

Projet agroécologique dans la communauté de Totora Pampa

Au sein de la communauté de Totora pampa, il existe un projet agroécologique porté par 60 femmes Bartolina Sisa qui depuis quatre ans se sont regroupées en Organisation Economique Communautaire (OECOM). Grâce à cette organisation, ces 60 femmes et au-delà, ces 60 familles, produisent de façon biologique, pomme de terre, fève et maïs.

L'une des grandes avancées du projet a été la création de 60 réservoirs d'eau, une pour chacune des familles. L'eau des réservoirs provient d'une source de la montagne, et est acheminée par un petit canal descendant tout le long du village. Chaque famille utilise à tour de rôle cette source. Auparavant, ces femmes paysannes n'avaient pas moyen de stocker l'eau et ne pouvaient donc pas produire en période sèche. Désormais, même s'il reste une période l'année où l'eau se fait rare, ce système a considérablement aidé ces familles en leur garantissant une période plus longue pour produire.

Pour fonctionner, le projet compte l'appui de techniciens agronomes qui forment les femmes paysannes à des techniques de production biologique. Depuis trois mois, le projet prend de l'ampleur et ces femmes ont commencé la production de 7 légumes (salade, oignon, betterave, épinard, radis...).

En plus de produire des aliments biologiques, le projet prévoit aussi la transformation de ces produits, de la fève plus particulièrement.

Auparavant la fève était un aliment peu voire pas consommé. Son utilisation était principalement destinée à alimentation des cochons. Depuis quelques années et la mise en place du projet, les femmes ont appris à revaloriser, cuisiner et transformer cet aliment.

En effet, avec l'aide des techniciens, les Bartolina Sisa de la communauté ont créé 7 produits fait à partir de la fève (fèves grillées, turrón de fève, crème de fèves, chocolat en poudre de fève, shampoing à la fève...). Ces produits sont ensuite vendus lors de diverses foires et marchés dans la région.

Le projet prévoit d'augmenter sa capacité de production en construisant un local qui permette de respecter les normes d'hygiène en vigueur. A ce jour, la communauté utilise un seul et même local pour toutes les étapes de production, local qui sert également de salle de réunion... Créer un nouveau local et rentrer dans les normes sanitaires permettrait alors à la communauté de s'intégrer dans les menus des déjeuners scolaires.

Cela représenterait, d'une part, plus de revenus pour la communauté qui vit dans des conditions difficiles, et permettrait, d'autre part, de participer à la mise en place d'une politique de souveraineté alimentaire locale, en nourrissant les écoliers avec des produits locaux et sains.

