

RAPPORT DE MISSION

BOLIVIE 2026

30 janvier au 15 février 2026



Rappel du contexte de la mission et TDR

La mission d'évaluation du programme triennal « Pérennisation de la cuisson solaire en Bolivie » s'est déroulée en février 2026 pour une durée totale de 15 jours, principalement à La Paz et dans ses environs. Ce programme vise à intégrer la cuisson écologique comme alternative sociétale fiable pour une alimentation durable en Bolivie, en promouvant la fabrication et l'usage d'outils solaires comme alternative à la combustion du bois. Au-delà de la dimension environnementale, l'initiative cherche à encourager l'innovation et l'entrepreneuriat local, en particulier auprès de femmes en situation de vulnérabilité, tout en sensibilisant aux enjeux de sécurité alimentaire et de transition énergétique.

Le programme s'articule autour de quatre objectifs spécifiques :

- OS1 : Contribuer à la lutte contre le changement climatique en réduisant les émissions de CO₂ liées à la cuisson traditionnelle.
- OS2 : Stimuler l'innovation et l'entrepreneuriat pour pérenniser la cuisson solaire.
- OS3 : Accompagner les bénéficiaires dans une réflexion sur la condition des femmes à travers l'alimentation durable et la sécurité alimentaire.
- OS4 : Soutenir l'autonomisation économique des femmes par l'appui à 60 entreprises solaires.

À l'approche de la clôture du programme (31 mars 2026), cette mission visait à évaluer les réalisations et les apprentissages, tout en préparant les perspectives de collaboration pour les prochaines années.

Objectifs de la mission et méthodologie :

- 1.Évaluer les résultats du programme triennal (2023-2026)
- 2.Renforcer les synergies entre Inti et Inti Illimani
- 3.Préparer le futur programme 2026-2029 sur l'autonomisation des femmes

Les principales méthodes mobilisées ont été :

- Entretiens semi-directifs avec les bénéficiaires
- Observation participative lors d'activités locales
- Analyse qualitative et quantitative des données du programme
- Ateliers internes d'analyse stratégique
- Travail collaboratif de formulation pour le futur programme, incluant l'élaboration d'un cadre logique préliminaire et d'estimations budgétaires.

Pérenisation de la cuisson solaire (2023-2026)

1. Retours des bénéficiaires



Session de cloture du 9 février 2026

Sur la période 2023–2026, le programme a permis la diffusion estimée de plusieurs centaines de cuiseurs solaires, principalement dans les zones périurbaines de La Paz et dans certaines communautés de l'Altiplano, notamment Río Mulato.

Les résultats observés montrent une **appropriation globalement positive** des technologies diffusées. Les cuiseurs solaires sont aujourd'hui intégrés dans des pratiques domestiques hybrides, combinant cuisson solaire, usage du gaz et, dans une moindre mesure, recours au bois. Ainsi, la cuisson solaire ne se substitue pas totalement aux autres sources d'énergie, mais s'inscrit comme un complément fonctionnel, activé principalement en journée et pour certaines préparations longues. Les usages les plus fréquents concernent la cuisson lente de légumineuses, de viandes, ainsi que des fonctions de maintien au chaud via la fonction marmite norvégienne. Des usages liés à la transformation alimentaire, notamment le séchage, sont également en développement, bien que de manière encore limitée.

Les retours d'enquête convergent vers une satisfaction globalement élevée des bénéficiaires, notamment sur deux volets : **la réduction des dépenses énergétiques et le gain de temps lié à l'absence de surveillance de la cuisson.**

Plusieurs bénéficiaires parlent d'une réduction de leurs dépenses en gaz comprise entre 30 % et 50 %, en fonction de l'usage du cuiseur solaire (souvent lié à la météo). Dans un contexte de volatilité des prix et de dépendance structurelle au gaz domestique, cet élément constitue un facteur déterminant d'appropriation.

Une rencontre a été réalisée avec les promoteurs et promotrices de cuiseurs solaires de la zone de Río Mulato (Bolivie), réseau composé d'environ 6 à 10 personnes majoritairement d'anciens bénéficiaires devenus relais de diffusion. Ces promoteurs assurent un rôle central de vente, sensibilisation, démonstration et accompagnement technique, appuyé par des formations initiales et un apprentissage par l'usage. De leur point de vue, l'appropriation des cuiseurs solaires est aujourd'hui globalement très positive, après une phase initiale de méfiance, et repose désormais sur des dynamiques de bouche-à-oreille et de démonstrations pratiques, avec une forte intégration dans les usages domestiques. Les impacts perçus incluent un gain de temps important, une réduction de la consommation de combustibles, une amélioration du confort de cuisson (cuisson douce) et une meilleure sécurité.

