

Rapport d'activité sur la cuisine solaire au Mali

Lors de notre voyage fin 2006, début 2007

Sommaire

Introduction	2
Ségou	3
Amadou Coulibaly	3
Idrissa Keïta	3
Présidente de l'association des femmes de Bourem	4
Niafounke.....	4
Ali Hamadoun Bello.....	4
Ibrahim Maïga	5
Mme Coumba Maïga, chargée de la promotion de la femme	5
Hamadoun Cisse, dit « le vieux » (Le tailleur)	5
Docteur Bâ.....	5
Tombouctou	6
Abdoulaye et Maïmouna Ascofare	6
Azima.....	6
Sévaré	8
Maïmouna Kamate.....	8
Bandiagara.....	8
Laya Karambe.....	8
Bla.....	9
Gnibouwa Diassana	9
Koutiala.....	11
Karim Samake	11
Bamako.....	11
Daniel Dembélé	11
Gestion des dépenses des ménages maliens	12
Tableau du coût du bois à l'usage de la cuisine	12
Conclusion et projet pour les années à venir.....	13

Introduction

Nous sommes deux jeunes retraités qui venons de passer 2 mois au Mali, du 3/12/06 au 21/01/07. Partis de Sète en 4x4, nous avons emporté avec nous deux fours solaires : un four boîte que nous avons construit nous-même à Montpellier, sur le modèle de ceux de M.Diassana, à Bla-Mali ; ainsi qu'une parabole SK 14, achetée en kit en Allemagne. Nous les avons déjà utilisés en France et au Mali, lors de notre précédent voyage, l'année dernière, et avons quelques recettes adaptées. Nous avons de plus fait fabriquer une marmite norvégienne en cours de route. Nous voulions parcourir le Mali en touristes, mais en faisant le plus fréquemment possible notre cuisine au soleil, afin de montrer à un maximum de Maliens que la cuisine solaire existe, et que ça marche ; certes la saison n'était pas bien choisie, sur le plan de l'ensoleillement, mais c'est la meilleure saison pour ne pas avoir trop chaud au Mali ;



Au cours de ce voyage, nous nous sommes arrêtés dans un certain nombre de villes et villages où nous avons :

- vu des fours solaires plus ou moins utilisés
- fait notre cuisine dans le cadre restreint de notre hôtel
- fait des démonstrations de cuisine solaire à un plus large public
 - rencontré des experts maliens en cuisine solaire, qui la pratiquent et la diffusent depuis de nombreuses années

Ségou

Amadou Coulibaly

Nous voyons Amadou Coulibaly, notre chauffeur, marié, 5 enfants, chez qui la cuisine se fait pour 11 personnes ; Il consomme deux charrettes de bois par mois, soit 6.000 CFA par mois ; et 72.000 CFA par ans ; c'est lui qui paye directement le bois ;

Idrissa Keïta

Nous voyons Idrissa Keita, notre logeur ; chez sa première femme la cuisine se fait pour 10 personnes ; Et il paye 300 CFA de bois par jour, soit 110.000 CFA par an ; il se plaint que sa femme gaspille le bois, en le laissant brûler même quand il n'y a plus de marmite ; il a un foyer sommairement amélioré, c'est à dire que le foyer est entouré par une paroi de banco, qui coupe le vent et doit améliorer le rendement thermique ; il est très intéressé et semble prêt à investir dans la cuisine solaire ;



A notre retour, nous décidons de lui confier nos deux fours et la marmite norvégienne, afin d'éviter les 4.000 km de trajet pour le retour en France ; l'idée étant que lorsque nous reviendrons l'année prochaine, nous passerons les récupérer chez lui ; il ne s'agit donc bien que d'un prêt ; mais avec la mission de s'en servir au maximum, dès que le soleil le permettra ;



Marmite artisanale N° 4

Nous achetons à Ségou une marmite en fonte d'aluminium, telle qu'on en trouve dans tous les foyers ; Ces marmites sont numérotées de 1 à 50, et plus ; le chiffre donne le nombre de kg de riz qu'on peut y faire cuire ; sachant que pour un kg de riz, il faut mettre deux litres d'eau, et que le N° 4 signifie qu'on peut y cuire 4 kg de riz, celle ci peut contenir 12 litres d'eau ; et on peut donc y faire le riz pour 10 personnes, la dose pour un repas par personne étant de 400 g de riz !

