



ACDA-Pérou ONG

PÉRIODIQUE TRIMESTRIEL

n°177 –juillet-août-septembre 2026

28, rue de la Garenne, 7608 Péruwelz (Wiers)

N° entr.: 0408.025.946

N° agrément: P302450



PB-PP | B-05384
BELGIE(N) - BELGIQUE

Bureau de dépôt: Péruwelz



Numéro spécial:
De retour du Pérou! Témoignages...

Témoignages...

Entre mission et accompagnement du groupe, ce voyage fut un peu particulier... Teinté de nostalgie : reverrai-je ce pays auquel je me suis attachée et toutes ces personnes qui me sont chères ? Terni par l'absence de Josane, par l'impossibilité pour Chantal et Christine de nous accompagner jusqu'au bout. Mais riche de la solidarité et de l'ambiance extraordinaire de ce groupe si chaleureux !

A chaque voyage, je suis heureuse de voir à quel point nos projets changent la vie des bénéficiaires, j'admire l'efficacité de nos ONGs partenaires ainsi que la présence constante des femmes, véritables piliers de nos projets. Le poète avait bien raison : elles sont l'avenir de l'homme !

La visite des projets réalisés par Humundi et la présentation de ceux qui sont prévus m'ont aussi convaincue que notre départ ne pénalisera pas ces familles qui comptent sur nous depuis tant d'années, au contraire.

Je laisse la parole à quelques voyageurs : leur regard neuf sur nos projets et la vie au Pérou apportera un autre éclairage à nos actions.

Cordialement,

Colette Bourdon, présidente

« Le 13 juillet, nous sommes accueillis comme des rois dans l'entité de Rituy... Panneaux de bienvenue, mot d'accueil chaleureux du responsable de l'entité et du responsable de la coopérative ! Beaucoup d'éloges pour notre Christine et l'ACDA ! Et aussi un petit mot charmant d'une écolière en uniforme parfait... J'échange quelques mots avec l'enseignant des 4 élèves d'âges différents et je le suis pour aller visiter la classe. Une classe nickel avec des panneaux comme chez nous ("je respecte les autres, je trie mes déchets..."), et des ordinateurs aussi pour que chaque enfant puisse suivre un programme à son niveau. Le professeur a pris sa guitare et tous reprennent en chœur un chant de bienvenue ! Nous sommes comblés par tant de simplicité et de gentillesse... Mon rêve, créer un partenariat entre cette classe toute petite, et une classe de chez nous ! »

Evelyne Stinglhamber - Vanpée

J' ai vraiment beaucoup apprécié ce voyage bien dépaysant : la civilisation des Incas et leurs trésors incroyables, les sourires, la gentillesse et la ténacité des Péruviens, les volcans aux sommets légèrement enneigés, les alpacas, lamas et vigognes...

Avez-vous déjà goûté la viande de l' alpaca et celle du cochon d inde (mets ordinaire)? Et la feuille de coca (anti mal d' altitude et coupe-faim) ? Et le délicieux Pisco sour (apéritif célèbre) ? Et la bière Cusqueña (de Cusco) ? Non ?! Alors vous avez raté quelque chose !

Avez-vous déjà rencontré le condor, le puma et le serpent ? La trilogie inca qui représentait le ciel, la terre et le monde souterrain.

Il y a tant à raconter, tant à admirer, tant à découvrir ! Le fameux et magique Machu Picchu, le grand Lac Titicaca le plus haut du monde, les îles Ballestas avec leurs mouettes, pélicans, phoques, lions de mer, manchots, cormorans ...

Ça fait rêver....

Allez, je vous envoie un saludo y un abrazo fuerte du pays de l' ours Paddington ...

Laurence Vandepute

Nous nous trouvons au cœur de cette immense carrière blanche, au pied de la montagne taillée, lorsqu'un vieil homme s'approche de nous. Ce n'est pas une simple canne qu'il tient à la main, mais bien ses outils de travail : une barre de fer et un marteau.

Avec le sourire, il nous montre comment il taille un gros bloc de pierre. En quelques minutes, sous nos yeux admiratifs, il transforme cette masse brute en un bloc de sillar parfaitement régulier d'environ 30 kg. savoir-faire impressionnant, fruit de nombreuses années d'expérience.

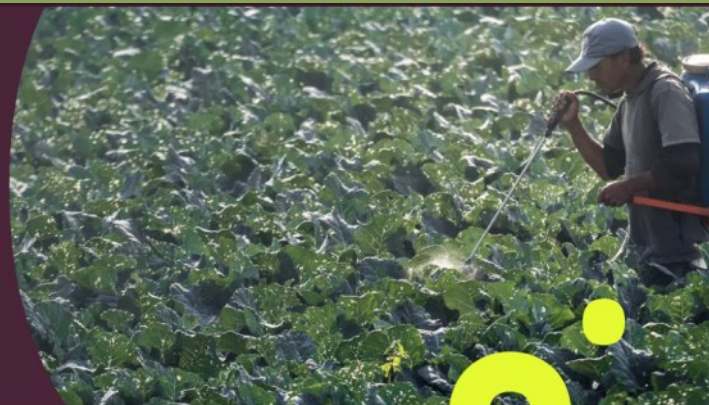
Heureusement, l'ACDA a investi dans une machine qui permet aux travailleurs les plus âgés, non pas ceux de 50 ans, mais bien ceux de 60 et bien plus, de poursuivre leur activité dans de meilleures conditions. Cet équipement facilite leur travail tout en leur permettant de diversifier leur production, notamment grâce à la fabrication de plaquettes de façade en sillar.

Bertrand Lievyns

Nos articles > Pérou : fin de récréation pour cinq pesticides dangereux

27 août 2026

PÉROU : FIN DE RÉCRÉATION POUR CINQ PESTICIDES DANGEREUX



Après une longue mobilisation citoyenne et juridique, le Tribunal constitutionnel du Pérou a reconnu ce que la société civile dénonçait : le système de contrôle des résidus de pesticides dans l'alimentation est structurellement défaillant.

En juillet 2026, le Tribunal constitutionnel (TC) siégeant à Lima a ordonné la suspension temporaire de cinq substances actives parmi les plus toxiques encore autorisées dans le pays. Cette décision doit beaucoup au travail obstiné du Consortium agroécologique péruvien (CAP) et de ses alliés.

2024 : signal d'alarme

Pour comprendre la portée de cette décision, il faut remonter à 2024. Humundi (anciennement SOS Faim) publiait alors les résultats du deuxième monitoring des résidus de pesticides mené par le CAP dans les marchés et supermarchés péruviens. Le constat était préoccupant : sur 103 échantillons prélevés en août 2023 dans onze supermarchés et sept marchés répartis dans quatre provinces du pays (Arequipa, Cusco, Huánuco et Huaraz), 46 dépassaient les limites maximales de résidus (LMR) en vigueur au Pérou, les rendant impropres à la consommation selon normes nationales. Si l'on appliquait les standards européens, bien plus stricts, ce ne seraient pas 46 mais 70 échantillons sur 103 qui auraient été déclarés non conformes.

