

## Au Cambodge

### Des (bonnes) nouvelles à Chup !

La rentrée s'est bien passée.

Phally, notre surveillante qui assurait aussi les cours de soutien, s'est mariée il y a quelques mois, et attend un heureux évènement. Elle ne nous quittera pas pour autant : elle habitera au Centre avec son mari, Ung, professeur d'informatique. Celui-ci se chargera d'aider nos jeunes dans ce domaine plus particulièrement, et assurera la surveillance des garçons.



*De gauche à droite : Ung, Sith notre « pilier », Srey Hout notre « bras droit », et Phally.*

La réunion des collégiens et des lycéens dans un même lieu a des effets positifs que nous n'avions pas envisagés : des lycéens donnent des cours supplémentaires aux collégiens !



Deux élèves de la classe 12, donnent des cours de mathématiques (Tau Chan Tho) et de chimie (Mao Samoy), et Phally cherche des lycéens pour les cours de khmer et d'anglais ! Une belle coopération entre nos filleul-e-s !



*Chimie (en haut) et maths (en bas)*



*Et tout le monde est ravi !*

## Les parrainages ont été distribués...

*A Chup,*

*à Kau Key,*

*à Siem Reap,*



*dans le petit village de Kone Damrey*



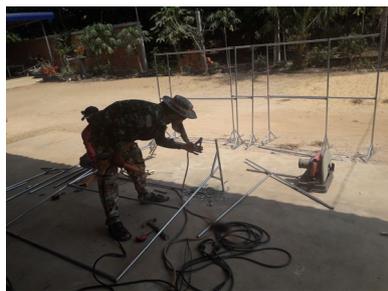
Et les kits d'hygiène également...



Le potager, que notre partenaire et ami Jacky Galiano avait initié, prospère. Les enfants continuent à bien s'en occuper.



**On a installé des étendoirs à linge**



**Et voici l'ensemble de nos étudiants sur Siem Reap et Phnom Penh**



**Et la Covid dans tout ça ?**

La situation s'améliorant, le Cambodge se situant parmi les meilleurs pays du monde en terme de gestion de la crise sanitaire d'après le premier ministre, les cinémas ont rouvert leurs portes, et il est question de, cette année, fêter dignement le nouvel an khmer du 14 au 16 avril prochain !

**Par contre, le Tonlé Sap pose problème...**

Ce lac, qui est l'étendue d'eau douce la plus poissonneuse du monde, connaît un déclin de plus en plus marqué. En 2020, les prises des pêcheurs auraient baissé de 31% par rapport à 2019. Cette baisse est due à des niveaux d'eau extrêmement bas. Au cours des 20 dernières années, le niveau moyen du lac a baissé de 2 mètres. Ceci est lié à la fois au changement climatique et à la construction de barrages hydroélectriques en amont du Mékong : 2 au Laos, ouverts en 2019, et ceux du haut Mékong en Chine.

Rappelons que le Tonlé Sap est unique au monde.

Habituellement, il se jette dans le Mékong à Phnom Penh, mais durant la saison des pluies, le niveau du Mékong devient plus élevé que celui du lac Tonlé Sap, . Il se déverse alors dedans, inversant le cours du lac. Les terres inondées offrent alors un lieu de frai idéal pour les poissons.

Plus d'un million de personnes dépendent directement du Tonlé Sap. Plus de 80% de la population cambodgienne a le poisson comme principale source de protéines, la consommation moyenne étant d'environ 50kg par an et par habitant. La baisse du niveau du lac met en danger les réserves de poissons.

De plus, les barrages bloquent les sédiments et nutriments et empêchent les migrations. La pêche est une source majeure d'emplois et son déclin pousse les jeunes à quitter la région. Chaque fin d'année, les pêcheurs commencent la fabrication du prahok, connu dans le monde entier. Cette tradition aussi est menacée par la crise écologique croissante...



LA PÊCHE SUR LES BORDS DU LAC TONLÉ SAP

### A propose du prahok (ប្រហុក)...

Ingrédient emblématique de la cuisine cambodgienne, pâte de poissons à très forte odeur (les Américains l'appellent « fish cheese »...), on peut le comparer au « garum » romain. Fabriqué à partir de diverses espèces de poissons d'eau douce, il était, à l'origine, une manière de conserver le poisson. Aujourd'hui, le poisson utilisé est surtout le « riel », oui, comme la monnaie cambodgienne ! C'est d'ailleurs ce poisson qui a donné son nom à la monnaie !

Les poissons utilisés pour le prahok sont écaillés, vidés, étêtés, nettoyés, réduits en pâte par piétinement (ce sont les femmes ou les enfants qui en général piétinent le prahok) Celle-ci est exposée au soleil pour une journée entière, puis salée et mise à fermenter pendant vingt jours dans de grandes jarres d'argile munies d'un couvercle en bambou tressé.



LE SÉCHAGE DES POISSONS RIELS À BATTAMBANG

**Mais la mécanisation a fait son apparition, et aujourd'hui le prahok est parfois confectionné mécaniquement.**



**Le prahok peut se vendre en vrac sur les marchés, ou en bocaux dans les boutiques et supermarchés. Il se présente le plus souvent sous la forme d'une pâte brunâtre ou grisâtre, mais on en trouve aussi du blanc.**

**Le prahok de bonne qualité peut se conserver jusqu'à trois ans.**



**Il est fréquemment utilisé pour parfumer les soupes, ou pour réaliser des sauces dans lesquelles on peut tremper des légumes frais ou du bœuf grillé, par exemple. Il n'est généralement pas consommé cru, d'une part en raison de sa saveur très forte, et d'autre part pour des raisons sanitaires. Le prahok peut également être consommé grillé, enveloppé dans une feuille de bananier, ou être employé comme condiment dans un plat. Il entre également dans la composition de divers plats cuits à la vapeur.**



## L'AER est en deuil...



*"Didier Guibert nous a quitté et c'est une bien triste nouvelle. Didier, membre fondateur de notre association, s'est investi pour la noble cause qui est celle de notre association. Par son soutien ses conseils et ses propositions toujours pertinentes il a contribué à faire évoluer l'AER vers toujours plus d'efficacité dans son action. Apprécié de tous, il va nous manquer à tous et tout particulièrement aux enfants que nous accompagnons et qu'il aimait tant." (Bernard Artero, Président)*

Bénévole, il est appelé par Yvonne Clarens pour poursuivre le projet pilote débuté par Pierre Belleval.

À compter de décembre 2003, il sera chef de projet Education pour tous et Santé.

Il continuera l'audit des villages pour mettre en place le projet « Avenir du Cambodge » avec le concours du chef de projet développement rural et avec ce dernier travaillera à la reconnaissance par le M.A.E de l'AER. Première reconnaissance obtenue en 2004.

De 2003 à avril 2005, il occupera la fonction de Secrétaire Général puis celle de vice président jusqu' en avril 2009.

On lui doit aussi la création des comités régionaux en novembre 2007.

### Témoignages:

*"Pour avoir beaucoup travaillé avec lui, je pense qu'il mérite que l'association se souvienne de la part essentielle qu'il a pris à son essor."*

*« J'ai eu beaucoup de chance de travailler avec lui, il a en peu de temps donné une autre dimension à l'association. Très exigeant mais plein d'idées, enthousiaste, un très grand MONSIEUR, AER lui doit beaucoup »*