Présidente de l'association des femmes de Bourem

Nous n'avons été ni à Gao ni à Bourem cette année, mais en nous promenant sur le marché de Ségou, nous avons rencontré une délégation d'habitants de Bourem, qui étaient là pour un congrès ; nous y connaissons deux personnes : un enseignant qui vendait aussi des pompes d'irrigation activées par des pédales, et la Présidente de l'association des femmes de Bourem, qui nous a parfaitement reconnu, et qui s'est montrée très intéressée à ce qu'on revienne lui « donner » des fours ; On a du lui réexpliquer qu'on n'était pas une ONG pleine d'argent, mais de simples particuliers, il n'est pas évident qu'elle ait envie de le comprendre ;

Niafounke

Ali Hamadoun Bello

Nous revoyons Ali Hamadoun Bello, menuisier métallique, à qui nous avons donné un jeu de lames SK14 neuf l'année dernière ; il nous dit avoir monté le four, et sa femme s'en est servie 3 mois ; en fait elle ne s'en est servie que pour faire chauffer de l'eau, et nous nous sommes aperçus qu'ils ne savaient pas orienter la parabole ; Puis un cousin est passé ; il a prétendu que dans son village, à 50 km au sud, il n'y avait plus du tout de bois, et il est reparti avec ; selon la coutume, Ali n'a pu s'y opposer !

Après avoir revu notre parabole fonctionner, il décide de se refaire une autre parabole ; je lui conseille de trouver de la tôle métallique de 3 à 5 mm, et d'y coller du papier alu ; il nous dit qu'il le fera sûrement, Inch Allah !

Il paye les condiments, bois inclus à sa femme, et ne connaît donc pas sa consommation de bois, la cuisine se fait pour 15 personnes, 7 kg de riz par jour en deux repas ;

Ibrahim Maïga

Nous revoyons Ibrahim Maïga, le directeur de l'école Bocar Banga, à qui nous avons confié un four boîte construit à nos frais par un menuisier de Niafounke : Soulé ; ils ont utilisé le four pendant 3 mois à leur grande satisfaction : sa femme, qui est institutrice avec lui, préparait le plat avant de partir vers 9 heures, et le mettait dans le four, à son retour à midi la cuisson était parfaite ; l'employée de la maison orientait le four quand c'était nécessaire ;

Puis la vitre s'est cassée, et ils ont mis plusieurs mois à la changer ; En effet il faut faire venir les vitres de Mopti par pinasse, soit un voyage de trois jours et beaucoup de problèmes de communication ; comme on est maintenant dans les trois mois de froid, ou il y a peu de soleil et beaucoup de vent, ils ne l'utilisent plus et l'ont rangé ; Il s'est plaint aussi que le vent refermait fréquemment les réflecteurs sur le four, problème pour le quel nous lui montrons une solution ; en lui prêtant le four l'an dernier, nous lui avons confié la mission de le faire connaître à un maximum de gens ; il avoue son échec : il en a beaucoup parlé, mais personne n'est venu voir ; de plus il avait proposé de le prêter à qui était intéressé, mais personne n'est venu ; il nous propose donc de changer de stratégie pour l'année suivante, en nous faisant rencontrer des responsables d'associations de femmes ;

Nous proposons à Ibrahim de se faire construire un four par le menuisier qui avait construit le premier, en participant à hauteur de 20.000 CFA, et nous même les autres 20.000 ; sachant qu'il devrait pouvoir négocier ce deuxième four à 40.000 CFA, au lieu des 50.000 de l'an dernier ; à notre retour dans un an, il est convenu que soit il nous rachète notre part, soit le contraire, il accepte avec enthousiasme ; Le menuisier n'étant pas à Niafounke, il lui restera à négocier le prix !