Le modèle de diffusion combine ventes directes et listes de bénéficiaires subventionnés, avec des modalités de paiement flexibles, mais reste limité par le pouvoir d'achat des ménages (capacité estimée entre 1000 et 1300 BOB). La dynamique est marquée par une demande supérieure à l'offre, avec plus de 200 personnes en liste d'attente pour des cuiseurs subventionnés. Les promoteurs expriment leur envie d'augmenter la diffusion des CS mais toujours avec le maintien des subventions, il insistent sur le développement de solutions complémentaires comme les douches solaires.



Rosemary Yolanda Aroni Sauce

FR : « La cuisine solaire est devenue comme une main droite pour nous. Avant, il y avait du bois, maintenant il n'y en a plus. On laisse cuire et la nourriture est prête sans surveiller. C'est très utile, surtout maintenant que le gaz est difficile à trouver »

ES : « La cocina solar es como una mano derecha para nosotros. Antes había leña, ahora ya no hay. Lo dejas y la comida sale cocida. Es muy útil, sobre todo ahora que el gas es difícil de conseguir. »



Lidia Romero Alavia

FR :« Cela fait plus de 10 ans que j'utilise les cuiseurs solaires. Être promotrice me permet d'aider d'autres familles, mais aussi d'avoir un petit revenu. »

ES :« Uso la cocina solar desde hace más de 10 años. Ser promotora me permite ayudar a otras familias y también tener un ingreso adicional. »

Lidia Berta Cayo Champ:

Nous rencontrons Lidia chez elle avec ses filles. Lidia utilise principalement son cuiseur solaire pour la préparation des repas du midi et du goûter, notamment des plats traditionnels comme la soupe de légumes, le mote ou les pommes de terre. Elle privilégie l'usage du solaire dès qu'il y a du soleil, car la cuisson est plus rapide et pratique. Elle utilise également la fonction de déshydratation pour conserver des fruits et légumes. Le cuiseur sert aussi à chauffer de l'eau, notamment pour l'hygiène.

Un des principaux avantages qu'elle souligne est le gain de temps et de liberté : une fois les aliments lancés, elle peut s'occuper d'autres tâches domestiques et de ses enfants. Le cuiseur est utilisé quotidiennement, et en cuisson thermos en cas de temps nuageux. Elle apprécie particulièrement les aspects pratiques du matériel, comme les roulettes qui facilitent son déplacement et son rangement. Elle ne mentionne pas de difficultés majeures d'utilisation, hormis le poids lorsque les casseroles sont pleines.

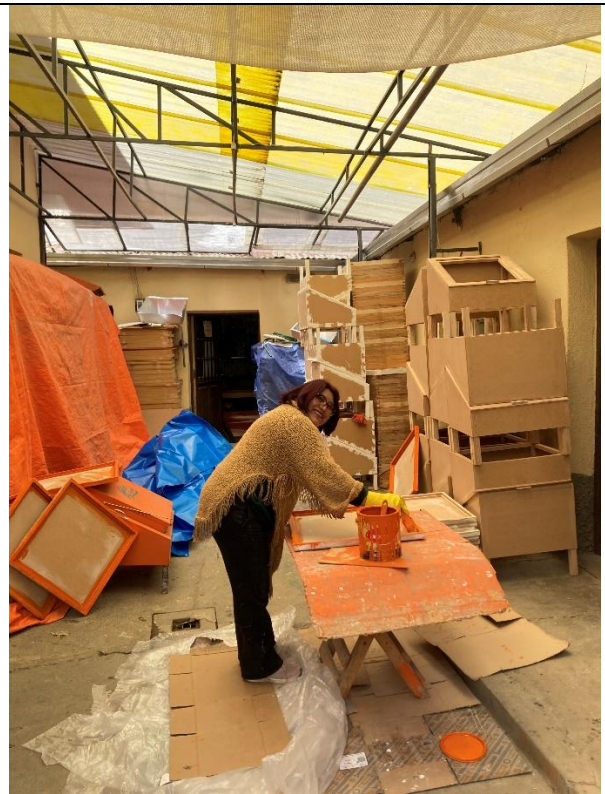
Enfin, Lidia exprime un fort intérêt pour la diffusion de ces équipements : elle souhaite que davantage de cuiseurs soient disponibles, et indique que plusieurs personnes de son entourage seraient intéressées. L'usage reste toutefois domestique, sans activité génératrice de revenus pour le moment.