Certains produits concentraient des niveaux de contamination vertigineux : le céleri affichait des résidus de chlorpyrifos 149 fois supérieurs à la LMR autorisée, un pesticide pourtant interdit dans l'Union européenne mais dont l'usage restait toléré au Pérou jusqu'à épuisement des stocks. La laitue dépassait de plus de 80 fois la limite de chlorfénapyr, également banni dans l'UE, et le piment de 32 fois celle du triazophos. Le monitoring révélait même la présence de substances totalement interdites dans le pays, comme le carbofuran et le méthamidophos.

Ces résultats mettaient en cause l'autorité sanitaire nationale (la Senasa) et la direction de la santé environnementale (la Digesa), incapables, selon le CAP, de prendre la mesure du problème. Un premier monitoring, réalisé en avril 2023 dans la province de Lima, avait certes suscité des débuts de réaction — quelques discussions au Congrès autour d'une réforme de la Senasa, une rencontre entre société civile et administrations — mais aucune de ces initiatives n'avait véritablement abouti.

L'enquête pointait le lobby des entreprises agrochimiques péruviennes, qui n'avait jamais répondu aux sollicitations du CAP tout en s'opposant, dans d'autres sphères, à un projet de loi visant à réduire l'usage de dix pesticides dangereux — au motif que ce texte porterait atteinte aux traités de libre-échange signés avec les États-Unis et l'Union européenne. Trente-huit substances actives, vendues par 90 entreprises dont Bayer et Syngenta en position dominante, étaient ainsi en cause.

2026 : le Tribunal constitutionnel tranche

Mais la mobilisation a fini par porter ses fruits. En juillet de cette année, le TC a rendu un arrêt ordonnant le retrait temporaire de cinq pesticides dangereux en dénonçant sans détour les failles structurelles du système de contrôle sanitaire péruvien. Fait notable pour les organisations de la société civile : la sentence cite à plusieurs reprises les monitorings citoyens menés par le CAP au cours des dernières années, preuve que ce travail de documentation indépendant a directement pesé dans la décision des juges.

Le TC a ainsi demandé à la Senasa de mener une réévaluation scientifique approfondie des cinq substances actives contestées, en s'appuyant sur des données techniques actualisées et sur les normes internationales. Il a par ailleurs dénoncé l'existence d'un double standard entre les contrôles appliqués aux produits destinés à l'exportation et ceux réservés au marché intérieur — un point qui rejoint directement les constats du monitoring de 2024.

Défaillances et lacunes

Le TC a ordonné la suspension temporaire de la vente, de la distribution et de l'utilisation de pesticides contenant du glyphosate, du chlorpyrifos, du méthomyl, de l'imidaclopride et de la clothianidine pour la production d'aliments d'origine végétale destinés à la consommation intérieure. Il a également constaté une défaillance structurelle du système de surveillance et de sécurité alimentaire du pays.

Un article publié le 24 juillet sur le site de *Radio Programas del Perú* (RPP) mentionne des lacunes en matière de surveillance sanitaire qui compromettent des droits fondamentaux : le droit à la vie, à la santé, à un environnement équilibré, à la protection des consommateurs et à l'accès à des denrées alimentaires sûres. RPP rapporte que des représentants des petits agriculteurs ont reconnu l'usage courant de ces pesticides — le chlorpyrifos, notamment, sert à éliminer les mauvaises herbes des cultures — tout en se déclarant favorables à cette mesure de contrôle sanitaire.

L'arrêt du TC va plus loin qu'une simple suspension de substances : il déclare une véritable « situation inconstitutionnelle », résultant d'une coordination insuffisante entre la Senasa, les gouvernements régionaux et les municipalités, qui empêche de garantir un contrôle efficace des résidus de pesticides dans l'alimentation des Péruviens. Le magistrat Gutiérrez Tics a résumé le problème en des termes sans ambiguïté. Il existe, selon lui, « *un double standard inacceptable où on vend aux Péruviens le pire, ce qui est insalubre et toxique ; tandis qu'à l'étranger, on vend le meilleur, ce qui est inoffensif et sain* ».

La tomate, le poivron, le piment jaune, le céleri, l'oignon chinois et la betterave figurent régulièrement parmi les aliments présentant les taux de non-conformité les plus élevés. Pour la seule tomate, 77,4 % des échantillons analysés en 2021 dépassaient les limites autorisées ; plus récemment, aucun échantillon de poivron, de tomate ou de betterave testé ne respectait les normes en vigueur.

Le principe de précaution

Dans les motifs de son arrêt le TC réaffirme l'application du principe de précaution en matière d'environnement et de santé publique : dès lors qu'il existe des indices raisonnables d'un risque grave, les autorités peuvent adopter des mesures préventives sans attendre une certitude scientifique absolue, au risque sinon de rendre irréversible l'atteinte aux droits fondamentaux. Au-delà de la suspension des cinq substances, le jugement prévoit tout un train de mesures : renforcement de la traçabilité des denrées alimentaires, contrôle accru des résidus de pesticides, retrait des produits à risque, amélioration de la réponse sanitaire en cas de contamination, et révision, le cas échéant, des limites maximales de résidus autorisées.

Vers une interdiction pérenne ?

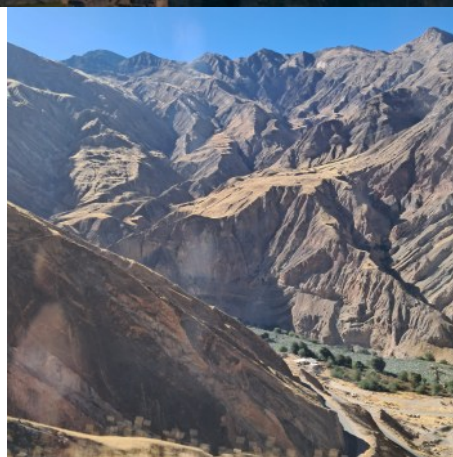
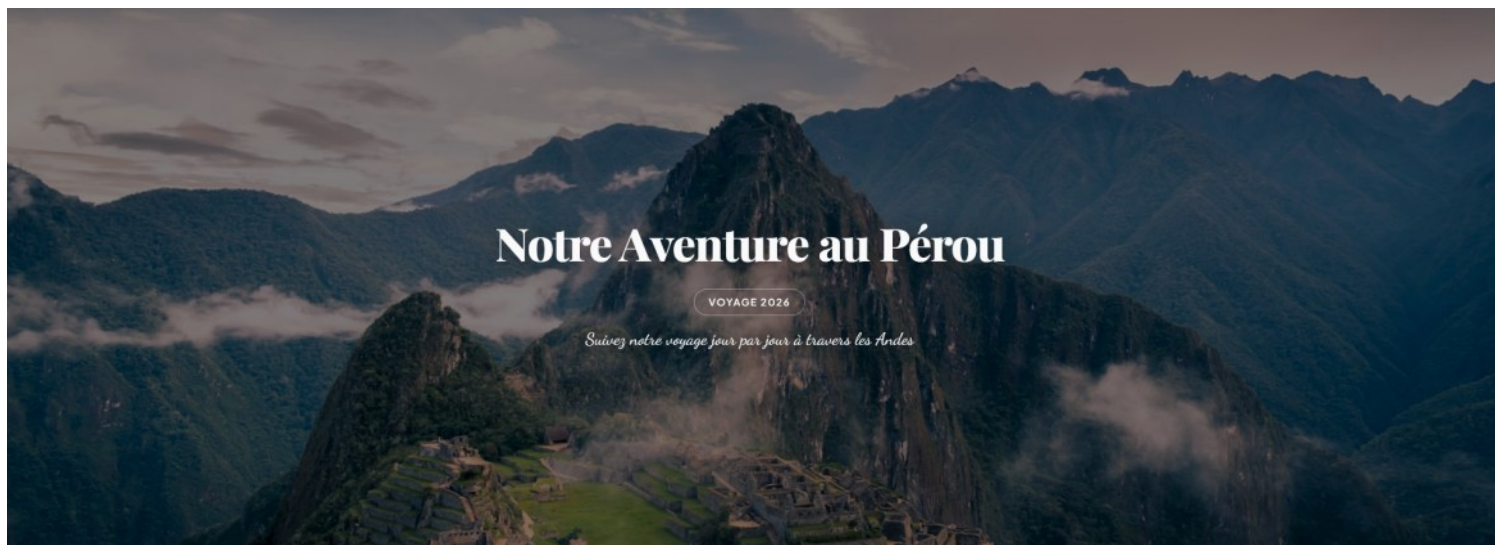
La décision du TC ne règle cependant pas tout : la suspension reste temporaire, le temps d'une réévaluation scientifique, et rien ne garantit qu'elle débouche sur une interdiction pérenne. Mais elle constitue une reconnaissance institutionnelle du travail de documentation mené par la société civile, et une brèche dans un système où, jusque-là, la production primait systématiquement sur la santé publique.

