



Bulletin d'Information Décembre 2009

Il y a bientôt 18 mois naissait Solibu résultat de la fusion entre 2 petites associations, SAB de Chamalières et Arborescence de Toulouse. Grâce à votre soutien sans faille nous avons pu accompagner et soutenir des petits groupes d'enfants et de personnes défavorisées au Burundi. Ainsi, Gérard Montmasson, parti en Juillet 2008, nous a raconté sa mission dans notre dernier bulletin; cet automne, Didier et Denis sont repartis pour mener à bien des projets de développement que nous détaillons dans ce bulletin. Le Burundi pays grand comme l'Auvergne, coincé entre les 2 géants que sont la République Démocratique du Congo et la Tanzanie compte près de 9 millions d'habitants et sort d'une période de guerre. Petit à petit la vie et la joie de vivre retrouvent leurs places et c'est dans un climat plus apaisé que les prochaines élections se dérouleront au printemps 2010. Parallèlement, les échanges reprennent et quelques touristes décident de se rendre dans ce magnifique petit pays, à telle enseigne qu'un guide « le petit futé » a été édité ! Ces missions nous avons pu concrétiser grâce à nos amis Burundais, en particulier Alexandre, Luc, Bernadette et Liboire qui constituent sur place un véritable réseau pour nous épauler et garantir le bon ciblage et l'efficacité de nos actions. Merci à eux et à chacun de vous et particulièrement à Claude Bonjean qui a présidé SAB puis Solibu depuis 6 années. *Denis Lavenant*

LE CHANTIER SPIRULINE

Au cours de notre séjour du mois d'octobre 2009 nous avons mené à bien le développement de la production de spiruline grâce à la construction de 3 nouveaux bassins; ceci permettra à Luc, Bebrine et Léonce qui assurent la supervision et la conduite des installations de produire 100kg par an de la précieuse poudre verte. Ainsi ce sont plus de 150 enfants qui pourront bénéficier à terme de ce formidable complément alimentaire.

Ce projet, piloté par Didier Hiberty, a permis la réalisation de dalles cimentées, la construction et l'installation de charpentes destinées à accueillir les bâches taillées sur mesure (offerte par la société Matussière de Lempdes). La couverture des bassins permet de garantir une température du milieu de 30 à 35 degrés, température idéale pour la croissance des petites algues.



(Plus d'infos sur internet en particulier sur le site d'Estelle et Philippe Calamand de « La Capitelle » -<http://www.spirulinasource.com/microcalamand.html>- qui nous ont confié des souches pour ensemercer les nouveaux bassins).



Bulletin d'Information Décembre 2009

QU'EST CE QUE LA SPIRULINE ?

La Spiruline est une micro-algue bleue (Cyanophycées). Elle est considérée comme l'un des premiers végétaux apparus sur la terre. Elle prolifère à l'état naturel dans les eaux saumâtres et "natronées" (carbonate + bicarbonate de sodium). Cette algue était la nourriture principale des Aztèques (Mexique). Elle participe encore aujourd'hui à l'équilibre alimentaire de certains groupes qui la récoltent dans des lacs salés près de leur habitat (les Kanembous au nord du Tchad par exemple). Composition de la Spiruline: 70% de protéines, c'est à dire 2 fois plus que le soja et 3 fois plus que la viande de bœuf.

Le corps humain assimile les protéines de la Spiruline 4 fois plus vite et mieux que les protéines de la viande et du fromage. Très riche en vitamines (A, B1, B2 B12, E) et en fer assimilable, elle contient aussi du calcium, du phosphore du magnésium (en quantité comparable aux céréales et au lait de vache) et de l'acide gamma linoléique (rare dans l'alimentation courante). En plus de son utilisation alimentaire, elle est médicinale en appoint thérapeutique dans le traitement de certaines pathologies :

- cancers, sida, anémie, cholestérol...
- augmentation des défenses immunitaires.

