

Prek Toal

Le village des montagnes d'eau



Patrice Olivier



Prek Toal

Le village des Montagnes d'eau

Patrice Olivier vous propose de découvrir en photos le village lacustre de Prek Toal sur les rives du lac Tonlé Sap au travers de ses rencontres et de la famille Hourn.

Ce parcours avec ses 140 photographies, vous invite à vivre le quotidien de cette famille cambodgienne et de Prek Toal. Vous y découvrirez, la vie dans le village, l'école, la religion, la cuisine, les traditions et l'environnement du village.

ISBN : 978-2-919632-49-7





Un village Lacustre



La vie au fil de l'eau



Jeux d'enfants



La cuisine : un art de vivre



Pchum ben



La fête des eaux



L'école



Environnement et développement



Balade à Prek Toal



Les montagnes d'eau



Remerciements

Sommaire

PREK TOAL



U n village flottant dans le Lac Tonlé Sap

Tonlé Sap signifie en khmer “Le fleuve d’eau douce”, c’est le plus grand lac d’eau douce d’Asie du Sud-est. Le lac compte environ 80 000 habitants répartis sur 170 villages. Environ un million d’habitants vivent dans la zone inondable. Cet univers aquatique rythme la vie de ses habitants par un phénomène hydrologique unique au monde. En effet, selon la saison, les eaux du Mékong se déversent et se retirent de la plaine joutant le lac. En saison humide, de mai à octobre, la fonte des neiges himalayennes et les crues de la mousson déversent leurs eaux dans cette immense zone inondable, pouvant l’engloutir sous 10 m d’eau. En trois mois, la superficie du lac se multiplie par cinq et son volume par 50. À l’ouest de Prek Toal, dans la province de Battambang, la plaine inondable atteint 40 km. En octobre, à la fin de la saison humide, le cycle s’inverse et le lac commence à se vider en déversant son eau vers le Mékong. Il est un réservoir naturel et un régulateur des inondations provoquées par ce fleuve.







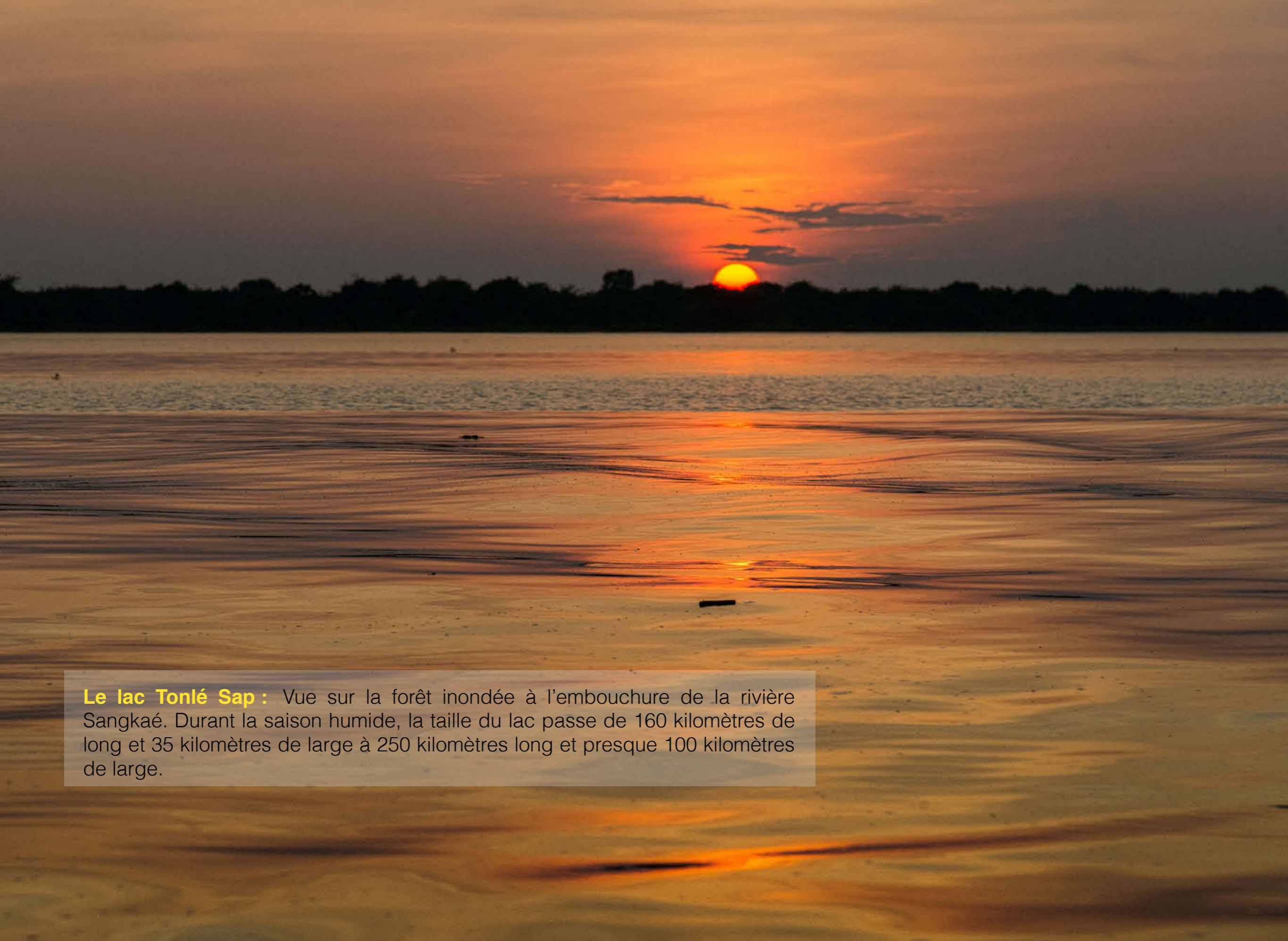
Prek Toal

Stoeng Sangke





Mairie de Prek Toal : Son bâtiment est construit sur pilotis. Ce village est composé d'environ 2500 habitants représentant 500 familles. Il se situe au nord-ouest du lac dans la province de Battambang. L'accès au premier débarcadère est à une heure et demie de transport en bateau moteur.