1. Casa Inti Wasi :

En 2025, Inti Illimani a déménagé vers un nouveau local : Inti Wasi. La Casa Inti Wasi, située à Villa Fátima à La Paz, constitue aujourd'hui le principal centre opérationnel du programme. Elle regroupe un atelier de fabrication et de réparation, des espaces de formation, des cuisines pédagogiques et des capacités d'hébergement pour les volontaires. Ce lieu joue un rôle stratégique dans la consolidation des activités du programme, en permettant la convergence entre production, formation et démonstration. Il constitue également un espace d'expérimentation pour les nouveaux outils (petits cuiseurs urbains, séchoirs solaires, etc.).

Toutefois, son modèle économique reste fragile. Le coût du loyer représente une charge structurelle importante pour Inti Illimani, partiellement compensée par l'intégration dans les coûts de formation. Cette situation souligne la nécessité de renforcer la viabilité économique globale de la structure dans les prochaines phases du programme par le développement des ressources propres par les ventes.



Depuis 2025, les cuiseurs sont disponibles à la vente directe pour les personnes intéressées de la région de La Paz. Le prix reste élevé pour les ménages. Pour les aider, les paiements peuvent être réalisés en plusieurs fois et le cuiseur est mis à disposition une fois la totalité du cuiseur réglée. Plusieurs s'orientent vers le petit cuiseur pour une première et donc avoir un prix plus compétitif.

2. Outils et innovations

Afin de développer l'usage de la cuisson solaire dans les zones urbaines, l'équipe d'Inti Illimani a travaillé au développement d'outils plus compacts et accessibles.

Deux équipements ont ainsi été mis en avant :

- un petit cuiseur solaire, adapté aux ménages urbains disposant de peu d'espace
- un petit séchoir solaire, permettant de valoriser des aliments par séchage.

Ces équipements présentent l'avantage d'être plus abordables financièrement et plus faciles à utiliser en ville. Une quinzaine d'unités ont déjà été vendues, montrant l'intérêt du public pour ce type de solutions. Inti Wasi constitue un lieu idéal pour organiser des ateliers de découverte, notamment le samedi, permettant aux habitants de La Paz de tester les outils et d'observer leur fonctionnement. Grâce à l'appui des volontaires internationaux, des démonstrations sont régulièrement organisées et les cuiseurs sont utilisés quasi quotidiennement.



Atelier cuisine durable du 31 janvier 2026

Par ailleurs, un grand séchoir solaire suscite également un intérêt croissant, notamment pour la transformation alimentaire. Ce séchoir fonctionne en séchage direct, des travaux restent à mener avec l'Université Mayor de San Andrés (UMSA) afin d'évaluer l'impact du procédé sur la conservation des propriétés nutritives des aliments, en particulier certaines vitamines.

Rencontre avec IDEPROC



Depuis plusieurs années, Inti Illimani collabore étroitement avec l'Université Mayor de San Andrés (UMSA), et en particulier avec IDEPROC, centre de recherche bolivien de référence dédié aux technologies de cuisson améliorée et à la cuisson propre. IDEPROC joue un rôle clé dans le développement, la validation et l'évaluation des équipements de cuisson et de séchage, en combinant recherche appliquée et essais dans leur laboratoire.

La mission a permis d'échanger sur les performances des cuiseurs et séchoirs ainsi que sur les enjeux d'usage et d'adoption. Les travaux menés par IDEPROC mettent en évidence l'intérêt de dispositifs de mesure de l'usage réel (capteurs, études d'adoption), qui révèlent une utilisation souvent complémentaire aux énergies traditionnelles. Les discussions ont également souligné l'importance de structurer le secteur à travers un cadre normatif national dédié aux cuiseurs solaires, encore inexistant, afin de garantir un niveau de qualité, d'éviter la diffusion de technologies peu performantes et de renforcer la reconnaissance institutionnelle de ces solutions.

