



Grâce à leur foyer amélioré, les cuisinières de Cerro Verde ne sont plus obligées d'inhaler de la fumée nocive en préparant les repas.

Salvador

Un plat hivernal venu tout droit des tropiques

Les dimanches et jours de fête, un plat à la fois simple et savoureux s'invite à la table des paysans salvadoriens, qui vivent en autosuffisance. Dans le village de Cerro Verde, sa préparation est facilitée par la diffusion du foyer amélioré.

TEXTE: KARL SCHULER PHOTOS: FLORIAN KOPP

Tapi sur un versant arboré, vert toute l'année, Cerro Verde – littéralement «colline verte» – n'a pas usurpé son nom. Les paysages vallonnés de la province d'Usulután, dans l'est du pays, sont dominés par les caféiers et les bananiers. La plupart des habitants de ces zones caféicoles travaillent comme journaliers dans de grandes plantations, cultivant parallèlement un lopin de terre d'un hectare ou moins pour leur propre consommation. En 2001, Cerro Verde a été rudement éprouvé par un séisme. Suite à la catastrophe, 60 familles ont, grâce au soutien de la Croix-Rouge suisse (CRS), troqué leurs cabanes de tôle contre des maisons en dur. Mais pour les femmes, le principal acquis de cette opération de relogement est le foyer amélioré. Grâce à l'évacuation des fumées, leur santé est mieux préservée, le dispositif consommant en outre moins de bois de chauffe. Globalement, l'effort de reconstruction de la CRS a contribué à améliorer les conditions de vie et de logement.

Au Salvador aussi, la poule passe pour un animal avantageux, assurant aux fa-

milles pauvres un œuf quotidien et, lors de grandes occasions, une bonne ration de viande. A Cerro Verde, chaque ménagère est fière de sa basse-cour. L'élevage en plein air est pratiqué ici en l'absence de toute certification. De même, l'alimentation des volailles est largement biologique. Toutefois, les volatiles ont beau bénéficier d'un confort de vie optimal, ils finissent au fond d'une marmite. Destinés à l'autoconsommation, ils ne connaissent au moins pas les affres d'un transport dans une caisse à claire-voie.

Dans le plat, la volaille est accompagnée de tomates, de pommes de terre, d'oignons et d'autres légumes du jardin qui mériteraient eux aussi la mention «biologique». Car si les habitants de Cerro Verde ont été relogés dans des habitations équipées de foyers améliorés, ils ont également été initiés aux pratiques culturelles biologiques. Un recueil de recettes traditionnelles à base de produits locaux est même paru. La poule au pot de Cerro Verde, qui figure parmi les spécialités répertoriées, est bonne à la fois au palais et pour la santé.

➔ magazine-humanite.ch/recettes



La «sopa de pollo», tellement meilleure que le fast-food

RECETTE

Poule au pot façon paysanne salvadorienne

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 poulet élevé en plein air, 4 pommes de terre, 3 branches de céleri, 2 à 4 carottes, 4 tomates, ¼ chou, riz, sel, 1 bouquet de persil haché, 1 petit bouquet de coriandre fraîche hachée, 1 petit oignon coupé en rondelles, 1 citron, 1 paquet de tortillas de maïs ou de blé

Préparation

Découper le poulet en 6 gros morceaux et le faire cuire dans de l'eau salée avec l'oignon (env. 10 min à feu doux). En même temps, faire cuire le riz avec du sel, y ajouter le persil et maintenir au chaud.

Tailler grossièrement les légumes et les ajouter au poulet demi-cuit, saler et laisser mijoter légèrement environ 15–20 minutes jusqu'à cuisson complète. Verser la coriandre et le riz à la fin. Arroser de quelques gouttes de jus de citron et servir avec les tortillas chaudes.