Le lac Tonlé Sap : Vue sur la forêt inondée à l'embouchure de la rivière Sangkaé. Durant la saison humide, la taille du lac passe de 160 kilomètres de long et 35 kilomètres de large à 250 kilomètres long et presque 100 kilomètres de large.

La Forêt inondée : Une végétation composée d'arbres et de buissons s'est développée, sur les plaines inondées du lac. Cette forêt résiste à plusieurs mois d'inondation. Le Tonlé Sap est l'un des lacs les plus poissonneux au monde, car ce milieu offre un abri et un lieu de reproduction idéal pour les poissons et les autres animaux aquatiques.





Le sanctuaire d'oiseaux de Prek Toal

Cet écosystème, reconnu en tant que réserve biosphère par l'UNESCO en 1997, est d'une grande importance du point de vue écologique. Le lac est site majeur en Asie pour ses populations d'oiseaux aquatiques d'Asie; hébergeant près de 200 espèces, dont 16 en voie de disparition. Entre octobre et mai : marabouts, grues, pélicans, cigognes, ibis et cormorans se rassemblent par milliers à Prek Toal pour nicher.

La rivière Sangkaé : Cette rivière prend sa source près de la frontière thaïlandaise. Ce cordon ombilical rythme toutes les activités de Prek Toal. Nous sommes à la fin de la saison humide et le niveau du lac va commencer à baisser. La largeur de son lit va diminuer, modifiant ainsi la configuration du village ainsi que ses activités.



Les maisons flottantes : Entre la saison sèche et humide la différence de niveau du lac est de 10 m. Les habitants du lac se sont adaptés aux fluctuations des niveaux d'eau en construisant des maisons flottantes ou sur pilotis. À Prek Toal, les habitations sont essentiellement flottantes, seuls la pagode et quelques bâtiments administratifs sont sur pilotis.



Cimes d'arbres : Selon le niveau d'eau, les maisons flottantes sont déplacées 4 à 5 fois dans l'année pour s'approcher de la rivière ou s'en éloigner. Afin d'assurer leur stabilité, elles sont arrimées aux cimes des arbres et à des ancres jetées dans le fond du lac.



Les commerces flottants : Il existe de nombreuses boutiques qui représentent pratiquement toutes les activités artisanales existantes au Cambodge. Cela va de la quincaillerie, du pompiste, au restaurant, au magasin de vêtement et d'alimentation, voire les deux à la fois, etc.



Les bateaux commerces : De nombreux commerces flottants font du cabotage de maison en maison afin de vendre leurs marchandises. Ils commercialisent essentiellement des vêtements, des produits frais et des plats cuisinés.





La famille Hourn : Les habitants de Prek Toal sont d'origine khmères. Des minorités vietnamiennes et chinoises sont représentées à des degrés variables. Mais beaucoup d'habitants sont sino-khmers. Leurs ancêtres, négociants venus de Chine, ont sillonné cette région pendant des siècles ; certains se sont installés durablement et se sont intégrés. La famille Hourn est d'origine sino-khmère, leur habitation se situe au centre du village.



La vie au fil de l'eau

La famille Hourn vit depuis plusieurs générations à Prek Toal. Le mari de Pan, la doyenne de la maison, est décédé il y a vingt ans. Pan s'est occupée seule de ses six filles et de son fils. L'une habite à la ville de Siem Réap, deux dans le village et trois à la maison. La famille élargie, c'est-à-dire composée de 3 générations dans la même maison, est toujours présente et a sa place dans la société cambodgienne. Chez Pan, suivant les activités de chacun, 8 à 10 personnes sont présentes quotidiennement. En saison humide, l'espace dans la maison est très restreint et contraignant, il est l'unique endroit de vie. Si l'on veut se déplacer, il faut prendre le bateau. Malgré cet environnement, chacun y trouve un espace d'intimité et vaque à ses occupations. Entre ce monde lacustre et ce mode de vie, il règne une certaine harmonie et quiétude.





La famille Hourn : En haut par la droite : Pec Sei, Pitchurath, Chan Hav et Chan Ros. En commençant en bas par la droite : Rady, Sambo, Meng Hong et Meng Hak. Chan Ros est le mari de Sambo, Chan Hav et Meng Hong sont leurs enfants. Meng Hak est le fils de Srey qui est absente sur la photo. Srey habite au village avec son mari. Rady est le fils de Pec Sei, elle habite aussi au village avec son mari.



La maison de la famille Hourn : Cette maison en bois a été construite il y a vingt ans. Elle est répartie en deux pièces principales. La plus ancienne à gauche sert de cuisine la journée et de chambre la nuit pour la famille de Chan Ros et de Sambo. La deuxième dépendance est composée de quatre chambres et d'une pièce de vie commune.



Une maison construite en bois : Sur la terrasse, Pec Set une des filles de Pan. Les maisons du village sont construites en bois. Selon l'essence et son entretien, la durée de vie peut aller de 20 à 35 ans. Ces maisons sont couvertes de tôles ondulées afin d'être protégées des pluies diluviennes de la mousson. Il n'existe pratiquement plus de toit végétal, trop contraignant à entretenir et moins efficace.



La cuisine : Sambo et Meng Hong discutent dans la cuisine. C'est l'espace le plus investi de la maison. Quotidiennement, il faut cuisiner pour dix personnes. C'est aussi l'endroit où l'on échange et discute le plus. À gauche, la réserve d'eau, Chan Ros doit se rendre tous les deux ou trois jours à la station d'épuration afin de réapprovisionner la famille en eau potable.



Les chambres

Pan habille son petit fils Rady dans la pièce principale de la maison. Pan a sa chambre et ses filles les trois autres. C'est le seul endroit de la maison où l'on peut vivre dans l'intimité et ranger ses effets personnels.

Une maison d'hôte flottante

Dans le cadre d'un programme d'écotourisme, Osmose, une association française implantée à Prek Toal, a mis en place un projet communautaire d'hébergement chez l'habitant et un restaurant. Ce mode d'accueil, concerne 14 familles, dont la famille Hourn.