Pistes de collaboration identifiées entre IDEPROC et Inti Illimani :

- Évaluation technique d'un nouveau modèle de cuiseur solaire ;
- Mise en place d'une étude d'adoption des équipements (usage réel, impacts, complémentarité énergétique) ;
- Relance des partenariats académiques (stages, travaux de recherche étudiants) ;
- Développement d'outils de valorisation (étiquetage énergétique, indicateurs d'impact, supports pédagogiques et recettes intégrant des informations nutritionnelles).

SYNERGIES INTI x INTI ILLIMANI

1. Accueil des volontaires internationaux

Depuis 2025, Inti Illimani bénéficie de l'appui de l'ONG française AIME pour l'accueil de volontaires en service civique international en Bolivie. Cette collaboration est une opportunité pour renforcer les activités de l'organisation, tout en favorisant les échanges interculturels. L'arrivée de volontaires nécessite toutefois un temps d'adaptation pour l'équipe locale, car leur accueil implique un investissement en termes d'accompagnement, d'intégration culturelle et d'organisation du travail. La présence de la Casa Inti Wasi facilite cet accueil grâce à la possibilité d'héberger les volontaires sur place et de les intégrer directement à la vie de l'équipe.

Afin d'améliorer l'intégration des volontaires, il pourrait être pertinent de renforcer la préparation en amont, notamment en collaboration avec l'ONG AIME. Dans le cadre des réflexions menées par Inti autour de formations au départ, un temps de présentation de l'association et de ses projets pourrait être organisé avant le départ des volontaires. Cette préparation permettrait de mieux anticiper les attentes et de faciliter leur intégration sur le terrain.

Les volontaires sélectionnés par AIME proviennent majoritairement de la région parisienne, ce qui peut être une limite à la participation. Par ailleurs, Inti reçoit régulièrement des demandes spontanées de volontariat ou de stages pour des missions en Bolivie. Ces candidatures sont généralement transmises à Carlos, qui rencontre les candidats et évalue les possibilités d'accueil. Dans ce cadre, plusieurs volontaires ont récemment rejoint les activités de l'équipe. Théo Chiron a notamment réalisé un stage auprès d'Inti Illimani et pourra partager un retour d'expérience utile pour améliorer les dispositifs d'accueil. Actuellement, deux volontaires, Balthazar et Sarah, apportent également un soutien ponctuel aux activités de l'association.

Ces expériences montrent l'intérêt de structurer davantage la gestion du volontariat avec Inti, afin de mieux intégrer ces volontaires dans les projets d'Inti Illimani mais aussi d'inti en France tout en veillant à l'équilibre du fonctionnement de l'équipe locale.

2. Travaux techniques x DRI

L'un des besoins identifiés concerne le développement

- de **séchoirs solaires de grande capacité** : la demande pour ces équipements est importante, notamment pour les activités de transformation alimentaire. L'enjeu consiste à concevoir un séchoir capable de traiter des volumes importants.

Plusieurs travaux techniques sont également évoqués :

- Développement d'un **cuiseur solaire pliable**, dont les plans ont été transmis à Magda et Miguel. Ce modèle pourrait représenter une solution intéressante pour proposer un produit compact et facilement transportable.
- Réflexion autour des cuiseurs de type ULOG, qui offrent plusieurs fonctions combinées (cuisson, séchage, etc.) et pourraient intéresser certains publics en France disposant de davantage d'espace. Le DRI pourrait notamment étudier des solutions permettant d'éviter le séchage direct sur ces cuiseurs.
- Relance possible des travaux sur les douches solaires, pour lesquelles une demande importante existe dans certaines communautés.

3. Relations avec l'équipe en place

La mission a également permis de renforcer les échanges avec l'équipe d'Inti Illimani et d'aborder plusieurs aspects liés au fonctionnement interne et au suivi des projets. Un travail a notamment été mené avec Ana afin de faciliter l'élaboration et l'envoi des rapports. Le suivi administratif et le reporting représentent aujourd'hui une charge de travail importante, qui mobilise une part significative du temps de l'équipe. Des réflexions sont en cours pour simplifier certains processus et améliorer l'organisation du travail. Par ailleurs, un effort a été engagé pour clarifier et adapter les indicateurs de suivi en fonction des différentes actions menées dans le programme. L'objectif est de disposer d'outils de suivi plus adaptés aux réalités du terrain tout en répondant aux exigences des bailleurs. De manière générale, l'équipe d'Inti Illimani a une forte expertise technique et une grande expérience dans la diffusion des technologies solaires. Comme au sein d'Inti en France, l'équipe fait toutefois face à plusieurs défis liés à la charge de travail et aux questions salariales, qui nécessitent une réflexion collective et une adaptation constante qui peut impacter les relations dans la structure.