Quinze jours plus tard nous les avons tous les deux au téléphone ; l'accord a été conclu, et la fabrication doit démarrer ;

Cette année, il nous dit payer 750 CFA de bois par jour, pour une famille de 10 personnes, soit 265.000 CFA par ans, ce qui est cohérent avec les chiffres de l'an passé, mis à part le doublement de la famille ;

Mme Coumba Maïga, chargée de la promotion de la femme

Nous rencontrons donc la chargée de la promotion de la femme ; elle accepte de venir à l'hôtel pour voir les deux fours ; nous lui proposons alors de lui prêter, pour un an, le four que nous avons confié à Ibrahim l'année dernière ; elle accepte et se chargera de le montrer à un grand nombre de femmes ;

Hamadoun Cisse, dit « le vieux » (Le tailleur)

Il est lui aussi très intéressé par un four boîte, mais compte tenu du niveau de dépenses à faire pour la fête de la tabaski, il reporte son projet à plus tard ;

Docteur Bâ

Nous le rencontrons par hasard sur le bac de Tombouctou ; quand il voit nos deux fours sur le toit du 4X4, il nous demande des explications ; il se dit très intéressé, et nous lui conseillons d'aller voir Ibrahim Maïga, le directeur d'école

Tombouctou

Abdoulaye et Maïmouna Ascofare

A notre arrivée à Tombouctou, nous installons les deux fours sur leur terrasse, la cour étant trop petite, il y a de l'ombre ; le premier jour, nous faisons une démonstration en faisant brûler le papier sur la parabole, puis nous faisons chauffer de l'eau, qui bout très vite sur la parabole, faisant leur admiration ;

Le deuxième jour, Evelyne passe la matinée avec la maîtresse de maison pour faire la cuisine à l'énergie solaire ; ça commence mal, car la servante revient avec les courses vers 11 heures, alors que nous l'attendons depuis une heure ! Puis toutes trois préparent la sauce, qui outre un peu de viande, contient des légumes et des épices et la déposent dans le four boîte ; mais comme il aurait fallu trois heures de cuisson, au moment de passer à table, on met la sauce un quart d'heure sur le gaz ; et il y a trop de vent pour faire cuire le riz sur la parabole ; mais ça ne fait rien tout le monde est content ;

Nos amis semblent très intéressés, et nous leur proposons de faire construire un four boîte, dans les mêmes conditions que l'an dernier à Niafounke ; c'est à dire que nous le payons et leur prêtons pendant un an ; ils semblent enthousiastes



Le four boîte de Tombouctou en cours de construction

Le menuisier, après examen et réflexion, nous demande 60.000 CFA, que nous ramenons à 50.000 CFA ; et il se met au travail sur-le-champ ; le jour de notre départ, le plus gros du four est fait, mais il manque les finitions ;

Azima

C'est un loueur de 4X4 touareg que nous connaissons depuis trois ans et qui nous a invité à boire le thé chez lui ; après deux heures de discussion passionnante, nous abordons un peu par hasard le sujet de la cuisine solaire, car nous pensions que cela ne pouvait intéresser des nomades ; en fait il saute sur l'idée, nous expliquant que dans leurs villages, ils n'ont plus d'arbres à couper, sauf à supprimer le peu d'ombre qui leur reste et qu'ils en sont réduits à faire brûler les bouses de chameau ; nous lui conseillons d'aller voir dans 8 jours celui qui devrait être fini chez Abdoulaye

Djenné

La présidente de l'Afmvd, Maïmouna Kamaté, nous avait dit avoir remis 10 fours boîte à la Coopérative multifonctionnelle des femmes de Djenné ; Nous avons malheureusement mis beaucoup de temps à les retrouver, et n'avons pu en voir qu'un ;

Il était stocké au fond d'une petite remise pour la durée de la saison froide : de début décembre à fin février ;



Nous avons discuté avec le propriétaire, mais sa femme n'était pas là ; il est très satisfait de son acquisition, qui lui a coûté 10.000 CFA, (prix subventionné) sa femme s'en sert tous les jours, à la bonne saison, de 10 heures à 13 heures, pour faire cuire la sauce qui va avec le riz ; ce dernier est cuit sur le bois ; ils ont une casserole peinte en noir d'un volume ne dépassant pas 4 litres ; comme leur cour est très petite, le four est disposé sur la terrasse, au troisième niveau, ce qui fait que la cuisinière a à chaque fois deux étages à monter !