Pour Humundi et ses partenaires, cet épisode illustre aussi une dynamique plus large : celle où des monitorings citoyens, patiemment construits, finissent par devenir des instruments de plaidoyer capables de faire bouger les lignes politiques et juridiques, même quand les intérêts économiques en jeu, ceux des multinationales de l'agrochimie comme ceux des accords de libre-échange, semblaient jusqu'alors indéboulonnables.



AU PÉROU

LE voyage 2026!



Eh oui, **LE** voyage!

Un groupe exceptionnel, intergénérationnel, de bonne humeur, solidaire, avec la souplesse nécessaire à ce genre d'organisation...

Au nom de Colette et de Pancho, je peux vous dire un grand MERCI.

Les jeunes ont été un plus et non un frein. Pendant les longues heures de bus, Renaud a perfectionné son utilisation du GSM grâce à Arnold, les jeux de cartes ont fait leur apparition, toujours la bonne humeur et la cohésion du groupe ont été à l'ordre du jour!

Entre visites, repas (bien servis, croyez nous), paysages époustouflants, que nous photographions en sachant bien qu'aucune photo ne pourra rendre cette majesté, ces rencontres insolites ainsi que l' accueil des partenaires et bénéficiaires, ce voyage restera marqué dans les esprits de tous les participants.

L'aventure a été notre partenaire chaque jour et nous conseillons à ceux qui ne l'ont pas encore fait d'aller voir le compte rendu qu'Amandine a envoyé chaque jour en Belgique pour que vous puissiez suivre ce périple. Plus de 1.000 personnes l'ont suivi et ont pu rêver.

<https://www.acdavoyage2026.com/>

Dans les pages suivantes, nous reprenons les visites des projets passés, présents et futurs d'ACDA et d' Humundi

Visite projets écoles



Entre rencontres fortuites et visites organisées, les écoles ont toujours cet attrait: les enfants sont adorables par leur accueil chaleureux.

Arnold a été la vedette d'une école où les jeunes fêtaient la promotion de cette année 2026. A 14 ans, il épate par sa taille!

Le professeur Walter nous montre sa classe unique de 4 élèves!

A Chiguata, le directeur d'une école de 10 élèves nous explique qu'ils ne sont pas toujours là parce qu'ils aident leurs parents au champs. Ce jour-là, ils étaient 4... et dans une autre, nous partageons le petit déjeuner réalisé avec les légumes du potager scolaire.



A Arequipa, dans le district de Ciudad mi trabajo, les élèves défilent pour le concours du meilleur collège qui représentera le district au défilé de la ville, puis de la province, puis à Lima devant la nouvelle présidente... L'enjeu est très important pour l'école.

Javier, qui travaille au Cled mais est aussi parent d'élève à Santa Maria de los Angeles, nous avait réservé des chaises au premier rang. L'école compte actuellement 250 élèves. C'est une augmentation par rapport à il y a 8 ans, signe de la qualité de l'enseignement et de l'esprit qui y règne.

La marche au pas des élèves et des professeurs en uniforme est toujours impressionnante. Il a fallu beaucoup d'heures de répétitions pour arriver à ce résultat, des heures enlevées à l'enseignement.... Cette année, pour la première fois, Santa Maria de los Angeles présente une banda, la troupe de musique... la fierté des enseignants, des parents et des élèves....

Chaque école est cotée et la meilleure va représenter le district à Arequipa. L'école Padre François Delatte (fondateur de l'ACDA) de Bella Pampa a aussi défilé mais notre emploi du temps ne nous a pas permis de les voir.

Le collège Santa Maria de Los Angeles a terminé 2ème.



visite projets ruta del sillar



Ce long ruban blanc, vu d'avion, c'est « la ruta del sillar. »

Le sillar est la pierre volcanique blanche issue d'anciennes éruptions du volcan Misti.

La carrière de sillar, longue de 18 kilomètres est devenue une attraction touristique incontournable d'Arequipa depuis que le CIED a entrepris de regrouper les tailleurs de pierre en association. Au départ, chaque tailleur était propriétaire de sa parcelle et se débrouillait tout seul. L'extraction du sillar et la taille de la pierre se font toujours de manière manuelle, ce qui fait que les plus âgés n'arrivent plus à produire suffisamment pour en vivre.

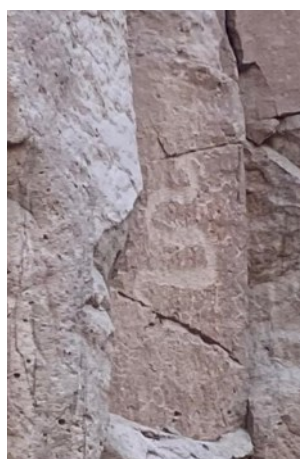
L'ACDA a soutenu le projet par l'achat d'une machine de découpe, ce qui permet d'utiliser les déchets et d'offrir un travail plus léger aux anciens. Ils réalisent des objets artisanaux revendus sur les marchés et qui donnent une valeur ajoutée très importante. Au sein de l'organisation, un système de mutuelle permet de fournir gratuitement les médicaments et une répartition des revenus.

Pour info, chaque bloc fini pèse près de 30 kilogrammes. Un travailleur jeune parvient à préparer 15 blocs sur sa journée. Le prix de vente d'un bloc est de 5 soles (1 à 1,5 euros) ce qui fait un maximum de 22.5 € par jour...

L'association a obtenu de la ville d'Arequipa que chaque bâtiment lui appartenant aurait une façade en sillar.

La place d'arme d'Arequipa est reconnue patrimoine mondial de l'humanité grâce à cette pierre.

La visite de la vallée offre quelques surprises telles que la découverte de pétroglyphes et un parcours un peu athlétique...