DIAGNOSTIC ET PROPOSITION NOUVEAU PROJET

1. Contexte et base du diagnostic

À l'issue du programme 2023- 2026 de nouvelles perspectives de collaboration se dessinent avec la Fondation GoodPlanet, partenaire historique du projet. Dans le cadre de l'évolution de ses modalités d'appui, GoodPlanet envisage désormais de soutenir les activités d'Inti à travers son volet mécénat, permettant ainsi de développer un nouveau programme centré sur l'entrepreneuriat féminin et les usages productifs des technologies solaires. Ce futur programme devra se concentrer principalement dans la région de La Paz, afin de réduire les frais de transport et de déplacements et de s'appuyer sur les dynamiques déjà existantes autour de la Casa Inti Wasi. L'objectif serait de développer l'attractivité de l'entrepreneuriat pour les femmes, tout en accompagnant concrètement les initiatives économiques liées à l'utilisation des technologies solaires (transformation alimentaire, restauration, séchage). Cette orientation s'inscrit dans la continuité du projet Misky Sol (2016-2019), qui avait permis d'accompagner plusieurs femmes dans la création d'activités génératrices de revenus basées sur l'utilisation de cuiseurs solaires et d'outils de transformation alimentaire.

Focus : diagnostic avec les bénéficiaires ayant créé leur AGR



Nous avons pu rencontrer plusieurs utilisatrices et utilisateurs utilisant leurs cuiseurs pour une AGR. Initialement formés pour une utilisation domestique, les cuiseurs solaires suscitent souvent un effet de surprise (ça fonctionne!) avant de s'intégrer progressivement comme un outil du quotidien. Les profils des utilisatrices sont variés,

mais la motivation principale reste la recherche de solutions face aux contraintes économiques, en particulier le coût du gaz ou du bois.

« Jamás me imaginaba que existían este tipo de cocinas... ver cocinar un pollo o repostería con el sol era como magia. »

Au-delà de l'usage domestique, les cuiseurs solaires sont vus comme une opportunité au développement d'activités génératrices de revenus. Les participantes développent une grande diversité de produits : fruits et légumes déshydratés, pâtisseries, confitures, yaourts, condiments ou encore produits innovants comme des friandises pour chiens. Les revenus générés restent majoritairement complémentaires, mais sont jugés significatifs et porteurs de perspectives d'évolution. Plusieurs femmes soulignent toutefois que le passage à une activité plus structurée nécessiterait un meilleur accès aux équipements (notamment des déshydrateurs de plus grande capacité), au capital de départ et à des débouchés commerciaux stables.

« Cuando la fruta está barata, compro bastante, la deshidrato y luego la vendo cuando sube el precio. »

L'un des impacts majeurs identifiés concerne le gain de temps et la réduction de la charge domestique. La cuisson autonome permet aux utilisatrices de se consacrer simultanément à d'autres activités, qu'elles soient productives (agriculture, transformation) ou domestiques. Ce gain de temps renforce leur autonomie et leur capacité à entreprendre. Les impacts environnementaux et sanitaires sont aussi évoqués importants : réduction des dépenses énergétiques, diminution de l'exposition aux fumées, et amélioration de la qualité de l'alimentation. Les participantes insistent particulièrement sur les effets positifs en matière de santé, liés à une alimentation moins transformée et mieux conservée.

Les échanges ont montré l'importance des dynamiques collectives. Les expériences passées de structuration (achats groupés, équipements mutualisés, marque commune, points de vente) ont permis d'atteindre une échelle plus importante et d'accéder à des marchés. Cependant, ces dynamiques restent fragiles lorsqu'elles dépendent de financements extérieurs, leur arrêt entraînant souvent un retour à des initiatives individuelles.

Enfin, plusieurs contraintes structurelles persistent : accès limité à l'eau pour la production agricole (si activité annexe), dispersion géographique des bénéficiaires, difficultés d'accès au financement et aux équipements, ainsi que le besoin de formations continues, idéalement décentralisées au plus près des communautés.