Nous trouvons, dans un petit village voisin de Djenné, un artisan qui fait des paniers tressés ; nous lui demandons donc de nous en faire un cylindrique, de 60 cm de diamètre, et de 50 cm de haut, avec un couvercle ; nous le payons 6.000 CFA, ce qui, nous dit on plus tard, est un prix pour touristes ! Puis nous achetons 6 coussins remplis de coton et un petit panier d'osier de juste la dimension de la marmite N° 4 ; cela nous fait une bonne et belle marmite norvégienne ;



Sévaré

Maïmouna Kamate

Nous revoyons Maïmouna, que nous avons déjà vue l'année dernière ; Elle est présidente d'une ONG : l'AMFVD : Association malienne des Femmes des Villages pour le Développement ; elle fait des formations à la cuisine solaire, et la pratique elle-même couramment ; elle fait ses sauces au four boite, mais quand elle y fait le riz, elle ne peut en mettre plus que pour 4 personnes ; elle nous dit qu'à Sévaré, 4 mois par an, il n'y a pas suffisamment de soleil pour faire de la cuisine solaire : Il s'agit des mois d'août et septembre, à cause des pluies, puis des mois de décembre et janvier, à cause du froid, et donc du manque de soleil ; son mari nous dit dépenser de 500 à 750 CFA par jour pour vingt personnes ; le prix du bois dépendant des saisons ; il est le plus cher pendant la saison de travail aux champs, car les coupeurs de bois sont à cette période dans leurs champs ; Soit 110.000 CFA par an pour 10 personnes ;

Elle nous informe d'autre part qu'une ONG, l'AMADEP, a fait don d'une parabole solaire à une teinturière, qui s'en sert pour chauffer ses produits ; Nous lui montrons le film « Bon appétit monsieur soleil », elle est très intéressée, et souhaite en avoir une copie pour faire de la sensibilisation ; elle est surtout étonnée par la démonstration des élèves avec leurs miroirs ;

Bandiagara

Laya Karambe

Nous avons rencontré Laya Karambe à Bamako ; nous étions en train de monter notre parabole, et il nous a abordé pour nous dire qu'à Bandiagara, ils avaient des jeux de lames pour 20 paraboles, mais qu'ils n'arrivaient pas à les monter ; il nous demande de passer les aider à résoudre le problème ; Ces lames leur avaient été données par une ONG allemande ; nous sommes donc aller à Songho, où habite Laya, puis allons avec lui à Bandiagara, au siège de l'association Kolguine, qui suit ce projet localement ; Nous y rencontrons Soumaïla Yanogué, le permanent de l'association ; nous y voyons un SK 10, monté, et dont les lames sont boulonnées, ainsi que la structure d'un SK 14 ; Nous comprenons que M. Mohr, de l'ONG allemande, a passé deux mois à Bandiagara, il est reparti il y a trois mois ; il semble qu'il ait, avec les Maliens, monté la parabole SK 14, en utilisant des matériaux locaux, hormis les lames miroirs ; Yanogué a enlevé les lames du SK14 pour les protéger de la poussière et personne ne s'en sert ; Ils auraient fait quelques démonstrations devant de larges publics, mais sans succès, puisqu'il ne s'en est suivi aucune commande ; ils ne veulent d'autre part plus continuer à faire les structures des autres fours, car ils trouvent que les aciers plats qu'ils ont achetés à Mopti ne sont pas assez bons ; En fait ceux ci n'ont pas tout à fait les dimensions préconisées sur les plans, et par endroit ils ont du doubler les plats qu'ils avaient en les soudant l'un sur l'autre ; ils attendent que les Allemands leur envoient les bons aciers ; personnellement, je pense, et leur ait dit que leur structure semble tout à fait opérationnelle, et qu'ils devraient en monter quelques autres ; Yanogué nous dit que les matériaux achetés au Mali leur ont coûté 45.000 CFA ; il est évident qu'il faut qu'ils vendent et rentrent dans leur frais pour pouvoir continuer à acheter les matériaux pour les autres paraboles ; se basant sur le coût du bois pour la cuisine, il souhaite vendre un SK 10 à 72.000 CFA, ce qui nous paraît cher ; nous lui expliquons de plus, qu'à notre avis les clients potentiels initiaux ne sont pas les

habitants des petits villages, qui n'ont jamais payé leur bois de cuisine, mais plutôt les habitants aisés de Bandiagara, qui, eux, sont habitués à le payer ;



Structure d'un SK14



SK10 arrivé en kit

Yanogué nous dit que pour sa famille de 15 personnes, il paye de 6 à 7.000 CFA de bois par mois ;