LE MOULIN A FARINE



Les 5 femmes du quartier de Kinama à Bujumbura travaillaient ensemble depuis des années pour le compte d'un propriétaire de moulins à manioc que ne leur laissait que quelques Franc Bu chaque jour, sommes insuffisantes pour élever leurs 21 enfants ; c'est ainsi qu'au cours du séjour nous avons fait réaliser un moulin que a été installé dans un petit local très bien situé. C'est sous forme d'un microcrédit de 42 mois à taux zéro que Solibu a conclu le contrat avec elles (2 millions de Fbu environ soit 1200 euros); dès le lendemain les clients étaient au rendez vous. Cette installation permettra d'assurer la subsistance des 5 femmes et de leurs familles.

LA PORCHERIE

L'orphelinat de Seconde accueil à Makamba dans le sud du pays 46 petits orphelins dont les plus jeunes n'ont que quelques semaines. Nous leur avons rendu visite par 2 fois au cours de notre séjour pour envisager une activité qui permettrait à Seconde et aux « mamas » qui l'assistent de générer des revenus réguliers et la libérerait ainsi de la dépendance dans laquelle elle est vis à vis de ses donateurs ; après mûres réflexions, c'est vers un élevage de cochons que nous nous sommes orientés. Ainsi nous avons acquis 9 truies et un verrat, acheté de la nourriture pour 6 mois, aménagé le bâtiment existant pour lui permettre de démarrer son élevage. Elle vendra les petits cochons à l'âge de 3 mois ; cette activité devrait dégager chaque année plus de 2 millions de Fbu de bénéfice, ce qui correspond à près de 30% d'augmentation des moyens dont Seconde disposera pour faire grandir ses petits ! (des photos dans le prochain bulletin !)



Bulletin d'Information Décembre 2009

LE KIOSQUE

Depuis plusieurs années nous apportons une aide financière à Anastasie pour l'aider à faire grandir les 23 enfants dont elle a la charge.

C'est en discutant avec elle et Melchior, le premier orphelin qu'elle

recueillit il y a 39 ans, qu'est née l'idée de construire et exploiter

un petit kiosque à thé et à beignets ainsi qu'un micro commerce de produits de première nécessité. Nous avons apporté les fonds (1000 € au total) pour construire le petit local, acheter les ustensiles et constituer un stock de départ.

Deux jours avant notre départ les premiers clients venaient déguster thé et beignets.

Les sommes ainsi dégagées vont permettre d'améliorer sensiblement le quotidien des enfants qu'elle accueille.



LE SAVIEZ-VOUS ?



Le thé du Burundi : Contrairement au café, la culture du thé n'a pas été introduite par les colonisateurs ; sa culture a commencé à se développer dans les années 1960. Aujourd'hui l'office du thé du Burundi (OTB) dispose de 5 grands complexes théicoles dotés chacun d'une usine. Ces complexes dont le plus important celui de Téza (600 Ha de plantations situées à 2000m d'altitude) collectent également les productions issues des exploitations familiales. (Le Kg de feuilles est acheté environ 40 Fbu soit 2 centimes d'euro !). 95 % des dix mille tonnes de thé produites chaque année sont destinés à l'exportation. C'est sur le marché de Mombassa qu'il est vendu, là où opèrent les courtiers londoniens, asiatiques ou indiens. Le thé du Burundi est classé parmi les meilleurs du monde; son arôme et sa puissance servent également à rehausser des thés d'autres origines.

Assemblée générale de SOLIBU

Le samedi 28 novembre 2009 s'est tenue à Chamalieres notre assemblée générale ; les membres du Bureau ont tout d'abord dressé un bilan financier et moral de l'association : il apparaît que grâce aux collectes réalisées, aux ventes de cartes de vœux et à la subvention reçue du Ministère, notre trésorerie reste positive de 14000 euros environ et ce, bien que de nombreuses initiatives aient été mises en œuvre au cours de l'année. Ces sommes permettront de développer la spiruline, le soutien aux activités génératrices de revenu du type microcrédit et à continuer de soutenir financièrement les orphelinats de Gitega et de Makamba tout en menant nos actions de parrainage. A l'occasion de cette AG, le nouveau bureau de l'association a été constitué. Puis Denis (le nouveau président de Solibu) et Didier nous ont présenté les photos et le film réalisé lors de leur mission d'octobre 2009. Cette réunion s'est clôturée par un sympathique pot arrosé de thé Burundais et de quelques verres de vin bien Français !