2. Proposition de programme

Le projet « Eco Emprendedoras Solares » 2026–2029 vise à soutenir l'accès à l'énergie solaire et le développement d'activités génératrices de revenus durables pour des femmes vivant dans les quartiers périurbains et les zones rurales autour de La Paz, en Bolivie. Il s'inscrit dans la continuité des actions menées par Inti Illimani depuis plus de vingt ans dans la promotion de la cuisson solaire et répond à une demande exprimée par les bénéficiaires des précédents programmes.

L'objectif général est de promouvoir l'autonomisation économique des femmes à travers un parcours progressif incluant accès à une technologie adaptée, renforcement de compétences techniques et entrepreneuriales, et structuration d'un réseau local de soutien autour d'inti wasi.

Chaque année, le projet permet à de nouveaux groupes de 200 femmes de découvrir la technologie de cuisson solaire, d'être équipées et formées à son usage et à son entretien. Cette première étape vise à garantir une appropriation technique solide et à sécuriser l'utilisation de l'équipement dans la durée. Parallèlement, un parcours avancé « Eco Emprendedoras Solares » est proposé aux femmes désireuses de consolider ou d'élargir leur activité : formations en cuisine et transformation alimentaire solaire, modules de gestion entrepreneuriale, et appui à la mise en marché. Des formations en maintenance et réparation complètent le dispositif afin de renforcer l'autonomie technique locale. Le projet prévoit également l'organisation régulière d'espaces d'échange et de commercialisation au sein d'IntiWasi. À l'issue des trois années, le projet vise la structuration d'un groupe d'entrepreneures solaires capables de poursuivre leurs activités de manière autonome et de contribuer à la diffusion locale de la cuisson solaire comme outil économique et environnemental.

Le cadre logique a été réalisé en direct avec la présence de l'équipe. Il est annexé au rapport ci-dessous. Depuis le retour de mission, il a également été présenté et accepté par la fondation GoodPlanet.

Focus genre dans le programme :

Le projet ne se limite pas à soutenir des activités économiques, mais vise une transformation progressive des rapports sociaux au sein des ménages et des communautés. Des ateliers/formations spécifiques aborderont la répartition des tâches domestiques, la coresponsabilité et le soutien aux initiatives économiques des femmes. Les hommes sont invités à participer à certaines sessions afin de favoriser l'adhésion familiale. Des modules de leadership, d'estime de soi et de prise de parole renforceront la confiance des participantes.

3. Partenariat avec d'autres ONG :

La réussite du futur programme reposera également sur le développement de partenariats avec d'autres organisations locales, permettant de compléter les compétences et d'élargir les opportunités pour les bénéficiaires. Plusieurs collaborations potentielles ont été identifiées et les premiers rendez-vous sont concluants :

Cosecha Colectiva :

Cosecha Colectiva considère l'alimentation comme un levier de transformation sociale, en travaillant sur tout le système alimentaire : production, transformation, distribution et consommation.

Principaux axes

- Plaidoyer au Comité municipal pour améliorer les politiques alimentaires à La Paz, en partant des besoins des populations rurales et périphériques.
- Plateforme alimentaire (alimentos-bolivia.com) qui connecte producteurs et acheteurs, avec un focus sur l'accès aux produits (où acheter, comment cuisiner), notamment amazoniens.
- Projet "Creciendo juntas y juntos" : soutien aux familles productrices, surtout des femmes, avec une approche d'éducation par les pairs et un travail très ancré terrain.



Red Polinizar

Red Polinizar est une initiative et un mouvement urbain-rural basé dans le département de La Paz (Bolivie) qui relie directement producteurs ruraux et consommateurs urbains à travers des pratiques d'agrotourisme et de valorisation des systèmes alimentaires locaux. La Red Polinizar dispose d'un point de contact / magasin à La Paz, qui sert à la fois de vitrine pour les produits locaux et de lieu d'échanges avec le public urbain

Gregorias et Caritas :

Deux ONG partenaires susceptibles de contribuer au cofinancement des équipements solaires, afin de réduire la part financière demandée aux bénéficiaires dans les régions les plus vulnérables.