En partant, nous lui conseillons vivement de faire marcher les deux paraboles opérationnelles, pas uniquement en faisant de temps à autres bouillir de l'eau, mais en les prêtant à des cuisinières motivées, afin qu'elles même, dès qu'elles domineront le mode d'emploi du four, puissent convaincre les autres femmes de leur utilité ;

Bla

Gnibouwa Diassana

Nous revoyons M. Diassana pour la troisième année consécutive ;

Il nous dit avoir eu récemment la visite de M. Goetz, un Suisse qui vend des fours solaires sur son site Internet ; nous découvrons un thermomètre destiné aux fours boîte, qui mesure la température de 50 à 200°, et qui doit être très économique, car il s'agit simplement d'une lame bimétallique, et qui se tord avec les écarts de température ; Diassana atteint couramment 150° dans ses fours boîte ;

Il nous montre son plus gros four boîte ; les dimensions du verre sont : 76*63 cm ; il le vend 85.000 CFA ; d'après lui, on peut y cuire 7 kg de nourriture, c'est à dire un litre de sauce, deux kg de riz dans 4 litres d'eau ; ce qui correspond au Mali à un repas pour 5 personnes ; Il pense qu'il vaut mieux avoir de multiples récipients dans un four boîte, plutôt qu'un gros ; nous avons constaté la même chose en faisant des mesures de puissance ;

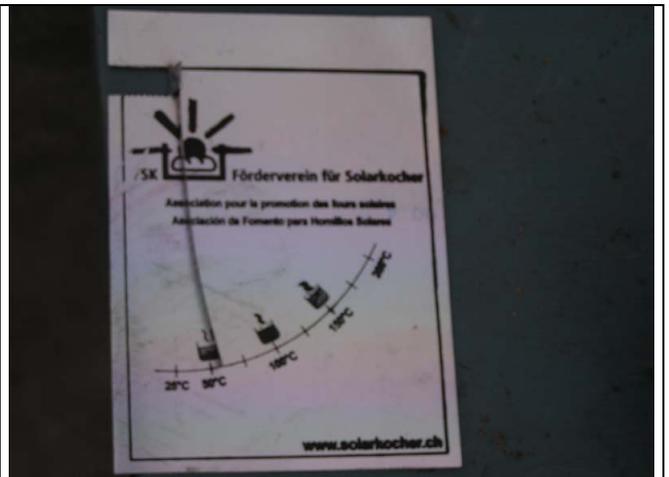
Il connaît l'utilisation du bita toré, au Burkina ; Il l'appelle hay box, ou marmite norvégienne ; il faut l'associer avec une parabole, pas avec un four boîte, qui rend le même service avec ses parois isolées ;

Il dit qu'avec un SK 14, on peut mettre la marmite N° 5, dans laquelle on met 4 kg de riz, c'est à dire pour 10 personnes ; il conseille de commencer par chauffer la sauce, puis de laisser finir la cuisson dans la marmite norvégienne, pendant qu'on fait cuire le riz ; dans ces conditions, on peut faire la cuisine pour dix personnes dans le même temps qu'avec deux fours boîte ; le coût d'investissement est sensiblement le même,

puisqu'au Burkina, on vend le SK14 à 100.000 CFA, et qu'on peut faire fabriquer sans problème un four boîte pour 50.000 CFA, avec certes un rendu moins sophistiqué que les siens ;



Four boîte



Thermomètre bilame

Il nous dit qu'à Niafounke, il y a une parabole, remise par une ONG à une association de femmes ;

Lorsque nous lui exposons notre analyse, basée sur le coût de la consommation de bois de cuisine, il fait remarquer que les quantités de bois consommées sont elles aussi différentes selon les lieux, la consommation étant moindre là où il est rare, par exemple chez les Touaregs ;

Il est tout à fait prêt à former des stagiaires à la cuisine solaire ;

Il nous montre ensuite un chauffe-eau solaire en cours de construction, Il faut 3 capteurs de un mètre carré pour une réserve d'eau chaude de 150 litres ; Il vend celui ci 600.000 CFA ;

De plus il nous montre deux fours Rocket, économiseurs de bois, dont il se sert couramment ;



Four
« rocket »