L'autel de la maison : L'autel de prière pour les habitants d'origine khmer se situe à l'extérieur de la maison, mais pour ceux d'origine Sino-Khmer, il se trouve à l'intérieur. Les membres de la famille Hourn prient et déposent des encens deux fois par jour. Les 5 coupelles remplies de thé représentent la nourriture spirituelle pour les génies de la maison. L'ail est utilisé pour se protéger des mauvais esprits. On prie le matin pour demander la prospérité et le soir pour se protéger des mauvais esprits ainsi que des mauvais sorts. Ces prières sont aussi l'occasion d'honorer les ancêtres de la famille.



La télévision : Le soir, après le repas, la famille Hourn regarde parfois la télévision. Lorsque l'on se promène la nuit en bateau, on peut distinguer les reflets sur l'eau des écrans plats dans de nombreux foyers. Depuis peu de temps, une compagnie privée vend de l'électricité au village. L'électricité est disponible de 18 h à 23 h et elle est vendue dix fois plus cher que par la compagnie nationale du Cambodge qui est absente à Prek Toal.



Médecine traditionnelle

Chan Ros prépare le jus de canne à sucre pour sa commercialisation.

Chan Ros était sujet à des maux de tête. Les rougeurs présentes sur sa poitrine correspondent à une technique de médecine traditionnelle. Cette médecine considère que lorsque l'on est malade "c'est un vent qui est entré dans le corps". Pour guérir, il faut donc l'en chasser "en grattant le vent". Cela consiste à gratter la peau avec une pièce ou une rondelle de cuivre afin d'obtenir une érosion cutanée en bande. On le pratique le plus souvent sur les bras, le torse et le cou. Cet acte est destiné à soulager de nombreux maux : vertige, fièvre, céphalée, diarrhée, etc.

Goûter : Meng Hong et son cousin Meng Hak prennent un goûter chez la voisine. Il est composé de petits pains sucrés trempés dans du lait concentré.





La toilette

Nous sommes à la fin de la saison humide là où les températures avoisinent les 25 à 35 C. Les membres de la famille se douchent plusieurs fois par jour. Outre l'hygiène, la douche permet à chacun de se rafraîchir. Pour les enfants, les douches sont des moments de bonheur et des occasions de s'amuser.



Un rythme de vie : Sambo, Pec Set et Chan Hav. L'eau est présente partout, cet univers influence le rythme et le quotidien des habitants de Prek Toal. La notion de temps semble différente que sur les terres ; il s'écoule lentement.



Les travaux domestiques

Meng Hong et Meng Hak font la lessive. Selon l'âge, avant ou après l'école, les enfants aident leurs parents et participent naturellement à quelques travaux domestiques comme la lessive, la vaisselle et la cuisine.



La barque : Pec Krap et Meng Hong ramassent des fleurs de sesbania pour le repas. La barque et le bateau à moteur sont les seuls moyens de locomotion. Généralement, les barques sont utilisées pour les petits déplacements dans le village et les bateaux moteurs pour les longues distances. Il existe aussi des bateaux taxis pour rejoindre le débarcadère. La famille Hourn possède deux barques et un bateau moteur.





Les anciens

Pan est très active, elle participe à de très nombreux travaux domestiques du foyer : cultiver le jardin flottant, pêcher les escargots et les poissons, cuisiner, s'occuper des petits enfants, etc.

À Prek Toal, au sein des familles, les anciens sont très respectés et ils ont un statut très important. Ils sont les gardiens de la cohésion familiale et des coutumes. Ils aident aux activités quotidiennes du foyer et à l'éducation de leurs petits enfants.

Les jacinthes d'eau : Chan Ros pousse des amas de jacinthes afin de libérer le passage devant sa maison. Ces tapis de plantes flottantes font partie du paysage du village. Ces amas sont denses et épais, ils se déplacent au gré des courants du lac, posant parfois des difficultés pour naviguer. Cette plante originaire d'Amérique du Sud est devenue un problème écologique mondiale dans les zones humides tropicales et le Tonlé Sap n'échappe pas à la règle.



Une vie rythmée par les saisons : Chan Ros sous les dernières pluies de la mousson. Le Cambodge est un pays tropical qui connaît deux saisons : la saison sèche ou la période d'hiver (de novembre à mars) et la saison humide ou la mousson d'été (d'avril à octobre). La saison humide se termine, le niveau du lac est au maximum.





La vie de famille au quotidien : Baignade et partie de rire en famille avant la tombée du jour. Discuter ensemble sur la terrasse de la maison, à ce moment de la journée, est un rituel quasi quotidien chez la famille Hourn.





Jeux d'enfants

À Prek Toal, les enfants apprennent très vite à nager, cet univers lacustre devient rapidement un élément naturel et un espace de jeu. À cette période de l'année, l'espace de jeu se réduit à la maison, aux bateaux et au lac. Les enfants de la famille Hourn sont très complices, ils passent beaucoup de temps à jouer ensemble. Meng Hong, Meng Hak et Rady adaptent facilement leurs jeux à cet environnement.

La baignade quotidienne est sûrement le moment le plus attendu et le passe-temps favori de Meng Hong et Meng Hak. Il y a un petit lopin de terre près de la pagode qui n'a pas été recouvert par l'eau. Suivant les occasions, les enfants s'y retrouvent pour jouer.

























La cuisine : un art de vivre

La cuisine au Cambodge est d'une extraordinaire diversité de saveurs, elle est un mélange de savoir-faire vietnamien, thaïlandais et chinois. C'est une cuisine savoureuse qui utilise des produits frais provenant de la nature environnante. Le repas de base est composé de riz parfumé accompagné d'un plat liquide et d'un plat solide. En khmer, prendre le repas se dit "manger du riz", cela explique son importance. Il n'y a pas de dessert ; les gâteaux, friandises et fruits existent en grande quantité, mais ils sont consommés à d'autres moments de la journée. À Prek Toal, le repas typique est composé d'une soupe ou d'une salade puis d'un plat principal à base de poisson, de légumes et de riz. Dans le quotidien de la famille Hourn, la cuisine a une place importante tant dans la recherche de saveurs et de diversité que dans son investissement en temps.