Points d'attention évoqués par les partenaires pour la réussite du projet :

- Difficultés de commercialisation collective (organisation, logistique, engagement des productrices).
- Forte concurrence des produits conventionnels à bas prix.
- Importance des ateliers de cuisine participatifs pour favoriser le changement de pratiques.
- Nécessité de clarifier le fonctionnement de la tienda : rôle du magasin, règles et attentes dès le départ.
- Modèle basé sur une mensualité (env. 70 BOB) pour déposer et vendre les produits.
- Professionnalisation indispensable de la vente (vendeuses formées, disponibilité) ; difficile de faire reposer la vente sur les productrices elles-mêmes.
- Besoin de visibilité et de communication (réseaux sociaux, WhatsApp très efficace pour la vente).
- Risque de tensions entre productrices si offre de produits identiques → nécessité de règles claires et partagées dès le début.
- Clientèle diversifiée (locaux, touristes, curieux), à prendre en compte dans la stratégie.
- Opportunité de valoriser le local via des activités (ateliers Inti, démonstrations avec cuiseurs solaires).

Conclusion – Recommandations

Depuis l'autonomisation d'Inti Illimani en 2014, l'association Inti reste le principal partenaire financier de l'organisation bolivienne. Le fonctionnement de l'équipe locale dépend donc encore largement des financements issus des programmes portés par Inti et de leurs rétrocessions. Or, le contexte du financement des ONG évolue, et un seul projet ne peut plus assurer le financement complet d'une structure. Par ailleurs, les charges de fonctionnement de l'équipe bolivienne ont progressivement augmenté, notamment en raison de l'ancienneté des salariés et des attentes salariales légitimes.

Le renouvellement du soutien de la Fondation GoodPlanet constitue une reconnaissance importante du travail mené. Toutefois, les ressources disponibles restent insuffisantes pour couvrir l'ensemble des besoins de fonctionnement de l'organisation. Cette situation souligne la nécessité d'hybrider davantage le modèle économique d'Inti Illimani vers du multi-projets.

Sur le plan technique et social, les résultats sont très positifs. L'équipe d'Inti Illimani possède aujourd'hui une expertise reconnue dans la diffusion des cuiseurs solaires, et parvient facilement à mobiliser des publics intéressés par ces solutions. La principale limite reste toutefois le coût d'acquisition des cuiseurs, qui demeure élevé pour de nombreux ménages. Sans subvention, l'achat reste difficile pour la majorité des bénéficiaires. Dans plusieurs projets, des organisations partenaires cofinancent l'équipement, mais il apparaît essentiel de maintenir une participation financière des familles afin de garantir l'appropriation des outils. Une réflexion doit donc être menée sur le niveau de contribution des bénéficiaires, en tenant compte de l'évolution du coût de fabrication des équipements.

Le programme atteint aujourd'hui une phase de transition stratégique. Les technologies sont stabilisées, les usages sont partiellement acquis, et la demande sociale est en croissance. L'enjeu principal ne réside plus dans la démonstration technique, mais dans la structuration d'un écosystème économique et social capable de soutenir durablement la diffusion et l'appropriation des technologies. Cette transition implique un changement d'échelle et de nature du programme, passant d'une logique de diffusion de solutions techniques à une logique d'accompagnement de dynamiques entrepreneuriales locales.

Recommandations stratégiques

- Évoluer vers un modèle multi-projets avec Inti Illimani pour diversifier les sources de financement et réduire la dépendance à un seul programme.
- Structurer une stratégie de financement hybride combinant subventions, cofinancements locaux, contributions bénéficiaires et ventes de cuiseurs
- Renforcer la dimension économique locale (production, distribution, vente, services associés) pour soutenir l'autonomie financière de la structure.

- Développer des partenariats structurants avec acteurs publics, ONG et réseaux locaux pour mutualiser les coûts et amplifier l'impact.

Perspectives de projets à développer pour la pérennisation d'Inti Illimani et de ses actions

- Développement de douches solaires pour l'Altiplano
La demande pour ce type d'équipement est importante dans certaines communautés. Une réflexion pourrait être menée sur leur potentiel en matière d'amélioration des conditions d'hygiène et de santé. Une version avait déjà été déployée par Inti mais est plus éloignée désormais de notre cœur de mission
- Diffusion de cuiseurs solaires auprès de familles vulnérables en zones rurales
Certaines régions rurales présentent des besoins importants en matière d'accès à l'énergie et de réduction de la pauvreté. Des projets ciblés pourraient contribuer aux objectifs de développement durable, notamment l'ODD 1 (lutte contre la pauvreté) et l'ODD 7 (énergie propre et abordable) spécifiquement pour ces communautés.