Koutiala

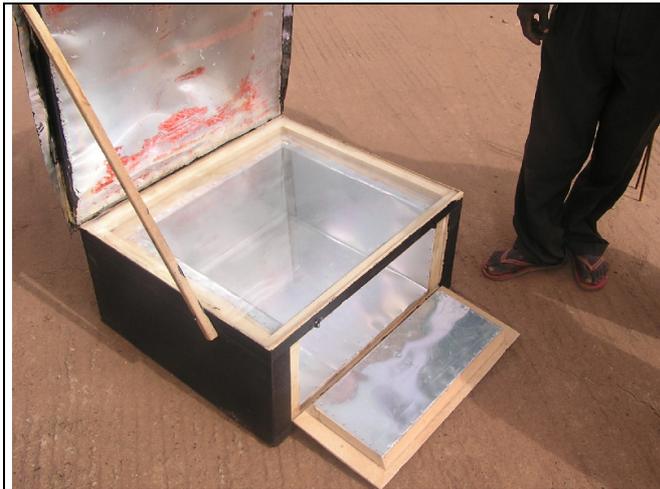
Karim Samake

C'est la troisième fois que nous le voyons ; l'an dernier, nous lui avons donné un jeu de lames de SK14 boulonnées ; il a fait une structure, avec principalement des tubes carrés de 20 mm ; il nous explique que pour le cintrer, pour faire le cercle de 1,4 mètres de diamètre, il a rempli le tube de sable bien compacté, et bouché les deux extrémités ; il l'a ensuite cintré à la cintreuse, sans risques de fissuration ; sa parabole a marché quelques semaines chez lui, mais, malheureusement, un cousin est passé et l'a demandé pour lui ; et c'est quelque chose qu'il est impossible de refuser ; d'après Karim, son cousin voulait surtout pouvoir frimer dans son village, mais comme ce village était à 200 km, nous n'avons pas pu aller le voir ; Comme il nous reste un jeu de lames boulonnées, nous le lui remettons, à titre de prêt cette fois ci, pour qu'il puisse dire au prochain cousin qu'il ne peut lui donner ce qui ne lui appartient pas ; normalement nous devrions pouvoir le voir l'an prochain ;

Bamako

Daniel Dembélé

Nous avons appris par une connaissance, que le fils de la consul d'Italie avait monté une entreprise travaillant dans le solaire, et notamment les fours solaires ; Lors de notre passage, il était aux USA, et nous avons été reçus par sa mère ; Nous avons donc visité son atelier ; Son activité principale est la construction de panneaux photovoltaïques, basée sur la récupération de chutes des dits panneaux dans des usines aux USA, ce qui lui permet de vendre un panneau au 2/3 du prix, à puissance égale ; Nous avons vu un séchoir solaire, qui était là, à l'état de prototype ; le réchauffage de l'air se fait par le passage sous deux plaques de verre de 80*80 cm ; il est en bois, et monté sur roulettes ; il n'y a qu'un seul réflecteur ; Il y avait surtout une vingtaine de fours boîte en stock, et trois en activité sur la terrasse ; ils sont en bois, le verre est double, de dimension : 60*68 cm , avec un vide entre les deux de deux cm; il n'y a qu'un réflecteur ; les surfaces réfléchissantes sont des plaques offset de récupération ; la plaque de 80*80 cm revient à 1.000 CFA ; la porte du four se trouve sur le devant ; l'unique réflecteur a 3 cm d'épaisseur, et est calorifugé à l'intérieur, pour améliorer l'effet « marmite norvégienne » lorsque le panneau est fermé ; le contre plaqué utilisé est du 5 mm, sauf pour la porte, où c'est du 10 mm ; le four revient à 50.000 CFA et est vendu 60.000.



Four solaire « Dembélé »



Séchoir solaire « Dembélé »

Gestion des dépenses des ménages maliens

De manière générale c'est le mari qui subvient aux besoins alimentaires de la famille ;

Celle ci est dite « élargie », par rapport à notre conception occidentale, c'est à dire qu'elle comprend, outre la femme et les enfants, les parents, et toujours quelques cousins, frères ou sœurs, ou même des amis ; la famille moyenne est de 10 à 15 personnes, mais nous en avons vu une de trente, et il semble qu'il y en ait encore de plus grandes ;

