

VOYAGE AU NEPAL,

SEPTEMBRE-OCTOBRE 2014

Village de Rapcha



Tout ce qui m'a semblé intéressant de relever, pour la compréhension et l'appréhension du village, durant les deux mois, est ici .

Deux mois c'est à peine le temps qu'il faut pour commencer à connaître les gens, les chemins pour pouvoir circuler librement et c'est juste ce qu'il faut pour s'imprégner du mode de vie quotidien, tant c'est différent. Toutes ces données ne forment pas un document abouti, seulement quelques informations pour pourront être réutilisées pour des projets futurs (ou tout simplement pour votre intérêt personnel).

La grosse difficulté a été la communication, avec quasiment tout le monde. Très peu parlent un anglais correct et dans la majorité des cas, trois mots, des sourires et des gestes étaient les seuls moyens d'échanger. Donc pas de réels problèmes tant qu'il s'agit des petites choses de la vie quotidienne, mais pour ce qui est d'obtenir des informations plus précises, voir exactes, ou d'utiliser un vocabulaire un peu plus spécifique (pour l'agriculture par exemple), c'est une autre affaire.

Beaucoup de données que j'ai récupéré viennent de mon observation et de mes déductions donc il est certain que la marge d'erreur est présente (et ne sont valables, bien sur, que pour cette époque). La plupart d'entre vous connaissent probablement déjà une partie des infos, mais le tout donne un aperçu de ce que peut-être de passer deux mois avec la même famille (c'est si peu mais plus que ce qui à pu être fait, donc abordé par un autre biais).

Une autre « difficulté » à été de leur faire comprendre que je n'avais pas besoin d'un traitement particulier. Les aider à cuisiner (surtout au début), porter quelque chose, participer physiquement aux activités de la maison était un combat de chaque instant. Et ceci jusqu'à la fin, bien que j'ai dépensé grandement mon énergie à me faire inviter dans leurs travaux, jusqu'à être certainement un peu lourde parfois.

Dans tous les cas, mon bilan de ce voyage est absolument positif sur tous les aspects, si le temps et le porte monnaie le permet, je repars !



Quelque chose qu'ils m'ont laisser faire ; les crêpes !

Chapitrons ;

➤ *Agriculture*

pour septembre-octobre

En ce qui concerne le monde végétal ;

❖ Ce qui est cultivé :

Céréales

- Du millet, en grande quantité, récolté 1/an de septembre à décembre.
- Du maïs, en grande quantité également, récolté 1/an en aout-septembre.
- Du riz , dans de petites quantités, les terres n'étant pas les plus hospitalières pour cette culture. Récolté 1 /an, septembre-octobre.
- Du sarrasin, à cette époque on le sème ou bien la plante est en fleur (très peu vu en quantité). Récolté 1/an.
- Amarante ainsi qu'une autre plante similaire formant une grosse grappe velue rose (petites quantités).
- Blé et orge, semés à cette époque donc difficile de se rendre compte de la quantité de parcelles concernées mais il semblerait que ce soit assez important.



récolte du riz à la faucille



amarante (à droite) et une plante cousine produisant de petites céréales rondes

Tubercules et légumes racines

- Pomme de terre en grande quantité, récolte en septembre-octobre.
- Ail et oignon (deux variétés), petite quantité, récoltés 2/an.
- Yam ou patate douce et gingembre sont présent dans la majorité des jardins mais en moyenne quantité. Récolte en janvier.
- Gros radis blanc et carotte en petite quantité.
- Curcuma en moyenne quantité.



curcuma



yam ou patate douce

Légumes

- Plusieurs variétés de courges, au moins quatre variétés de haricots, des aubergines (la longue noire et la ronde blanche), du concombre géant, du concombre amer, de nombreux choux (brocoli, chou vert, chou fleur), de la moutarde, des épinards, du cresson, des lady's finger (okra) ; sont cultivés dans les jardins près des maisons, en petites quantités, pour la consommation quotidienne.
- Le soja est cultivé en assez grande quantité, en bordure de parcelle de millet ou plus en altitude. Récolté septembre-octobre-novembre.
- Les chayottes. Quasiment tous en ont dans les jardins et la plante est très productive et envahissante. Une bonne partie de la production est perdue, non ramassée, pourrissant au sol. Consommées à cette saison.



concombre géant



le soja est planté en bordure de parcelle de millet

Fruits

- Tomate. Deux variétés ; la tomate cerise présente dans tous les jardins et utilisée pour la cuisine quotidienne et la plus grosse, cultivée sous serre par ceux qui en ont . Deux récoltes par an et la production est assez importante, au dessus de leur consommation familiale.
- Piment. Plusieurs variétés et tous en ont dans leurs jardins. Récolté en continu à cette période pour la cuisine quotidienne.
- Tomate des arbres, banane, agrume (orange, citron, pamplemousse, mandarine), grenade, petite goyave, poire, fruit de la passion sont également cultivés dans les jardins en petites quantités.



