



Janvier 2006

N° 24

**« L'utopie est simplement ce qui n'a pas encore été essayé »**

Théodore Monod

## 2006....

« Il y a quelque chose de très curieux qui arrive avec le bambou japonais et qui le rend inadapté aux impatientes. Tu sèmes la graine, tu mets de l'engrais et tu t'occupes de l'arroser régulièrement. Pendant les premiers mois il ne se passe rien, c'est normal ! Mais en fait il ne se passe rien pendant 7 ans... à tel point qu'un paysan inexpérimenté croit qu'il a acheté des graines stériles.

Cependant, pendant la septième année, la plante de bambou pousse jusqu'à plus de trente mètres... en seulement 6 semaines. Cela veut-il dire qu'il n'a poussé que pendant ces six semaines ? Non ! La vérité c'est qu'il a mis 7 ans et 6 semaines à se développer... Pendant les sept premières années, d'inactivité apparente, ce bambou a mis en place un système complexe de racines qui lui ont permis de soutenir la croissance qui a démarré après ces 7 années.



Ainsi, dans la vie quotidienne, il arrive souvent que nous essayons de trouver des solutions rapides, des réussites à la va-vite, sans comprendre que le succès est avant tout le résultat d'une maturation interne et que cela demande du temps.

Peut-être même qu'à cause de cette impatience, beaucoup de personnes qui attendent des résultats à court terme, abandonnent subitement juste au moment où ils vont atteindre leur but.

Dans ces périodes, que nous traversons tous, souvenons-nous du cycle de préparation du bambou japonais. Acceptons de ne pas baisser les bras, ni d'abandonner parce que le résultat se fait attendre... il se passe qu'en notre intérieur nous sommes en train de mûrir, de grandir. »

Je me rappelle au lendemain du coup d'état en l'an 2000, alors que j'étais tant déçu par l'échec des indigènes, l'un d'entre eux me dit « cela fait plus de 500 ans qu'on lutte, alors on peut encore attendre un peu... » Attendre avec eux....

Que 2006 nous aide à vivre la patience... ! Il m'en manque tellement ici...

## Encore les lamas...

Depuis le dernier n° d'Ahuana qui parlait abondamment des lamas, a eu lieu la première foire-exposition d'Equateur des lamas, organisée à Riobamba par l'évêché... Ce fut d'abord une grande fête commencée par un défilé dans les rues de Riobamba avec au moins deux mille personnes et deux cents lamas..., groupes de danses, musiques. Des concours, des topos, l'élection de la ñusta llaminguera (la reine de ceux qui s'occupent des lamas) ... ce furent trois jours de partage, d'amitié, de fête...

Si l'Eglise de Riobamba organise ce type d'événement c'est bien une manière de montrer que la foi n'est pas que discours mais engagement concret et plus spécialement auprès des plus pauvres.

« Ñukanchik Ñan » notre chemin se trace, se construit et c'est un chemin de libération où nous rencontrons notre Dieu qui s'est fait l'un de nous, c'est la conviction de ceux qui participent à ce projet... une manière de vivre Noël tous les jours.



Pierrick VAN DORPE : Apartado 06 01 36 – Riobamba – EQUATEUR  
Fax : 00 593 3 969 834 – e-mail : pierrickvadorpe@hotmail.com  
Tél : 00 593 3 294 94 16 (Attention au décalage horaire : il est de 7h en été et de 6h en hiver.  
Quand il est midi en Equateur, il est 19h en France en été, et 18h en hiver).

## Visites

Qu'il soit d'amis ou d'inconnus, il y a beaucoup de passage dans la maison de San Francisco... Je repense souvent à la chanson de Maxime Leforestier « San Francisco... une maison bleue adossée à la colline, ce qui vivent là ont jeté la clef... » Maison d'accueil, de partage, de rencontre... jeunes partis pour un an à la découverte de l'Amérique du Sud et qui restent parfois un mois ici....chercheurs de l'IRD (institut de recherche et développement), jeunes venant pour un stage en commerce, en agriculture et même pour Sciences-Po....d'autres pour faire une thèse comme sur la conception des montagnes dans le monde indigène... jeunes venant travailler comme volontaires pour un, deux mois ou plus... Permettre à chacun de découvrir la culture et la vie quotidienne des indigènes c'est un des objectifs de la maison.... Et cela fait partie du travail de « ceux qui vivent là... »

## Une boulangerie

Grâce en grande partie au financement de l'ambassade de Belgique nous avons pu installer un moulin à grain et lancer un projet de Boulangerie à San José de Chanchahuan.

Stéphanie en est la cheville ouvrière et vous raconte son expérience....

Pierrick

---

## Un jour comme un autre... ?

Sans montre ni réveil, vers six heures et demi, avec le jour, je sors du lit: la journée appartient à ceux qui se lèvent tôt! Bien qu'en fait les indiens soient déjà pour la plupart debout depuis pas mal de temps, cette heure, avec mes repères habituels, sonne encore un peu matinale. Un petit pain, un thé, suivis d'un brin de lessive sur la terrasse, les mains dans l'eau glacée, mais ce n'est par grave, la vue sur l'Altar et le Tungurahua dégagés, les deux volcans que nous voyons de la maison, compense.