Un espace pour cuisiner : La cuisine est spacieuse et bien équipée, les plats sont cuisinés sur le plancher. Quelles que soient les recettes, généralement la préparation des repas cambodgiens demande beaucoup de temps, cet espace devient donc naturellement le lieu de vie et d'échange de la famille.



Les herbes aromatiques et les épices : Sambo prépare une soupe de poisson. Elle a fait revenir ses morceaux de poisson dans de l'huile mélangée avec des herbes aromatiques et des épices. Les épices ont été préparées et pilées dans le mortier. Ces ingrédients sont présents dans toutes les recettes, ils contribuent largement à l'extraordinaire diversité des saveurs de la cuisine cambodgienne.



Le Bois

Pec Set prépare une soupe de poisson. Selon les recettes, la famille cuisine au feu de bois ou au gaz. Sur le lac du Tonlé Sap, les habitants cuisinent traditionnellement au bois, mais ces coupes posent un problème environnemental.

La population du lac étant de plus en plus importante, la forêt a beaucoup de mal à se régénérer. Les associations environnementales incitent les habitants à cuisiner au gaz afin de limiter cette déforestation.



Le poisson

Pec Set et Pec Sei salent du poisson, ensuite elles le mettent à sécher sur la terrasse de la maison. La famille ne disposant pas de réfrigérateur, le salage du poisson est l'unique mode de conservation. Le poisson est la principale source de protéines des villageois. Il peut être cuisiné en soupe, grillé, sauté, rôti ou cuit à l'étouffée.



Pec Sei découpe un poisson pour la préparation d'une soupe. Il est généralement consommé frais, car les habitants disposent d'une réserve de poisson naturelle, en effet, le Tonlé Sap abrite plus de 100 espèces de poissons.



L'élevage de poisson-chat

Pitchurath pêche un poisson-chat. Dans la région du Tonlé Sap, la consommation annuelle de poisson est estimée à 80 kg par habitant. Ce chiffre confirme l'importance du poisson dans l'alimentation des habitants du lac. La plupart des activités humaines et économiques sont directement liées à la pêche. Beaucoup de villageois possèdent aussi des viviers de poissons-chats, à l'intérieur de grandes cages flottantes. Ces espèces carnivores sont nourries avec des petits poissons ou des déchets de pêche.



Les larves d'abeille

Les larves d'abeilles sont un met apprécié au Cambodge. Il y a plusieurs façons de les déguster et de les cuisiner. Sambo prépare une recette dans laquelle on laisse les larves dans les alvéoles de cire. Elle arrose la part de couvain avec du sucre de canne liquide, ensuite l'ensemble est enveloppé dans une feuille de bananier et cuit sur un braséro. Au repas, le couvain est dégusté à la petite cuillère. Une autre préparation consiste à retirer les larves une à une des alvéoles et à les griller avec des épices, ensuite les larves sont mélangées dans une salade de légumes et de fleurs.

Au Cambodge, tout ce qui est rampant ou volant est potentiellement consommable. Le scarabée noir grillé assaisonné de sucre, de sel et d'ail, le criquet grillé parfois fourré aux arachides, les larves de scarabée, la mygale frite dans de l'huile, etc. Toutes ces petites bêtes font partie du bestiaire d'une cuisine insolite dont les Cambodgiens sont très friands.



Les fleurs

Pec Krap et Meng Hong récoltent des fleurs de Sesbania. Pec Krap, Pan et ses petits enfants épluchent des fleurs et des feuilles de pomme de terre pour la préparation d'une salade. Les fleurs de courge, de jacinthe d'eau et de bananier font partie des ingrédients régulièrement consommés comme crudités dans les salades ou les soupes.

Les sauces : Les repas de fêtes se font dans la pièce principale. Ce repas est composé d'une soupe de poisson avec des légumes et du couvain d'abeille. Les plats sont servis en même temps avec le riz et la sauce. Au Cambodge, il existe toutes sortes de sauces préparées à base d'ingrédients frais et de plantes aromatiques pour accompagner les plats de viande et de poisson.





Le prahok : Repas en famille dans la cuisine. Ce repas est composé de riz, de sauce, d'une soupe de poisson et d'une salade. La soupe de poisson a été préparée avec du prahok. Le prahok est une pâte à base de poisson salé, fermenté et concassé. Cette saumure très odorante constitue un ingrédient de base de la cuisine cambodgienne. À Prek Toal, le prahok est composé de petits poissons carnivores concassés mis à sécher une journée au soleil. Ensuite, cette préparation mélangée avec du sel est mise à fermenter pendant vingt jours. Le prahok se conserve de quelques semaines à trois ans.

Le commerce de Sambo et de Chan Ros : Ils possèdent un commerce de vente de plats cuisinés. Chan Ros s'occupe de l'approvisionnement, la famille n'ayant pas de réfrigérateur pour conserver les produits, il doit se rendre quotidiennement à Siem Réap. Sambo vend des plats qu'elle cuisine en faisant du cabotage de maison en maison. Le matin, Sambo prépare le bateau et les repas pour la vente de l'après-midi.



Le commerce au fil de l'eau : Cinq à six jours par semaine, de 14h à 20h, Sambo vend ses plats avec son bateau restaurant, elle peut vendre 20 à 40 repas par jour. Boissons gazeuses, jus de canne frais, friandises, petits plats cuisinés avec un large choix de sauces, mais ces repas sont bon marché et vendus à domicile.



Service à domicile : Sambo vend des repas chez une cliente. Vivre sur l'eau, rend l'organisation de la vie quotidienne et les déplacements plus compliqués. La vente à domicile simplifie parfois l'organisation du quotidien. Les camelots, les vendeurs de poissons, de vêtements, de plantes médicinales, de fruits et légumes, de gâteaux et friandises, de poulet, de plats cuisinés, voici une liste non exhaustive de nombreux petits métiers qui font partie de la vie économique de Prek Toal.