Le mari participe aux dépenses du ménage de la manière suivante : tout d'abord, par son travail aux champs, avec les autres hommes et femmes de la famille, il remplit le grenier de riz, mil ou sorgho ; ensuite, tous les jours, ou chaque semaine, il est censé donner à sa femme l'argent pour « les condiments », c'est à dire pour ce qu'il est nécessaire d'acheter pour faire la cuisine : légumes, épices, et aussi le bois, ou le charbon de bois, dans les cas où la femme ne va pas le chercher elle-même dans la nature environnante ; Parfois, il paye directement le combustible, et sait donc exactement ce que ça lui coûte, d'autrefois, le combustible est compris dans l'allocation qu'il verse à sa femme, et il n'en connaît pas le prix exact ; ce point est très important, lorsqu'on vient à parler du poste « économie sur les dépenses en combustible » car dans un cas c'est le mari qui garde l'argent, dans l'autre, c'est la femme;

Tableau du coût du bois à l'usage de la cuisine

Les informations reportées dans ce tableau nous ont été données par nos interlocuteurs dans les différentes villes où nous avons séjourné ; les coûts annoncés ont été systématiquement ramenés à une famille de 10 personnes, au prorata du nombre déclaré, pour faciliter les comparaisons ;

LIEU	DATE	COUT/AN en CFA	INFORMATEUR
Kayes	janvier-06	300 000	Abdoulaye cissoko
Niafounke	janvier-06	300 000	maiga ibrahim, directeur d'école
Tombouctou	janvier-06	280 000	Abdoulaye Ascofare
Niafounke	janvier-07	273 750	maiga ibrahim, directeur d'école
Tombouctou	janvier-07	243 333	Abdoulaye Ascofare, conseiller pédagogique
Douentza	janvier-06	180 000	Ousmane Keïta, hôtelier
Ségou	janvier-06	150 000	Maïmouna Kamate
Waki/niafunke	janvier-06	150 000	nia amadou toure
Bourem	janvier-06	120 000	maiga Mahamadou, journaliste
Sévaré	janvier-07	110 000	Kamate, haut fonctionnaire
Koutiala	janvier-06	100 000	Karim Samake, menuisier métallique
Songho	janvier-07	76 000	Soumaïla Yanogué
Koulikoro	janvier-06	75 000	nanko mariko
Mopti	janvier-06	75 000	
Ségou	janvier-07	65 455	amadou Coulibaly, chauffeur
kerouane	janvier-06	60 000	Abdoulaye cissoko
Bandiagara	janvier-07	51 000	Soumaïla Yanogué

Conclusion et projet pour les années à venir

Nous comptons bien refaire le même voyage l'an prochain ; notre premier souci sera de tirer les leçons de l'utilisation des quatre fours boîtes que nous avons laissés à Ségou, Niafounke et Tombouctou, de la parabole laissée à Ségou, et de voir si les deux menuisiers métalliques ont bien construit et utilisé leur parabole SK14 ; comme nous avons compris qu'une parabole SK14 peut faire la même cuisine, pour 10 personnes, que deux fours boîte, pour un coût d'investissement sensiblement égal, nous voudrions amener une dizaine de jeux de lames pour les faire monter sur place, les structures étant faites par des menuisiers métalliques locaux, avec les profilés aciers qu'on peut y trouver ; sans oublier de faire fabriquer en même temps des marmites norvégiennes associée à chaque parabole ;

Nous allons aussi faire plus d'efforts pour contacter les associations de femmes ; notre peu d'expérience dans ce domaine n'est pas très probant, d'autre part cela demande beaucoup de temps, l'approche devrait être longue, mais peut être plus efficace ; nous tenterons aussi l'approche par les enseignants et leurs élèves ; A plus long terme, l'idée serait de trouver un ou une commercial, formé à la cuisine solaire, et qui serait rémunéré par un pourcentage de la vente de chacun des fours , dont il superviserait la construction auprès d'un menuisier de la ville où il exercera ; les villes cibles prioritaires étant : Niafounke, Tombouctou, Gao, Bourem et Kayes ; Ce choix est basé sur le tableau ci-dessus, qui montre que dans quatre des cinq villes choisies , le coût du bois dépasse 240.000CFA par an ; nous n'avons pas d'indication concernant Gao, mais intuitivement, nous la mettons dans le groupe ; Il est vraisemblable que pour lancer ce projet, il faudrait payer un salaire minimum à ces commerciaux, ainsi que quinze jours de formation, qui pourrait se faire à Bla ;