Marielle se prépare à aller visiter une des quatre garderies, Pierrick revient de la messe. Je me pose devant l'ordinateur nommé Chimborazo, mot de passe: "mashi", c'est-à-dire ami en quichua. Je reprends alors consciencieusement la traduction sur la reproduction des lamas laissée là hier soir, après avoir corrigé les modifications faites par l'ingénieur du diocèse de Riobamba chargé du projet de réintroduction de l'espèce dans la province. Comment traduire que "Le colostrum est très riche en anticorps maternels"? Dictionnaire, oh dictionnaire, viens à mon secours...

L'*almuerzo* (le repas de midi) vite pris – on m'attend à une heure de marche de là - je pars d'un pas rapide, moules à gâteaux sur le dos, en direction de la boulangerie de San Jose Chanchahuan. Petit chemin de terre battue, je croise quelques personnes qui me saluent de leurs champs où elles gardent patiemment leurs animaux, assises dans un petit abri de paille. Ultime descente, un petit chemin qui serpente entre les eucalyptus, puis j'arrive au village.

La place principale est déserte, seule la femme de la *tienda* (la boutique communale) est là en attente d'un hypothétique client. Accoudée au rebord de la fenêtre, la petite dernière d'un mois sur le dos, elle m'accueille avec le sourire. "15 oeufs s'il vous plait" Elle s'en va les préparer, ses trois autres

gamins jouant calmement à cache-cache entre les sacs de fèves et de pop corn. "Les pains d'hier ne se sont pas vendus, il en reste 17. Les gens disent qu'ils étaient trop durs." Et non, j'avoue, je n'ai pas encore le secret pour faire des pains tout mous qui ne durcissent qu'au bout de quatre jours. Pas facile de s'adapter à la demande locale... tout en essayant d'améliorer l'alimentation : comment faire un pain mou qui ne soit pas plein de margarine ?

Nous en venons alors à la question fatidique: la clé de la boulangerie. "C'est le Président de la communauté qui est parti avec, il doit être à Riobamba." Bien : je me résous à attendre son retour, tâchant de faire preuve de la même patience que les personnes que je côtoie quotidiennement...

Au bout d'une demi-heure, n'y tenant plus, je rejoins les maçons qui travaillent un peu plus bas et donne un coup de main au transport des briques. Arrive alors, non pas la clé, ce serait trop facile, mais la sœur cadette de Marivelle, avec qui je travaille habituellement. Longiligne, grande pour son âge, les yeux de Karina pétillent de malice. "Ma sœur est partie aider aux champs aujourd'hui." Ici, on ne discute pas ce genre d'explication. Elle a onze ans. Tout en portant quelques briques, on discute, rigole, j'ai du mal à croire que cette gamine n'a qu'un an de plus que ma petite sœur. Dans six mois elle aura fini l'école primaire, elle ira travailler à Riobamba, pour aider dans une boutique peut-être, sinon elle ne sait pas. Peut-on imaginer un petit Français qui n'aille pas même en sixième ? Qui ne donne pas seulement un coup de la main à maison



mais qui soit pleinement chargé de gagner un salaire ?

Karina, agile, poursuit sans s'interrompre, plus rapide que moi sans doute, le transport de briques. Une dans chaque main, la troisième posée sur les deux premières, et c'est parti. Jeu d'enfant pour cette gamine qui n'en est déjà plus complètement une.

Quand enfin revient le président de communauté avec la clé, nous troquons les vêtements de chantier pour la blouse blanche. 10 livres de farine, un litre et demi d'eau... Tiens, c'est étrange, la pâte ne prend pas aujourd'hui. Je lui demande quelle quantité d'eau elle a mis : un litre et demi. J'en déduis qu'elle a confondu avec une livre et demi. Pas facile de passer d'une mesure à l'autre, de lire la bonne ligne sur cette balance qui affiche les deux unités...

Carmen, autre boulangère en formation, arrive comme souvent avec deux heures de retard. Elle s'excuse d'un sourire timide, ôte son sombrero, passe un coup de balai en silence comme pour se faire pardonner. Surtout, ne pas se fâcher, ce serait pire, mais expliquer encore et encore avec gentillesse, les Indigènes ayant été suffisamment humiliés pendant pas mal de siècles.

Les mains à la pâte, Carmen et Karina murmurent, parfois répriment un éclat de rire. Elles se parlent en quichua, je tâche en vain de percer leurs mystères. Peut-être est-ce mieux ainsi. Si je dois savoir, elles finiront bien par me traduire. Je sais qu'on se moque un peu de moi, de mes tentatives de dire quelques mots en quichua, des fautes de grammaire en espagnol, de ma manière de leur demander de s'activer au moment d'enfourner, avec de grands gestes incongrus à leurs yeux.