Vísíte projets Rituy



Après de longues heures de route (5 heures hier et 3 ce lundi), nous recevons un accueil chaleureux à Rituy, où nous retrouvons les bénéficiaires des projets « Buen vivir » de Chiuro, « Du Sol aux Soles » ceux de Sipan et ceux de Viraco. Une vue magnifique plonge dans une vallée verdoyante.

Pour nous rejoindre le groupe de Chiuro a marché 3 heures puis a fait 8 heures en Pick up! Ils tenaient aussi à nous rencontrer! Pour expliquer cce que le projet avait changé dans leur vie et ce qu'ils espéraient pour le futur.

Pour rappel, Buen Vivir, c'est un projet global de reconstruction d'aménagement de l'habitation afin d'apporter l'hygiène et de différencier la partie habitation et la partie économique (élevage).

Avant, dans un habitat fermé, sans lumière naturelle, dans l'unique pièce, on trouvait la cuisine, l'espace de vie, le matelas posé à même le sol, le stockage et l'élevage des cochons d'Inde.

Après le projet, l'espace de la maison est le même mais avec une toiture en partie translucide permettant une luminosité naturelle, un parvis bâché permettant un espace de vie mi-intérieur, des lits superposés pour un gain de place et des cages extérieures pour les cochons d'Inde. Une meilleure gestion de l'habitation et du commerce (plus de cochons d'Inde avec de meilleurs soins).

Une cérémonie d'accueil a lieu en présence des autorités, des responsables du CIED, d'associations locales et des 4 élèves de l'école du village, suivie de la présentation des producteurs locaux et un petit marché local nous permet d'acheter ces produits.

Pour rappel, le projet :

Sol a Soles, c'est le projet qui vise à dépasser l'autosuffisance alimentaire afin que la culture permette d'avoir des moyens financiers (soles). C'est l'occasion de découvrir le fruit de leur travail : des avocats, des citrons, des fruits de la passion, des confitures, du miel de différentes variétés, des fruits séchés et de l'alcool fait à base de fruits locaux comme la tuna.

Cette journée est une grande fête locale de remerciement à l'ACDA. Les discours sont très émouvants et touchants et se sont terminés par le partage d'un repas gigantesque, tous ensemble.

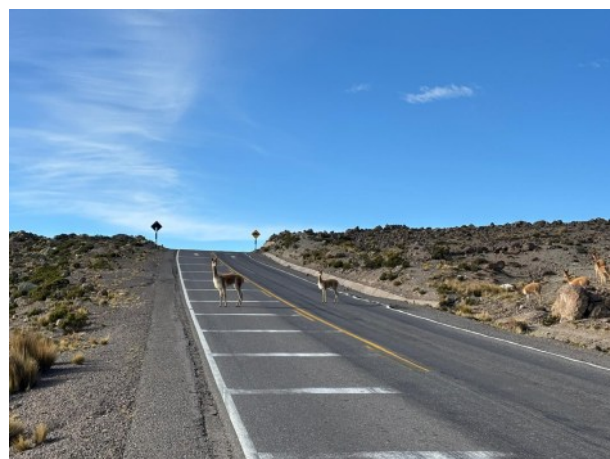
Nous avons chacun reçu un cadeau (avocats, miel, fromage). Cette générosité sincère nous fend le cœur, eux qui nous donnent sans compter alors qu'ils n'ont presque rien.

Ils peuvent être fiers de leurs produits et de leur travail. L'ACDA peut être fière des projets réalisés.



AU PÉROU

Vísite projets Lari



Avant le lever du coq, à 5 heures 30, nous montons dans le bus en compagnie des représentants de Descosur et de Guillermo d'Humundi, en direction de Lari.

Pour y arriver, nous empruntons le chemin de la magnifique vallée de la Colca.

Nous atteignons le Mirador de los Andes, Tramo de la Cordillera Volcánica en los Andes Centrales, à 4910 m.

À cette altitude, le corps réagit par

manque d'oxygène avec quelques maux de tête et des vertiges. La potion magique locale permet au corps de supporter un peu moins difficilement...

À la maison communale de Lari, le maire et ses habitants nous accueillent avec des danses typiques du district.

L'alcalde insiste très fort pour que nous visitons l'église du 18ème siècle malheureusement détruite en partie, pour la deuxième fois, par un tremblement de terre.

La restauration de l'ouvrage est impossible actuellement faute de moyens financiers et l'alcalde espère qu'on pourra l'aider à trouver un financement. L'église a été restaurée en 2001, difficile de redemander une deuxième fois...

La gamme complète des produits de la récolte « Granos Andinos » nous est présentée par des échantillons. Ils sont nombreux. (Quinoa, céréales, tubercules, fruits, légumineuses, plantes aromatiques).

Dans le passé, Desco a aidé l'école du village pour installer une serre où développer la culture de légumes et de tomates. Cette année, des dégâts à la toiture de la serre de l'école ont empêché de nouvelles plantations. Soyons rassurés, Desco veillera au remplacement des plaques de couverture de la serre.

Nous nous quittons par une réception à la municipalité où nous recevons tous une manta au nom de l'alcalde, bien sûr! Nous lui expliquons bien que c'est Humundi qui travaillera avec eux et non ACDA. Guillermo explique le projet.

Le repas est servi par une association de femmes.



Humundi Descosur: Présentation des actions -Programme 2027 - 2031



Terrasses traditionnelles andines et paysage de la vallée du Colca



Cultures de légumes sous serre



Nouvelles initiatives productives de production de fromage

À partir de 2027, avec le soutien de Humundi, DESCOSUR mènera des actions dans quatre districts de la rive droite de la vallée du fleuve Colca, dans la province de Caylloma (département Arequipa). Situés à plus de 3 000 mètres d'altitude, ces territoires sont formés d'écosystèmes variés, au climat aride et tempéré et sont fortement exposés au changement climatique. Le projet bénéficiera directement à 200 familles, ainsi qu'à des jeunes, des femmes, des entreprises locales, des leaders d'organisations et des autorités du territoire.

Les familles seront accompagnées pour adopter des **pratiques agroécologiques** adaptées à ce territoire de haute altitude : conservation des semences locales de maïs, de fèves et de quinoa, usage de biopesticides, rotation des cultures et maintien du système traditionnel andin de terrasses de culture et de canaux d'irrigation. La gestion de l'eau sera améliorée par la réhabilitation de tronçons de canaux d'irrigations, en lien avec les commissions d'usagers de l'eau. De la culture de légumes sous serres sera également développée pour améliorer l'alimentation des familles ; elles seront principalement dirigées par des femmes pour leur permettre une autonomie économique par la vente de surplus dans leur communauté. Dans cette zone de pratique traditionnelle de l'élevage, un accompagnement technique sera aussi proposé pour la production de fromages et autres dérivés laitiers. Des festivals locaux de la biodiversité permettront de faire vivre et de valoriser les semences et variétés traditionnelles.

