

# ***ENSEMBLE POUR LES INDIENS DU GUATEMALA***

Retour vers la page « Le contexte de l'action » : <http://segura.epig.free.fr/context.htm>  
Pour revenir au point du texte où vous l'avez quitté pour accéder aux photos,  
cliquez sur la flèche située au coin supérieur gauche



**Fig.1** : carte générale du Guatemala

La localisation approximative de la communauté de Nimlahak'ok près de laquelle s'élève le centre éducatif. Nimlahak'ok se trouve quelque part à l'intérieur de la zone cerclée de bleu ; Cobán est encadrée de rouge.

Les **images** ci-dessous sont publiées **sous le copyright d'EPIG/SEGURA**. Si leur reproduction peut vous être utile dans le cadre de votre action associative en faveur des indiens du Guatemala, il vous suffit de demander le droit de les reproduire à André SEGURA ([segura.epig@free.fr](mailto:segura.epig@free.fr)) .



**Fig.2a** : Espace central de Peña Blanca. A gauche, l'école primaire financée par une ONG suisse.



**Fig.2b1** : L'école primaire de Gancho Caoba II.



**Fig.2b2** : Ecole primaire de Gancho Caoba II. Premier plan, la classe des grands, au second celle des petits.



**Fig.2c** : Le coin cuisine. Façonnage et cuisson des tortillas.



▲ Fig.2d : Le coin chambre

▼ Fig.2e : La source de la communauté de Cuxpemech





**Fig.2f** : Maison dans la communauté de « 22 de enero »



**Fig.2g** : c'est sur le « metate » (cercle jaune) que la mère prépare la pâte des tortillas. La fille aînée qui a terminé ses études primaires, seconde la mère en surveillant la cuisson des tortillas.



**Fig.2h** : derrière le moulin à maïs de Laguna chiquita, femmes composant son comité de gestion. La division du travail entre les sexes fait que les femmes sont gestionnaires du moulin à maïs comme des magasins communautaires d'approvisionnement financés par EPIG. A droite (cercle jaune), la balance pour peser la quantité de maïs moulu afin de déterminer le prix à payer par chacune des femmes utilisatrice du moulin. Les revenus ainsi engendrés servent à assurer l'entretien et le renouvellement du matériel et à payer le carburant.



**Fig.2i** : La cardamome est portée par des lianes qui poussent au pied de bouquets de tiges dépassant 3 mètres de hauteur. Le fruit doit être impérativement séché au cours des 36 heures suivant sa récolte.