P chum Ben

Comme la majorité des Cambodgiens, les habitants de Prek Toal, sont bouddhistes. Ils croient que les créatures terrestres se réincarnent à leur mort. Mais certaines âmes, à cause de leur mauvais karma, ne renaissent pas et restent prisonnières dans le monde des esprits. En offrant à manger et un meilleur karma à ceux qui sont bloqués dans ce monde intermédiaire, les fidèles apaisent leur misère et les ramènent dans le chemin de la réincarnation. Une fois réincarné, ce geste permet aussi aux fidèles d'accumuler des mérites pour améliorer leur karma. Cette cérémonie, appelée Pchum Ben, est importante dans la vie de tout cambodgien, elle lui permet aussi d'exprimer son affection et son respect envers ses ancêtres. Cette fête dure 15 jours et elle débute à partir du quinzième jour du dixième mois du calendrier lunaire khmer. Dans la religion bouddhiste, le Pchum Ben est considéré comme la deuxième fête de l'année après la fête du Nouvel An. Cette cérémonie est l'équivalent de la fête des Morts chez les catholiques.





Pagode de Prek Toal : La pagode ou Vat en khmer est le monastère bouddhiste du village, il est composé de plusieurs parties. Le Vihear est le sanctuaire utilisé par les bonzes pour certaines fêtes solennelles. Il se reconnaît par sa taille souvent imposante et sa toiture très travaillée, il est aussi généralement surélevé et entouré d'une balustrade. Chaque Vihear abrite un grand Bouddha tourné vers l'est. Le Sala Chhan est le bâtiment utilisé pour les fêtes ordinaires. Les bonzes et les fidèles y prient et prennent leurs repas, lors des célébrations de cérémonies comme le Pchum Ben.



Cultes des génies protecteurs : Les génies ou les esprits sont des êtres mythiques et surnaturels protecteurs ou malfaisants. Les fidèles de Prek Toal ont déposé de nombreuses offrandes sur l'autel de ce génie protecteur afin d'empêcher les mauvais esprits de pénétrer dans la pagode. Les cultes de génies sont d'anciennes coutumes animistes qui imprègnent toujours la culture et la vie quotidienne des Cambodgiens. La présence de ces autels dans la pagode illustrent bien les liens étroits entre ces cultes ancestraux et la pratique du Bouddhisme d'aujourd'hui.



Les bonzes et les moines

Le bonze, vêtu de la robe orange, est le titre donné à ceux qui ont les qualités spirituelles pour être enseignants. Les bonzes font vœu de pauvreté et de chasteté. Ils peuvent aussi quand ils le souhaitent, retourner à la vie laïque, ils sont libres d'étudier les aspects de la doctrine qui les intéressent. Ils ne sont pas cloîtrés et sont en contact permanent avec la population. La coutume veut que les jeunes de bonne famille, les hommes mariés, fassent quelques retraites d'un à plusieurs mois afin d'amasser des mérites et d'accroître ainsi leur Karma.



Les moines, vêtus de la robe blanche, prennent des vœux de discipline éthique, voisins de ceux des moines catholiques. Les moines ne vivent pas dans la pagode. Ce sont souvent des personnes âgées qui se consacrent à la religion.



Des obligations vis-à-vis du monastère : Pchum Ben est aussi une occasion de se réunir, d'apporter de l'aide aux bonzes et au monastère sur le plan matériel. Durant cette cérémonie, chaque bouddhiste doit réserver au moins une journée pour faire une offrande aux religieux de la pagode.



Des offrandes pour les ancêtres : La quinzième journée du Pchum Ben est celle des offrandes. Les familles se rendent à la pagode afin de nourrir l'âme de leurs ancêtres. Lorsque le riz contenu dans les récipients en métal et les offrandes ont été distribués, les bongzes font les intermédiaires entre les esprits des ancêtres et les fidèles en priant.



Des offrandes pour les bonzes : Le bonze transmet sa prière et les offrandes aux défunts par l'intermédiaire de ce fil. Les familles profitent de ce moment pour faire leurs offrandes aux bonzes. Ils leur apportent des gâteaux, du riz, des bougies, des fleurs de lotus, des cigarettes, de l'encens, des produits d'hygiène, etc.

Statue de Bouddha : Le Sala Chhan est la partie du monastère où a lieu les cérémonies courantes. Cette salle héberge un autel et une statue de Bouddha. Tous les fidèles honorent le bouddha en priant et en déposant un bâton d'encens devant l'autel.





La prière rituelle : Les anciens font la prière rituelle devant le bouddha pour honorer la mémoire de leurs ancêtres.





L'offrande du riz

Les fidèles prient ensemble avec un récipient rempli de riz destiné aux ancêtres. Ensuite chacun met le riz dans une jarre en bronze, ce geste symbolise le respect envers les ancêtres. Ce riz sera cuisiné pour les bonzes. Le riz déposé dans le récipient en feuille de bananier est une offrande destinée au génie de l'eau et de la terre. Ce récipient sera placé devant la pagode en direction du nord-est.



La musique et les cérémonies religieuses : Cet ensemble musical khmer anime les mariages et les cérémonies religieuses de Prek Toal. Chaque morceau de cette musique traditionnelle correspond aux différents rituels de la cérémonie du Pchum ben.





La nourriture et les offrandes

La nourriture donnée sous forme d'offrande aux ancêtres a une place importante dans les différents rituels de la fête de Pchum Ben.

La veille du Pchum Ben, chaque famille cambodgienne confectionne des friandises afin d'en offrir une partie aux anciens, aux amis et le reste aux bonzes.

Les meilleurs plats sont cuisinés pour contenter les esprits des ancêtres. Une grande variété de soupes, de salades et de friandises avec de multiples saveurs et couleurs est proposée. Le Num Onsom ; gâteau de riz gluant et de porc et le Num Korm ; gâteau de riz avec de la noix de coco et du sucre de palme sont cuisinés lors de cette occasion.

Le jour de la cérémonie, tôt le matin à la pagode, de nombreux fidèles participent aux préparatifs de la cérémonie et du repas qu'ils prendront sur place le midi en famille.