Au niveau **commercial**, le projet mettra en relation les productrices et producteurs agroécologiques avec les marchés locaux de la vallée du Colca, avec des points de vente et des foires à Arequipa, ainsi qu'avec le secteur de l'hôtellerie-restauration. La ville d'Arequipa et le canyon du Colca comptent en effet parmi les destinations touristiques les plus fréquentées du pays ! Un réseau local associant production, tourisme et commerce sera mis en place, avec la conception participative de circuits touristiques intégrant les écosystèmes alimentaires et culinaires de la vallée. Au niveau **politique**, les gouvernements locaux seront accompagnés pour adopter des réglementations favorables à la production agroécologique et aux foires paysannes.

Pour **faire entendre la voix des femmes**, le programme de formation et de leadership « Sinchi Warmi » proposera des ateliers de renforcement au leadership féminin, à l'autonomisation économique, aux droits et à l'égalité de genre, ainsi que des espaces de mentorat pour des initiatives portées par des femmes. Des échanges d'expérience seront organisés entre femmes agricultrices, entrepreneuses et cheffes d'entreprise locales, ainsi qu'un travail de transmission des savoirs pour la valorisation des aliments ancestraux entre générations de femmes.

Visite des projets à Chiguata



En ce 14 juillet, nous visitons des projets à Chiguata, accompagnés de Norma et Soledad, de l'ONG El Taller ainsi que de Guillermo, représentant de l'ONG Humundi.

Les projets concernent la mise en place récente d'un jardin potager et d'un compostage dans 3 écoles.

L'arrivée dans chaque école est une fête en soi. Un accueil qui traduit leur sympathie et leur enthousiasme.

Les élèves présentent la création des potagers (novembre 2025), la plantation (bettes, betteraves, laitues, coriandre,...), l'irrigation, la récolte (mars 2026), le compostage et le biol (engrais liquide naturel).

Après la visite du potager, chaque école a organisé un récépion: petit déjeuner avec les produits de la serre à l'école IESR, rencontre avec les élèves et récépion de cadeau à l'école I.E.40675 «General Velazco Alvarado» et concours de nutrition dans la petite école.

L'association de conservation agricole d'Espíritu Santo lutte contre la déforestation et la dégradation des sols en cultivant des arbres, les Queñuals. Nous visitons la pépinière où les jeunes plants attendent d'être replantés dans les zones qui perdent de leur densité ou sur de nouvelles parcelles comme celle qu'ils réaliseront avec ACDA (une première tranche de 5.000€a été envoyée fin juillet).

Après un accueil très chaleureux à Christine qu'ils sont heureux de revoir après tant d'années, l'association écologique de Miraflores nous présente ses produits à base d'herbes aromatiques et de plantes médicinales, ainsi que les techniques de séchage, de distillerie pour la production d'huiles essentielles, de pommades.

Colette et Guillermo expliquent bien à l'association que c'est Humundi qui reprend le flambeau et que c'est avec eux qu'ils travailleront désormais.

Que de moments inoubliables! Que choisir parmi tant de rencontres uniques, de moments émouvants, de paysages grandioses ? Le plus inoubliable, ce sont sans doute les rencontres avec des enfants, des enseignants, des villageois simples mais animés tous d'un souhait d'une vie meilleure simplement en exploitant mieux leur quotidien ! Nous avons croisé tant de personnes et d'enfants motivés pour plus de chaleur humaine, de valeurs communes, de souhaits d'un futur meilleur.

Alors oui, dans notre quotidien en Belgique, nous sommes sensibles à ces associations qui travaillent sans relâche pour imaginer ensemble, en Belgique et au Pérou, une vie plus digne pour tous !

Mais vivre cela concrètement sur place, en voyant les sourires communicatifs de tant de personnes, c'est quelque chose que nous n'oublierons jamais.



AU PEROU

Actions d'Humundi avec El Taller: Programme 2027 - 2031



L'appui de Humundi à El Taller à partir de 2027 sera mis en œuvre dans trois districts ruraux du sud-est de la province d'Arequipa : Chiguata, Polobaya et Mollebaya, situés entre 2 600 et 3 600 mètres d'altitude.

Au pied des volcans Misti et Pichu-Pichu, on cultive la pomme de terre, le maïs, les fèves, le quinoa, l'orge et l'avoine fourragères, les légumes et les plantes aromatiques et médicinales, tandis que l'élevage de bétail, de moutons et de cochons d'Inde complète les revenus des familles.

Les actions porteront sur trois volets complémentaires.

Donner aux communautés locales les moyens de décider de leur alimentation. El Taller accompagnera les organisations de producteurs et productrices dans leur participation aux espaces locaux de dialogue autour de l'alimentation et la gestion des ressources naturelles. Des comités alimentaires territoriaux seront mis en place dans chacun des trois districts, réunissant agriculteurs et agricultrices, organisations de femmes, jeunes, autorités locales et consommateurs autour des enjeux d'alimentation durable. Les membres des communautés seront également accompagnés pour monter et déposer des projets auprès des fonds publics. Cet accompagnement se fera dans la durée pour que ces espaces fonctionnent réellement et pèsent dans les budgets participatifs locaux pour une alimentation plus saine.

Faire grandir une nouvelle génération sensible à son environnement. Dans trois établissements scolaires, les élèves du primaire et du secondaire participeront à des ateliers de sensibilisation aux enjeux de préservation de l'environnement et d'alimentation saine et durable. Des potagers seront mis en place dans les écoles comme outil de sensibilisation et d'apprentissage. Les élèves mèneront aussi leurs propres mini-projets en



lien avec les besoins de leur famille et des concours seront organisés autour de l'alimentation saine.

Renforcer le leadership des femmes. Le programme de formation « Sinchi Warmi » (en français : femmes courageuses) donnera aux femmes leaders des outils concrets pour peser dans les décisions locales sur l'alimentation, l'égalité de genre et la prévention des violences basées sur le genre. Des rencontres d'échange d'expérience avec d'autres femmes leaders de la région sont prévues, ainsi qu'un travail en interne, chez El Taller même, pour ancrer durablement l'approche genre dans les pratiques de l'équipe.



AU PEROU

Coata et Huata



Visite de 3 fermes, projets de Pan para il Mundo, Louvain Coopération et ACDA qui assume surtout les serres et les cultures de quinoa.

Ferme familiale actuellement gérée par le père et ses 2 enfants, la maman étant décédée il y a peu. Elle jouait un rôle essentiel, comme beaucoup de femmes, et le projet aurait pu être abandonné... Le fils poursuit des études et compte continuer à travailler à la ferme. Ils ont construit un biohuerto avec l'aide d'ACDA pour la consommation de légumes et la vente du surplus. Ils ont, sur fonds propres, installé un 2^{ème} dans la cour. Il est TB situé et permet de produire toute l'année. Le revenu s'est sensiblement amélioré et les études de mécanique du fils peuvent être payées.



La production de lait et de quinoa a été bien améliorée, grâce à la formation de CEDER. Avant 8l de lait pour 10 vaches, maintenant, grâce à l'insémination, on peut obtenir jusqu'à 20l par vache. Ils ont un système de traite portatif. Une association créée par la municipalité récolte le lait à un prix plus intéressant que Gloria et le transforme. Avant, les vaches étaient attachées près de la maison, d'où nuisances (odeurs...) Avec les formations de Ceder, ils ont organisé la cour en plusieurs zones et éloigné le bétail. Ils ont aussi appris à moudre le quinoa et vendent la farine. Belle réussite !



