

EL CHASKI

LA LETTRE D'INFORMATION DE L'AFAPEFDA



N° 1 - 8 mars 2014

Bonjour à tous et à toutes !

Déjà une semaine que je suis arrivée à Arequipa et je n'ai pas vu le temps passer !

Après 5 jours à la Polyclinique Jean Fréchet, c'est avec plaisir que je vous fais parvenir ce premier numéro d'EL CHASKI, la lettre d'information de l'Asociación Franco Peruana de Fomento al Desarrollo de Arequipa (AFAPEFDA).

Le terme Chaski est d'origine Quechua. Il fait référence aux chaskis de l'empire Inca. Ces coureurs hautement entraînés parcouraient des centaines de km pour transmettre messages, objets ou présents royaux à travers l'empire. Grâce à des « tambos » (points de repos) construits à des endroits stratégiques du réseau, ils pouvaient se relayer et parcourir de très longues distances en un minimum de temps.

Cette semaine, El Chaski sera l'occasion de partager avec vous mes premières impressions sur la polyclinique Jean Fréchet et son équipe.

Les numéros à venir traiteront de sujets plus spécifiques tels que la salle de classe Carita de Àngel ou Crediación et les micros-crédits. Sauf contretemps ou agenda trop chargé, vous recevrez El Chaski chaque fin de semaine.

Bonne lecture et à la semaine prochaine !

Léa



La polyclinique Jean Fréchet, un centre de soins adapté aux réalités sanitaires du quartier Los Cristales.

La polyclinique Jean Fréchet (PJF) se trouve dans le quartier de Los Cristales, dans le district de Socabaya au sud d'Arequipa. Elle rend accessibles les soins primaires aux habitants du quartier grâce à une infirmerie, un service de médecine générale, de gynécologie, un laboratoire d'analyse et un cabinet dentaire.

Chaque année, l'équipe médicale rédige le plan d'action qui sera adopté par la polyclinique. Celui-ci se base sur le Plan Local de Santé édité par le Ministère Péruvien de la Santé. Grâce à un bilan annuel des consultations, la PJF adapte son plan d'action aux besoins des habitants, au profil de ses patients et aux réalités sanitaires propres au quartier de Los Cristales.

Aujourd'hui, l'équipe médicale compte 7 personnes dont quatre employées à temps plein : Roxana l'infirmière, Alejandra la pharmacienne, Edgar le dentiste et Walter le laborantin. Seules Gladiz, la médecin généraliste et Reymunda, Directrice de santé de la polyclinique, sont bénévoles et membres de l'association. Elles viennent quelques jours par semaine et participent aux campagnes de santé (qui sont financées par l'AFPAD).

La polyclinique est ouverte du lundi au samedi, de 9h à 19h. Les consultations coûtent 7 soles (1,80€) mais les patients les plus âgés, sans famille et qui ne peuvent payer sont exonérés. Ceux, plus jeunes, qui n'ont pas assez pour régler la consultation payent 3 soles et rendent un service à l'association (nettoyage de locaux, ...). Comme vous le savez déjà, l'assistantat ne fait pas partie des pratiques de l'AFAPEFDA.

La polyclinique Jean Fréchet, un mode de financement autonome et durable.



Outre l'importance de la polyclinique, il me semble essentiel de valoriser son mode de financement. Il faut savoir qu'aujourd'hui, les consultations et la vente de médicaments couvrent seulement 20% des frais de fonctionnement de la polyclinique. Les 80% restants sont financés par les intérêts perçus sur les micro-crédits réalisés par Crediación (zoom ci à côté).

Il en va de même pour le programme de nutrition de Rosa. Il est entièrement financé grâce aux intérêts des micro-crédits. Ainsi, cinq jours par semaine, dix sept enfants défavorisés ou mal nourris viennent profiter d'un repas riche et équilibré.



Le programme de nutrition de PJF peut accueillir jusqu'à 20 enfants, 17 sont inscrits à l'heure actuelle.

Finalement, j'ai été surprise par l'autonomie que l'association a su obtenir depuis la création des micro-crédits en 2004. Par ailleurs, en s'appuyant sur les bénéfices de Crediación, l'association assure la durabilité de son activité. En effet, cela permet de maintenir l'aide aux populations quelque soit le taux d'adhésion ou le montant des dons que l'AFPAD perçoit. C'est donc la manière la plus responsable de fonctionner.

Si le capital de Crediación était plus important, il permettrait un suivi médical et scolaire des enfants grâce à l'embauche d'une psychologue. Les micro-crédits sont, en somme, la base de l'Asociacion Franco Peruana del Fomento al Desarrollo de Arequipa.

NEWS DU JOUR : LA SALLE CARITA DE ÀNGEL

Le mardi 4 mars, Rosa et moi sommes allées à la salle de classe Carita de Angel (ci-contre). Les murs sont terminés mais il reste pas mal de travaux. Le sol intérieur, l'eau, l'électricité, la pose des fenêtres... Tant que nous ne pourrons financer ces travaux, la construction ne pourra avancer et la salle ne sera pas utilisable.



ZOOM SUR CREDIACIÓN

Crediación a été créé en 2004. Il est rattaché à Centro Acción, une seconde association qui travaille au développement économique et social du quartier de Sachaca, dans le district de Socabaya. 5 analystes travaillent quotidiennement à l'attribution des micro-crédits. Ils sont destinés à des personnes à faibles revenus qui ne peuvent obtenir l'aide de banques traditionnelles et ont plusieurs vocations : dépenses familiales, création et développement d'entreprises.

Malgré de faibles taux d'intérêts, les bénéfices réalisés par Crediación depuis 2008 permettent de rétribuer les 5 analystes, de financer deux polycliniques et deux programmes de nutrition !

Plus d'informations à ce sujet dans une prochaine édition !

La recette de Rosa

Comme j'ai la chance de déjeuner chaque midi avec Rosa et les enfants, voilà une recette que j'aimerais partager avec vous : les tallarines saltados con pota (pâtes sautées au calamar).

Ingrédients :

Calamar ; tomates ; oignons ; ail ; feuille de laurier ; persil ; citron ; huile d'olive ; sauce soja ; spaghettis

Préparation :

- * Faire mariner 1h le calamar dans du jus de citron, avec de l'ail écrasé et du sel ;
- * Couper les tomates, les oignons et hacher le persil ;
- * Faire cuire le calamar dans une poêle d'huile bouillante (8 min environ) ;
- * Séparément, faire cuire le mélange de tomates, oignons et persil avec un peu d'ail et de soja (10 min environ) ;
- * Mélanger la préparation aux pâtes sautées dans de la sauce soja

Bonne dégustation !