Man in striped shirt

Woman in white shirt

Woman in pink polka-dot shirt

Plate with noodles and sauce

Plate with rice and meat

Large table with many bowls of food





Le repas des Bonzes : À la fin de la cérémonie, quand toutes les offrandes ont été distribuées, les bonzes récitent les dernières prières pour le repos des âmes et mangent le repas offert par les fidèles.



Norodom Sihanouk : L'ex-roi du Cambodge est décédé en octobre 2012. Norodom Sihanouk, avec plusieurs intronisations et plusieurs abdications, a connu un parcours de vie atypique et chaotique. Son influence dans l'histoire du pays lui vaut aujourd'hui le respect des Cambodgiens. De nombreuses cérémonies commémoratives ont eu lieu au Cambodge. Les habitants de Prek Toal profitent du Pchum Ben pour l'honorer en déposant des bâtons d'encens devant son portrait et en priant pour lui.



Les élèves de l'école primaire déposent des bâtons d'encens pour honorer la mémoire de l'ex-roi.



L a fête des eaux ou le Bon Om Touk

Le Royaume du Cambodge célèbre la fête des eaux. Le Bon Om Touk est organisé le jour de la pleine lune de fin octobre à début novembre. Cette année, suite au décès de l'ancien roi Norodom Sihanouk, les autorités ont décidé de l'annuler. Cette fête est très populaire au Cambodge et très symbolique au Tonlé Sap, car elle annonce la fin de la saison des pluies et le renversement du cycle des eaux du lac. Il commence à se vider en se déversant dans le Mékong. Malgré l'interdiction, quelques festivités ont quand même eu lieu à Prek Toal.



La course de pirogue : Tous les ans, des régates de pirogues sont organisées sur le Tonlé Sap. La plus populaire est celle de la capitale Phnom Penh qui a lieu face au palais royal. Cette année, les courses n'auront pas eu lieu à Prek Toal ; mais les jeunes se sont retrouvés entre eux pour fêter le Bon Om Touk en improvisant une grande bataille d'eau.



Les origines de cette cérémonie : Diverses légendes expliquent l'origine du Bon Om Touk. L'une est que cette fête sert à remercier les génies de l'eau et de la terre de leurs bienfaits. Une autre proviendrait d'une légende de l'époque d'Angkor et des combats entre un roi qui avait envahi le Cambodge et le roi khmer. En souvenir de la victoire du roi khmer, des courses de pirogues sont organisées tous les ans sur le Tonlé Sap.



Le Loy Pratip ou le flottage des lumières : Des habitants préparent le radeau de la cérémonie du flottage des lumières. Le Pchum Ben et le Bon Om Touk se déroulent sur trois jours. À Prek Toal, la fête du Loy Pratip a lieu le dernier soir de ces festivités.



Des offrandes : De nombreuses offrandes représentées par des fruits, de l'argent et des friandises sont accrochées. La coutume du flottage des lumières provient de légendes liées au bouddhisme. Le bouddha est représenté sur le radeau par une sculpture. Lors de la cérémonie, les fidèles l'honoreront en déposant des bâtons d'encens et en priant.





Le radeau des lumières : Le radeau quitte la pagode avant la tombée de la nuit. Des musiciens et des bonzes ont pris place et participent à l'animation du radeau. Au grand bonheur des enfants, il parcourt le village et il fait profiter de ses illuminations ainsi que de la musique, une grande partie de la nuit. Lors de son passage, les enfants prennent les offrandes accrochées dans le radeau et font des vœux. En contrepartie, les familles font aussi des offrandes aux bonzes.

Piques niques sur l'eau : Durant ces trois jours de festivité, les familles se retrouvent devant la pagode à la tombée de la nuit. Au gré des rencontres et au fil de l'eau, les villageois pique-niquent et discutent une grande partie de la soirée. Tous les petits commerces de vente de plats à emporter de Prek Toal sont présents. Durant ces trois soirées, Sambo a vendu des repas jusqu'à deux heures du matin.





Le Krathong : C'est un petit bateau d'une vingtaine de centimètres de diamètre décoré avec des fleurs, des bougies et des bâtons d'encens. On y ajoute aussi des gâteaux et de l'argent en espérant bonne fortune en retour. Il a souvent la forme d'un lotus en fleur ou d'un petit temple. Le dernier soir, enfants et amoureux le déposent sur le fleuve en hommage à la lune et chacun fait un vœu d'amour, de guérison, de réussite, etc.





L' école

Le taux de fréquentation à l'école primaire au Cambodge est de 85 %, mais la répartition n'est pas la même si l'enfant est scolarisé à la ville ou à la campagne. À Prek Toal, les moyens ne sont pas à la hauteur des besoins. En effet, les enfants sont scolarisés en demi-journée afin de combler le manque d'enseignants et de classes. Il y a 4 classes pour 9 niveaux ; 6 en primaire et 3 en secondaire. L'inégalité au droit à la scolarisation est déjà criante quand ces enfants disposent de deux fois moins de temps d'enseignement qu'en ville. Cela laisse peu de chance d'accéder au droit à l'éducation quand on sait que seulement 27 % des enfants fréquentent les établissements secondaires au Cambodge.





La levée du drapeau : Le matin, la classe commence à 7h. Les élèves des niveaux 1 à 4 font la levée du drapeau et chantent l'hymne national avant de commencer les cours. Les élèves des niveaux de 5 à 9 retireront le drapeau à 17h à la fin des cours.



Effectifs : Meng Hong et Meng Hak sont en classe de niveau 3. L'effectif de chacune des classes est d'environ de 40 élèves, 335 élèves sont inscrits à l'école de Prek Toal. Comme dans beaucoup de villages sur le Tonlé Sap, il est difficile de garder les enseignants qualifiés. Souvent originaires de la ville, la campagne et les conditions de vie dans un village lacustre ne les incitent pas à rester. Quand un enseignant a assez d'ancienneté pour se faire muter à la ville, il part. L'école se retrouve souvent avec des enseignants ayant peu d'expérience, pas formés, dans l'attente du concours ou en cours de formation.



Meng Hong est en cours de khmer.