Accueil et repas : association agro pécuire regroupant 16 associations pour 21 familles de socios et présidée par une femme. « Asociación de productores agropecuarios de leche San Sebastián II Collana Huata », active depuis 2019. La présidente nous accueille et met l'accent sur l'importance de s'associer pour réussir. Ils ont installé des mangeoires pour les vaches, construit des étables avec des fonds du gouvernement, des serres « fitotoldos » avec l'aide de CEDER et du gouvernement, crée des composts, produit du biol pour les serres et les cultures. Ils ont amélioré la production de lait grâce à l'insémination artificielle.

Tous ont entre 5 et 15 vaches et récoltent 20l de lait par vache. La traite mécanique se fait 2 fois par jour.

La même entreprise de la municipalité passe récolter le lait : il est mis dans un récipient d'eau froide jusqu'au lendemain. L'entreprise transforme en fromage et yogourt.

Leurs projets : acheter des machines pour la paille, produire plus de viande, lutter contre la sécheresse, participer à des concours (ils se préparent pour un fonds participatif), améliorer la qualité de l'eau qui contient de l'arsenic...

Nous terminons la journée par un restaurant aux Balcones de Puno, avec spectacle de danses folkloriques très variées.



AU PEROU: ILS ONT BESOIN DE VOUS

Donner aux communautés les moyens de construire leur avenir

Programme 2027-2031 | Humundi avec El Taller

Dans le sud-est de la province d'Arequipa, au Pérou, des familles paysannes vivent et travaillent dans trois districts ruraux de montagne : **Chiguata, Polobaya et Mollebaya**, entre 2 600 et 3 600 mètres d'altitude.

Dans cet environnement marqué par les conditions climatiques difficiles et la fragilité des ressources naturelles, les familles cultivent notamment la pomme de terre, le maïs, les fèves, le quinoa, l'orge, l'avoine fourragère, les légumes et les plantes aromatiques et médicinales. L'élevage de bovins, de moutons et de cochons d'Inde complète leurs revenus.

À partir de 2027, **Humundi et son partenaire local El Taller s'engagent aux côtés de ces communautés pour renforcer leur capacité à agir sur ce qui détermine leur avenir : leur alimentation, leur environnement et leur place dans les décisions locales.**

L'objectif est simple : **permettre aux communautés de devenir actrices des changements dont elles ont besoin, aujourd'hui et pour les générations futures.**

Leur donner une voix dans les décisions qui concernent leur alimentation

Une alimentation saine et durable ne dépend pas uniquement de ce que l'on produit dans les champs. Elle dépend aussi des décisions prises au niveau local : comment gérer les ressources naturelles ? Quelles priorités donner à l'agriculture ? Comment améliorer l'accès à une alimentation saine ?

Avec El Taller, les producteurs et productrices seront accompagnés pour **faire entendre leur voix dans les espaces locaux de décision.**

Dans chacun des trois districts, des **comités alimentaires territoriaux** réuniront agriculteurs et agricultrices, organisations de femmes, jeunes, autorités locales et consommateurs. Ces espaces permettront aux acteurs locaux de dialoguer, de définir ensemble des priorités et de porter des solutions adaptées à leur territoire.

Les communautés seront également accompagnées pour **concevoir et présenter leurs propres projets aux fonds publics.** L'objectif est qu'elles puissent progressivement accéder aux ressources disponibles et influencer les budgets participatifs locaux.

Votre soutien contribue ainsi à renforcer un changement durable pour ces femmes.

Merci de votre apport à cet objectif... elles comptent sur nous.

Colette Bourdon



ORDRE DE VIREMENT

Signature(s)

Si complété à la main, n'indiquer qu'une seule MAJUSCULE ou un seul chiffre noir (ou bleu) par case

Date d'exécution souhaitée dans le futur

Montant

EUR

CENT

Compte donneur d'ordre (IBAN)

Nom et adresse donneur d'ordre

Compte bénéficiaire (IBAN)

BIC bénéficiaire

Nom et adresse bénéficiaire

Communication

ACTION ET COOPÉRATION POUR LE DÉVELOPPEMENT DANS LES ANDES

Programme Chiguata

OxygenAndo



Jusqu'à présent, tous les projets que nous avons visités ont apporté énormément d'amélioration dans la vie quotidienne des habitants. Aujourd'hui, nous visitons 3 implantations du projet OxygenAndo, projet de plantation de forêts, 4 zones d'un hectare.

Ce projet ne dépend pas uniquement de l'humain mais dépend beaucoup de la nature. La nature est ici très rude, sur les terres devenues terres du Titi-caca du fait de sa réduction d'années en années.

En 2025, tous les pins, qui avaient été plantés il y a 2 ans sur une parcelle d'un hectare, ont gelé en 1 seule nuit. Il a fallu replanter, mais plus des pins, que des Queñuals, une variété d'arbres plus résistante.

En pleine période hivernale, ces arbres ont du mal à croître. Espérons que la saison des pluies arrive bien vite. Ces arbres n'ont pas encore 50 cm de hauteur.

La parcelle est clôturée pour protéger des animaux. Un système d'irrigation par tuyauterie permet à chaque plant d'être arrosé, sauf lorsque les températures approchent les 0 degrés. Dans ce cas, il n'y a pas d'arrosage pour éviter de geler les plants, des 'mini-serres' en plastique autour de chaque plant (3 pieux) : l'essai avec de la bâche non translucide s'est avéré négatif, cela a provo-

qué une chaleur excessive et un dessèchement des plants ; l'essai avec un plastique microperforé et jaune semble plus efficace, mais mise en place limitée par le coût de ce matériau

L'ingénieur agronome de Ceder reste néanmoins positif sur le projet:

- * l'afforestation est importante pour lutter contre l'érosion en Altiplano
- * les arbres peuvent pousser là-bas, la preuve étant la présence de grands arbres dans les alentours, mais cela requiert une attention adaptée pour leur donner leur chance.

Malgré nos doutes et notre déception, il faut mettre l'accent sur les difficultés rencontrées et la volonté de l'équipe de s'y adapter en trouvant des solutions, selon le mode des « essais et erreurs » Le changement de plastique et les pierres semblent plus efficaces.

Le projet est associé à une école et les parents surveillent les plantations. Les élèves reçoivent une sensibilisation au respect de l'environnement. Tout ceci donne espoir dans le futur de ce projet difficile.



Visite de la coopérative CAAP à Calca projet de Humundi

Le matin, en compagnie de Luis Varga, représentant de Humundi au Pérou, de Guillermo et de Sorayida , responsable des 7 coopératives, nous partons pour Calca afin de découvrir la Centrale Agro-Andine du Pérou(CAAP).

Elle regroupe 7 coopératives agricoles créées il y a 13 ans grâce à l'aide d'Humundi, présent sur place depuis 30ans. Avant la visite nous nous arrêtons devant une ancienne construction où nous sommes accueillis par 3 socios vêtus comme des Incas et jouant le rôle de personnages issus des récits incas. Ils nous racontent l'histoire des lieux et la raison du choix de cette implantation.