Lorsque tout est dans le four, Karina appelle une copine et l'enfance enfouie reparaît soudain, les deux gamines jouent à glisser sur le carrelage qui change de la terre battue de la maison. Tout en se décidant à laver les plaques de four pendant que je suis au fourneau, elles entonnent un refrain en quichua, comme pour tromper l'ennui. C'est long cinq heures de suite à se concentrer quand on a onze ans.

Carmen, stoïque, attend silencieusement que les

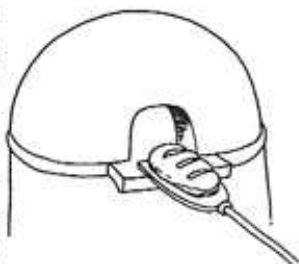
premiers pains sortent du four. Aujourd'hui, vainquant sa timidité malade, elle accepte d'effectuer la vente ; à présent elle ose, elle avait si peur de ne pas en être capable au début, de ne pas le faire correctement, d'essuyer les critiques des acheteurs face à ce pain qui ne ressemble pas encore vraiment au pain d'ici.

Il est cinq heures et demie, je m'en vais au pas de course pour ne pas rentrer de nuit. Sur mon dos, quelques pains qui sortent du four que je distribue à la communauté que je traverse sur le chemin du retour (au détriment des braves Français de la maison, désolée... !) On m'y appelle parfois par mon prénom maintenant, sinon, le terme de *gringita* du début (Petite étrangère), a fait place à celui de *wambrita* (petite femme)...

Voilà trois mois que je suis là. Chaque journée a eu son charme, son intérêt, et un jour comme un autre n'est jamais vraiment « comme les autres jours ». Quotidiennement, je parcours ce chemin de terre qui va de village en village à travers les bosquets d'eucalyptus et les champs, je rencontre des gens différents, un jour la petite vieille qui ramène pieds nus une montagne d'herbe, l'autre jour l'adolescente qui veille à son retour de l'école sur ses trois moutons et son cochon, le regard dans le vague. Chaque jour, je me demande comment le pain va sortir du four, qui viendra pour apprendre un peu plus cette noble profession qu'est celle de boulanger, savant dosage de savoir-faire, de patience et de professionnalisme...

Parfois, il y a un petits contretemps, une fournée ratée, une de mes meilleures « élèves » qui m'annonce que finalement entre ses enfants et ses animaux elle n'a pas six heures par jour à consacrer à la fabrication du pain. Et puis, il y a les petits bonheurs, le gamin qui revient le lendemain me dire que sa famille a adoré le gâteau aux carottes dont je lui ai donné la recette, une fournée d'un type nouveau qui sort impeccablement, les crêpes bretonnes distribuées sur le terrain de foot improvisé qui provoquent de larges sourires.

Stéphanie Laurent



## Un livre à découvrir :

*Le vieux qui lisait des romans d'amours*



Luis Sepúlveda (au Seuil, "Points » n° P 70)

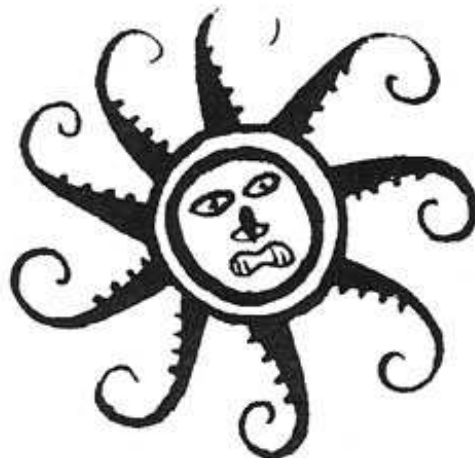
Un petit roman d'un écrivain chilien qui est un hymne aux hommes d'Amazonie dont la survie même est aujourd'hui menacée. Une manière de voyager et découvrir l'Amazonie équatorienne... Du rêve, des émotions, de la fraîcheur, de la simplicité, un beau récit...

### Cotisation 2006

Avec ce numéro vient la cotisation à Ahuana, quelle que soit votre participation elle est importante car elle permet, en plus de l'impression et de l'envoi de ce bulletin, de financer des projets sur Calpi. Pour cette année nous espérons, avec votre aide, financer et mettre en place le restaurant de Palacio Real (restaurant à base de viande de lamas) qui permettra, non seulement de donner un revenu à cette communauté, mais également de gérer le cheptel des lamas et sa commercialisation et cela au niveau de la province où 2500 animaux ont été introduits grâce au soutien de l'évêché de Riobamba.

Cet argent devrait permettre également de contribuer à l'amélioration des garderies pour les enfants de 6 mois à 5 ans...

Merci pour votre soutien



### Téléphoner en Equateur :



Pour téléphoner à meilleur prix à Calpi, vous pouvez passer par **Telerabais** : il suffit de faire le **0 826 10 30 30**, puis, dès le début du message, faire le **00 593 3 2 94 94 16**.

Il vous en coûtera 15 centimes d'euro la minute qui seront décomptés sur votre facture de France Télécom. Le prix de la communication est appliqué dès que vous avez la tonalité, en conséquence, si la ligne est occupée ou n'aboutit pas, raccrochez immédiatement.