Le Khmer

L'alphabet khmer est issu du sanscrit, il possède 33 consonnes et 23 voyelles, mais chaque voyelle à deux prononciations différentes selon la consonne associée.

Si l'écriture peut paraître complexe, la grammaire est plus simple. Comparée à la grammaire française, la langue khmère comporte beaucoup moins de règles. Les mots sont invariables, on ajoute un nombre ou un adverbe (comme ; beaucoup, un peu) pour indiquer la quantité. Il n'y a pas de genre, pas d'articles, de pluriel et de conjugaison. Une information comme ; hier, demain, le mois prochain, dans deux jours... est rajoutée pour préciser le temps.





La cour de récréation : L'école est un bâtiment en bois construit sur pilotis, cet environnement limite l'espace pour la cour de récréation.



La vendeuse de bonbons : Tous les jours, une vendeuse de friandises est présente au moment des récréations et à la sortie des classes. Elle vend essentiellement des bonbons, des sachets de gâteaux sucrés ou salés et des sodas.



Les jeux : Ils sont très nombreux et diversifiés, ; par exemple, il existe de nombreuses règles pour le saut à l'élastique. Une version de la balle au prisonnier appelée Chhoung est un jeu très populaire pour les enfants de Prek Toal. La balle est souvent fabriquée avec un morceau de tissu mis en boule.





Transport scolaire : Contrairement à certains villages sur le Tonlé Sap, il n'y a pas de transport scolaire à Prek Toal. Les enfants viennent en barque à l'école par leurs propres moyens. La sortie des classes est généralement un joyeux embouteillage de bateaux. Une amie de Meng Hong et Meng Hak passe les prendre tous les jours avec sa barque pour se rendre à l'école.



E

nvironnement et développement

Osmose, une association française met en place depuis 1999 des projets de conservation environnementale et de développement à Prek Toal. Son action s'appuie sur ces trois domaines : l'éducation, l'écotourisme et le développement villageois. Osmose organise des visites du village et de la réserve ornithologique située à proximité, en utilisant les services des villageois : barques, restaurant, nuit chez l'habitant et artisanat local. Les recettes de ces visites financent directement des programmes de développement auprès de plus d'une centaine de familles du village.





L'éducation à l'environnement : Un des volets du programme d'Osmose est l'éducation à l'environnement. Deux fois par semaine, ramassés par un batelier, les enfants sont amenés à la plateforme d'Osmose d'où ils partent en sortie nature pour observer les oiseaux, découvrir les plantes ou faire la collecte des déchets. A ce jour, plus de 500 enfants ont bénéficié de ce programme qui vise à en faire les futures responsables de la préservation de leur environnement naturel.



La classe environnement : Pitchurath est animatrice pour Osmose, elle anime une classe de découverte et de sensibilisation à l'environnement. Ce cours explique l'importance des interactions entre les arbres de la forêt inondée et les poissons. Les animations sont présentées de façon très ludique et elles sont adaptées aux enfants du village.



Les sorties nature : Une animatrice d'Osmose et un ranger de la réserve font une animation nature. Les enfants ont fait une sortie dans la forêt inondée pour découvrir les différentes plantes et leur utilité. L'animation s'est terminée avec Pan par la présentation de son jardin flottant.



Le jardin flottant de Pan : Ce type de jardin représente l'intérêt d'avoir quelques légumes et quelques fruits durant la période des hautes eaux. Pan cultive essentiellement des plantes aromatiques : basilic, citronnelle, piment, coriandre et quelques arbres fruitiers : manguiers, citronniers, papayers et bananiers. Ces productions lui procurent quelques revenus complémentaires.



La coopérative de Jacinthe d'eau : Ces femmes de la coopérative coupent des Jacinthes d'eau pour la production d'articles tressés. Cette coopérative, nommée Saray et créée par l'association Osmose en 2006, est gérée par des artisanes du village. À partir de deux objets traditionnels : le hamac et des sacs, elles ont diversifié leur production afin de vendre les articles aux touristes visitant Prek Toal. Aujourd'hui cette activité génère des revenus complémentaires pour près de 45 femmes issues de familles pauvres.



Le tressage

Pec Set fabrique des petits paniers tressés qu'elle vend aux touristes par l'intermédiaire de la coopérative Saray. Elle achète les jacinthes coupées et elle les fait sécher. Quotidiennement, elle peut fabriquer jusqu'à trois petits paniers. Selon les jours, elle travaille à domicile ou à la coopérative.



Réserve de Biosphère du Tonlé Sap : Colonie de Cormorans indiens. Entre octobre et mai : marabouts, grues, pélicans, cigognes, ibis et cormorans se rassemblent par milliers dans cette zone pour nicher. Cette réserve héberge les dernières colonies de grands oiseaux d'eau d'Asie du Sud-Est. Elles étaient menacées d'extinction par la collecte massive d'œufs et d'oisillons. Le programme de préservation mis en place par Osmose est efficace, il a réduit les collectes de plus de 90 %. La réserve emploie maintenant 33 villageois, dont la moitié sont des braconniers reconvertis. En 2001, il restait 30 couples de grands marabouts, aujourd'hui la colonie en compte 120.



Balade à Prek Toal

À cette période des hautes eaux, le village est éloigné des terres, pour tout approvisionnement, il faut faire au moins une heure de pirogue à moteur. Avec ses 4 000 habitants, Prek Toal a une activité sociale et économique importante qui fonctionne en partie en autarcie. De nombreux corps de métiers sont représentés, mais la pêche reste l'activité dominante. La vie y est plus difficile que sur les terres hautes. Comme la famille Hourn, beaucoup de foyers doivent cumuler plusieurs activités pour subvenir à leurs besoins. Le mari peut être pêcheur et sa femme tenir un petit commerce, fabriquer et vendre du poisson fermenté, fabriquer des articles tressés avec des tiges de jacinthe d'eau, tenir des chambres d'hôtes flottantes, élever des crocodiles, élever des cochons, etc.





Le chargeur de batteries : L'électricité est généralement disponible de 18h à 23h. Pour l'éclairage des bateaux et de la maison en cas de coupure, il faut des batteries. La demande est importante, tous les jours ce commerçant passe prendre ou déposer les batteries qu'il a chargées.