Nous reprenons le bus jusqu'à une ancienne hacienda où se trouvent les bureaux de la coopérative agricole Urco qui possède aussi un atelier de joaillerie. La formation est proposée aux socios et à leurs enfants, sur base volontaire : ils sont âgés de 8 à 40 ans. Le responsable de l'atelier, membre de la communauté et joaillier diplômé, nous explique son fonctionnement et nous montre les machines. Il y a 2 types de bijoux : fantaisies créées par les enfants principalement et bijoux en argent certifié. Les bénéfices sont partagés à part égale entre la coopérative et le créateur. Nous les soutenons bien sûr par nos achats !

Nous partons ensuite pour La coopérative Agrovas et sommes accueillis par la responsable de l'usine de transformation de la viande et par Efrain Solis Ascue, président du conseil d'administration. C'est un personnage qui a joué un rôle important dans la lutte contre les propriétaires espagnols des haciendas. Après une dégustation de salaisons fabriquées sur place, nous visitons l'usine de transformation de la viande achetée aux socios : de la découpe au produit fini (saucisses, saucissons...), avec des normes de qualité très élevées. Les bœufs, alpacas et cochons d'inde sont achetés aux coopérateurs.

Ensuite nous visitons une usine de transformation des céréales-blé et quinoa- pour obtenir de la farine ainsi que des galletas. Machines modernes pour moulin, transformer, emballer. Une toute nouvelle machine vient d'être achetée : la coopérative se montre très dynamique et projetée vers le futur.

Nous reprenons le bus pour la 3^{ème} étape : la coopérative agricole José Zuñiga Letona de Huarán, installée dans une ancienne hacienda de l'époque coloniale. Nous sommes accueillis par le président et retrouvons Efrain qui est coopérateur. Il nous explique l'histoire des lieux et la lutte des indigènes exploités par les riches propriétaires, à l'époque de la réforme agraire : il en a été un des meneurs. Les « campesinos » ont finalement créé la coopérative Huaran

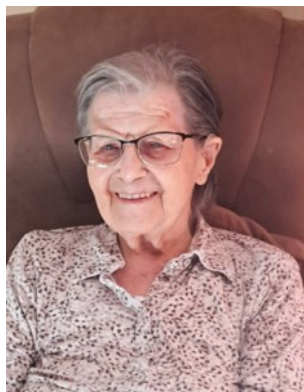
Nous visitons une grande plantation de fraises. Celles-ci remplacent les productions précédentes car leur vente est beaucoup plus rentable : production durant toute l'année et prix plus élevé. Nous découvrons ensuite la partie des lieux occupée par l'engraissement des taureaux qui seront vendus à la coopérative Agrovas . Tout est organisé pour résister aux changements climatiques et respecter l'écosystème. Production d'engrais bio, gestion de l'eau...

Un collectif de femmes artisanes travaillent la fibre d'alpaca. Nous assistons à une petite exposition de leurs productions.

Après un délicieux buffet-repas, nous reprenons la route de Cuzco.



Maguy s'en est allée...



On la voyait partout où une activité d'ACDA demandait de la main-d'œuvre, que tout soit bien en ordre et bien propre... Maguy Doolaeghe a eu plusieurs vies: intendante et infirmière au Foyer de Roucourt; elle a vécu à La Poudrière à Péruwelz; elle a été visiteuse de malades en home, en clinique et même aux soins palliatifs. Maman de Christine, elle était l'épouse de Simon Vander Elst, fondateur d'ACDA et ami de François. A ce titre, elle a toujours soutenu les actions de François et de ses successeurs. François lui disait « quand tu es fatiguée, tu fais encore le travail de 8 dockers du port d'Anvers »... ce qui la mettait hors d'elle, évidemment ... Elle est restée très attachée à l'ACDA jusqu'à son dernier souffle ce dimanche 26 juillet.

Le 17 octobre, nous fêterons la fusion d'ACDA avec Humundi

La fusion avec Humundi est une vraie belle opportunité pour nos partenaires qui recevront un soutien beaucoup plus important par une équipe de professionnels, jeunes et dynamiques: ils guideront les bénéficiaires vers les objectifs qu'ils se sont fixés. Cela mérite d'être célébré par une belle fête!

Ce 17 octobre, à la maison de village
rue de la gare, 4, 7604 Wasmes-Audemex-Briffueil,
à partir de 12h

ACDA fêtera sa fusion avec Humundi

Au menu:

apéritif

Un choix parmi 4 plats du monde:

1. Patate douce, boulettes de volaille, sauce curry jaune, courgettes grillées et soja
2. Riz jasmin aux émincés de poulet, curry rouge et légumes grillés
3. Ravioles farcies crème de truffe et champignons
4. Pâtes grecques aux boulettes de viande, crème de tomates et fêta.

Dessert, café, thé

Exposition de photos:

« 63 ans au Pérou, 57 ans de coopération »

Tombola

Vente des produits 11.11.11

Vente aux enchères de tableaux d'Hedwige Goethals

Artisanat

Animations

PAF: 30 €/ - de 12 ans 15 €

Merci de vous inscrire **avant le 10 octobre** en versant le montant sur le compte BE38 5230 4141 8772 en mentionnant le/ les numéro/s choisi/s et le nombre. Par ex: 1x N°2 / 3 x N°4 / Enf 1x N°1



Vente aux enchères de peintures d'Hedwige Goethals



Lors de la fête de la fusion d'ACDA avec Humundi, nous clôturerons la vente aux enchères de ces 5 tableaux. Le papier n'est pas toujours le plus bel ambassadeur des couleurs...

C'est pourquoi nous vous proposons d'aller les voir sur le site d'ACDA, sur Facebook et Instagram ainsi que sur le groupe Whatsapp

4. Carré bleu 40 x 40

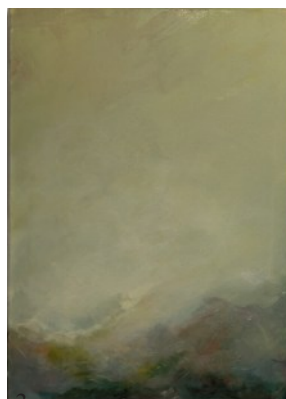
5. Blancheur 40 x 30



1. Grand bleu 70 x 80



2. Baie 70 x 50



3. Mer 70 x 50

Qui est Hedwige Goethals (1931-2026) ?

Depuis son enfance, Hedwige rêvait de peindre. Atteinte d'une dégénérescence de la macula, elle a dépassé sa malvoyance sévère pour réaliser son rêve en 1986. Elle peindra jusqu'à la fin de sa vie malgré une quasi-cécité.

Elle organisera sa première exposition au profit d'ACDA, dont les projets avec les populations défavorisées du Pérou lui ont toujours tenu à cœur, et elle la soutiendra encore deux fois. Dans cet esprit, sa famille est heureuse de proposer cinq de ses toiles à l'acrylique aux enchères pour ACDA. Chacune est accompagnée du testament personnel de l'artiste rédigé en 2018.

Au cours de sa vie d'artiste, Hedwige présentera plus de dix expositions en Belgique et une à Paris. Elle recevra le Prix Janus en 2004 et sera sélectionnée pour la création d'une peinture murale rue de la Poste à Bruxelles en 2009. Elle poursuivra sa formation à l'Académie des Beaux-Arts de Saint-Josse-ten-Noode où elle recevra le premier prix de peinture en 2010. De ses toiles jaillit une lumière qui surgit du plus profond d'elle-même et de son goût de vivre. « Quand elle peint, cela ne constitue pas un handicap pour elle car sa passion lui permet d'intégrer ses sentiments et son vécu en ses œuvres. » relève l'Avenir en 2010.