L'élevage de cochon : Pec Set nourrit les cochons de ses voisins. Ils appartiennent au directeur de l'école. Il les élève pour sa consommation personnelle et la vente. Il est aussi propriétaire d'un élevage de crocodiles et sa femme tient un petit bar restaurant qui est dans la pièce principale de leur maison.



La pêche

Le Tonlé Sap est classé parmi les pêcheries en eaux douces les plus productives au monde. Le poisson fournit 70 % de l'apport en protéine des Cambodgiens et la consommation annuelle moyenne de poisson sur le lac atteint 80 kg par habitant. Cela explique l'importance de cette activité à Prek Toal. Il existe deux types de pêche : commerciale et familiale. Les pêcheries commerciales en saison des hautes eaux sont très éloignées du village. Les pêcheurs comme le mari de Pec Sei dorment sur le site de pêche et peuvent s'absenter plus de deux semaines. Une grande partie des familles pratiquent la pêche familiale pour leur consommation et pour dégager de petits revenus complémentaires.



Petits poissons et élevages

De nombreux pêcheurs attrapent au filet la nuit des petits poissons qui servent à alimenter les différents élevages de poissons-chats et de crocodiles. Ils sont broyés avant d'alimenter les viviers de ces poissons carnivores.



De la nourriture pour les crocodiles : Un poissonnier vend des poissons à la famille Hourn. Ce poisson est destiné à l'alimentation des crocodiles de la famille.



L'élevage de crocodile

La famille Hourn, comme beaucoup de familles à Prek Toal, possède un élevage de crocodiles. Cet élevage s'est rapidement développé en dix ans, car il était très lucratif. Les jeunes crocodiles sont exportés vers la Thaïlande ou la Chine pour l'industrie du cuir. Cette espèce originaire du lac est élevée à Prek Toal uniquement pour la reproduction.



L'élevage de crocodile : La famille Hourn possède une vingtaine de crocodiles. Les crocodiles sont élevés dans des viviers flottants et deux à trois fois la semaine, ils sont nourris de poissons ou de serpents aquatiques. Un crocodile pond en moyenne une trentaine d'œufs et les petits sont vendus à des éleveurs de Siem Réap. Les petits crocodiles étaient vendus l'année dernière 20 dollars pièce, mais cette année les prix ont chuté à 10 dollars.



Cet habitant originaire du Viet Nam fabrique un piège à crocodile.



La fabrication industrielle du Prahok

Cette plate forme flottante accueille une vingtaine d'ouvrières. Ce travail harassant consiste à hacher manuellement les poissons un à un. Ces femmes, rémunérées au kilo de poisson haché, travaillent dans des conditions très pénibles.

Le salage : La fabrication de cette pâte de poisson fermentée commence sur place, les morceaux sont aussitôt mélangés avec de la saumure. Les têtes sont revendues comme aliment pour les élevages de crocodiles.





La fabrication artisanale du prahok : Malgré un goût très marqué, le prahok est populaire, il est consommé par une grande majorité de Cambodgiens. Il incarne l'identité culinaire du Cambodge. Srey fabrique et commercialise son propre prahok, cette activité lui permet de générer des revenus complémentaires. Elle possède une quarantaine de casiers pour pêcher ces petits poissons carnivores. Quotidiennement, elle relève ses casiers et dispose ses appâts fabriqués avec une pâte de poisson.

Les charpentiers : Cette équipe de charpentier commence la fabrication d'une maison. Il faut environ un mois pour en fabriquer une. Les maisons flottent grâce aux tiges de bambous disposées sous la plate forme. Ce système de flottaison a besoin d'être entretenu annuellement en remplaçant les bambous défectueux.













Un barbier-coiffeur du village.





Une station-service

Une des deux stations-service du village. Celle-ci fait aussi office de quincaillerie, de point de vente de pièces détachées pour les bateaux à moteur. Cette caverne d'Ali Baba regorge aussi de toute sorte d'articles allant du paquet de cigarettes, aux denrées alimentaires, jusqu'aux bijoux pour femmes.

Vendeuse de fruits et légumes.



Magasin de vêtements.





Commerce ambulat : Ce couple parcourt les villages lacustres durant la saison des hautes eaux du lac. Ils vendent leurs nombreux articles aussi diversifiés les uns que les autres en faisant du colportage de maison en maison. Durant cette période, cette embarcation est aussi leur habitation.



Les montagnes d'eau

Lorsque les nuages de la mousson arrivent sur le Tonlé Sap, le ciel et le lac ne font qu'un. Il ne faut qu'un pas, une illusion, pour que l'imaginaire des Cambodgiens les perçoivent en montagnes d'eau. Elle est la vie, elle donne le riz et le poisson, cet élément est une partie incontournable de leur façon d'être et de leur mode de vie. La quiétude de cet environnement induit une certaine nonchalance et sérénité auprès de ses habitants. La famille Hourn vit dans cette sérénité et cette harmonie.

























R

emerciements

Merci à la famille Hourn qui m'a accueillie sans réserve. J'ai eu le plaisir de pouvoir découvrir et partager leur quotidien. Merci à l'équipe d'Osmose et à Rik Rim, mon interprète, qui ont su me conseiller, me guider et m'intégrer dans le village. Je remercie aussi Nadine Jardin, présidente de l'association Terra Incognita ainsi que les membres du comité de lecture. Tous ont participé avec enthousiasme, de près ou de loin, à l'élaboration de ce livre.



Prek Toal

Le village des montagnes d'eau



Patrice Olivier

ISBN : 978-2-919632-49-7



Prek Toal

Le village des Montagnes d'eau

Patrice Olivier vous propose de découvrir en photos le village lacustre de Prek Toal sur les rives du lac Tonlé Sap au travers de ses rencontres et de la famille Hourn.

Ce parcours avec ses 140 photographies, vous invite à vivre le quotidien de cette famille cambodgienne et de Prek Toal. Vous y découvrirez, la vie dans le village, l'école, la religion, la cuisine, les traditions et l'environnement du village.

ISBN : 978-2-919632-49-7