Hedwige participera encore, avec quatre autres personnes aveugles, au très beau documentaire *La nuit qu'on suppose* du cinéaste Benjamin d'Aoust, diffusé en 2013. En 2017, Thérèse Lemaître publiera sa biographie sous le titre *Des toiles pour le dire*.

Prix de départ

tableaux moyens et grand : 50 €

tableaux petits : 30 €

Enchères par tranches de :

pour un prix inférieur à 200 € : 10 € ou multiple de 10 €

pour un prix de 200 € ou plus : 20 € ou multiple de 20 €

Comment participer ?

Les toiles sont visibles sur le lien <https://www.encheres-acda.com>, où, après avoir obtenu votre identifiant et code PIN, vous pouvez monter les enchères jusqu'au 17 octobre à 14h. Vous pourrez les suivre à chaque moment.

Les peintures seront exposées lors du repas de l'ACDA, pendant lequel les enchères pourront se poursuivre en ligne jusqu'à 14h et seront annoncées à 16h.

Le fait de participer aux enchères engage la personne à verser le montant le 17 octobre à 16h, lors de la clôture des enchères. L'enlèvement de la toile se fait sur place à Wasmes ou par un arrangement à convenir.

Keiko Fujimori devient la première femme à présider le Pérou et marque le retour du fujimorisme au pouvoir, 26 ans après, en présence du roi Felipe VI à Lima.

Par [Rafael Salido](#) 20/07/2026– 9:46 UTC+2—Euronews



Keiko Fujimori a pris mardi la présidence du Pérou pour le mandat 2026-2031, devenant ainsi la première femme élue cheffe de l'État du pays et signant le retour du fujimorisme au pouvoir, 26 ans après le départ de son père, Alberto Fujimori.

La dirigeante de Fuerza Popular accède au pouvoir après sa courte victoire, avec moins de 50 000 voix d'avance, face au candidat de gauche Roberto Sánchez lors du second tour de l'élection présidentielle, dans un pays qui enchaîne son neuvième changement de gouvernement en une décennie.

Dans la journée, Fujimori prononcera son premier discours en tant que présidente, d'une durée prévue de 45 minutes à une heure, et annoncera officiellement la composition de son Conseil des ministres. En outre, *"au moins six annonces concrètes"* sont attendues pendant son intervention devant le Congrès.

Avant de prêter serment, Fujimori a reçu les chefs d'État présents à la cérémonie au palais Tagle. Parmi les principaux noms figuraient le vice-président Luis Galarreta comme Premier ministre, l'économiste Elmer Cuba à la tête du ministère de l'Économie et le journaliste, ancien candidat à la présidence, Carlos Espá comme ministre des Affaires étrangères.

La cérémonie d'investiture réunit à Lima une dizaine de chefs d'État et de gouvernement, dont le roi Felipe VI, ainsi que des représentants des États-Unis et de plusieurs pays latino-américains. Forte d'une majorité parlementaire, Fujimori entame un mandat qu'elle espère mener à terme sur les cinq ans de la législature, ce qu'aucun de ses prédécesseurs récents n'a réussi.



La terre a de nouveau tremblé en Amérique du Sud. Un séisme de magnitude 6,7 a frappé jeudi 21 août à la mi-journée le sud du Pérou.

Publié le : 21/08/2026 - 10:24 Modifié le : 21/08/2026 - 13:57
France 24

Les données préliminaires font état de trois personnes légèrement blessées, ainsi que de 22 bâtiments résidentiels, six écoles et 12 centres médicaux endommagés.

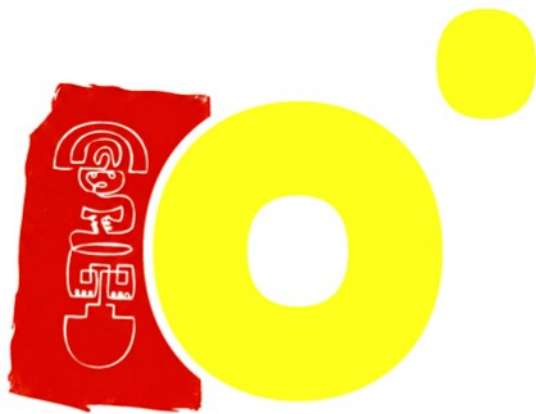
L'épicentre du séisme, survenu à 13 h locales (18 h GMT) à environ 99 kilomètres de profondeur selon l'USGS, se trouve dans la province de Parinacochas, dans le département d'Ayacucho, (NDLR: là où travaille notre partenaire DESCOSUR) à environ 800 kilomètres au sud de la capitale Lima.

L'Institut géophysique du Pérou a, lui, estimé sa magnitude à 7,2 pour une profondeur de 108 kilomètres. Il a enregistré une réplique d'une magnitude de 4,2 survenue à 16 h 30 locales (21 h 30 GMT).

Le séisme "a été ressenti avec une intensité modérée à forte dans plusieurs départements", a indiqué sur X l'Institut national de défense civile. Cela a notamment été le cas dans les départements méridionaux de Cuzco, Arequipa, Ica et Apurímac, d'après les médias locaux.

Le tremblement de terre a également été légèrement ressenti dans la capitale, ont constaté des journalistes de l'AFP.

Des puissants séismes d'une magnitude supérieure à 7 ont secoué en juin le Venezuela et en août la Colombie voisine du Pérou, causant des milliers de morts.



ACDA & humundi

17.10.2026

Ce 17 octobre,
à la maison de village
rue de la gare, 4B,
7604 Wasmes-Audemez-Briffoeil,
à partir de 12h
**ACDA fêtera sa fusion avec
Humundi**

Venez nombreux,
amenez vos amis!

NOUS CONTACTER

Adresse générale:
acda@acda-peru.org

Présidente
Colette Bourdon
bourdoncolette@hotmail.fr

Gestion journalière:
Christine Vander Elst
christinevde@acda-peru.org

ACDA

Action et Coopération pour le Développement dans les Andes (Pérou)

Fondée en 1969, ACDA est une ONG belge développant des projets en coopération avec des associations et ONG locales au Pérou et des actions d'éducation au développement en Belgique.

 Rejoignez-nous !

facebook



ACDA Pérou



BE38 5230 4141 8772

Action et Coopération pour le Développement dans les Andes

ACDA-Pérou ONG

Action et Coopération pour le Développement dans les Andes

Siège social: 28, Rue de la Garenne, 7608 Péruwelz (Wiers)

Bureau: 81, Rue de la Culture, 7500 Tournai

N° entreprise: 0408.025.946

Contact:

GSM: 0474/24 95 57

acda@acda-peru.org

Site : www.acda-peru.org



Ensemble
Pérou-Belgique!

ACDA respecte la RGPD , si vous ne désirez plus paraître dans nos fichiers, envoyez un courriel à acda@acda-peru.org

Editeur responsable: Colette Bourdon- 28, rue de la Garenne, 7608 Péruwelz (Wiers)