une des variétés de piment plus douce et fort belle



la variété que l'on trouve dans tous les jardins

Autre ;

- Tabac, quelques plants par-ci par-la pour la conso perso.
- Canne à sucre, peu en quantité et ne la transforme pas.
- Coriandre, petite consommation à cette époque.
- Cardamome présente sur de nombreuses parcelles, récoltée à cette période.
- Thé, très petite production, 2 à 3 récoltes par an.
- Cannelle, un tout petit peu, conso perso.



la cardamome est cultivée près des cours d'eau, sous un couvert forestier



séchage de la cardamome devant l'école de Tholodunga (en vue de commercialisation)

❖ Ce qu'ils produisent et commercialisent (d'après Ramesh, technicien agricole)
Le commerce est très local ; au sein du village, du district ou un peu loin jusqu'à Saleri, Nunthala, Lukla...donc :

- Pomme de terre et maïs sont la majorité de ce qui est vendu.
- Tomate, seule la grosse variété est vendue mais leurs productions dépassent ce qu'ils peuvent vendre, ils cherchent des marchés. Idem pour la cardamome.
- Ils vendent également le piment (selon Aananda 120npr les 500g), le gingembre et quelques légumes (ail, choux, aubergine, haricot, yam, soja...) mais de petites quantités

Dans le village et ses alentours on troc aussi beaucoup, tous ne produisent pas de tomates ou d'oignons...

Tous ce qui est produit est consommé (au moins en partie).

Le thé et la cardamome sont en projet pour une commercialisation. Des meetings sont prévus pour créer/améliorer les systèmes d'irrigation, développer les cultures...

❖ Ce qu'ils achètent car ne produisent pas :

- Le riz. La quasi totalité du riz qui est consommée (voir tout) est achetée, par exemple à Damku (3/4 d'heure de marche par un chemin plat depuis le collège de Yagachwai). Une fois par semaine a lieu un plus gros marché à Sombaré ou certains vont régulièrement (1h15 de marche).
- Les lentilles achetées également en quantité à Damku viennent du Terai voir de l'Inde.
- L'huile. Bien que pousse quelques plantes à fleurs oléagineuses tel que le colza, la transformation ne serait pas rentable.
- Le sel, le sucre et la quasi totalité des épices utilisées pour la cuisine.

Autre chose ;

Au niveau de l'étagement des cultures, on trouve, dans la partie basse entre la jungle bordant la rivière et les habitations ; du millet, maïs, sarrasin et autres céréales ainsi que la cardamome regroupée en paquet d'une vingtaine de tiges, sous un couvert forestier près des cours d'eau. Dans tout le village, entre les maisons (à cette époque), le millet est omniprésent, ainsi que le soja, et dans les jardins on trouve tous les fruits et légumes.



les cultures en terrasses sur les terres d'altitude, ici, juste avant le labour

Plus en altitude, au niveau du haut du collège et après ; poussent essentiellement maïs et pomme de terre ainsi qu'autres céréales qui côtoient les animaux. Sur la même parcelle sont plantés millet et soja, récoltés à peu près en même temps, et plus en altitude, maïs et pomme de terre, semés/plantés en même temps mais récoltés en différé (le maïs avant).

Le grain semé est mélangé aux résidus du millet résultant du tri grain/coquille. Ces petites peaux et coquilles sont utilisées comme insecticide lors du stockage. Cette poudre ainsi que des copeaux de bois, de la cendre ou du purin d'ortie sont apposés aux pieds des plants du jardin de la maison (protection contre les ravageurs, maladies et mauvaises herbes). Comme engrais bien sûr, le fumier des animaux. Certains utiliseraient des fertilisants et insecticides chimiques mais peu, la plupart des villageois préférant la méthode traditionnelle, moins onéreuse et plus logique.

Les tiges des céréales ou cannes de maïs après la récolte sont coupées, laissées à sécher sur place et données aux animaux au fur et à mesure ou réutilisées dans l'artisanat (tapis et coussins de sol, toits des cabanons).

Les épis de maïs sont attachés 8 par 8 et laissés séchés sur l'étendoir vertical à l'extérieur (toutes les maisons en possèdent), puis égrainés petit à petit.



un étendoir à maïs, présent devant toutes les maisons



après-midi tri du maïs chez un jeune agriculteur

Les serres sont présentes dans quelques jardins et l'on y trouve exclusivement des tomates. Le transport du matériel de Kathmandu à Saleri est pris en charge par Nepal Foundation, mais le propriétaire de la serre paye ce matériel. L'attribution d'une serre pour une famille se fait en discussion avec celle-ci et Nepal Foundation dont Ramesh est le représentant au village.



quelques uns possèdent des serres financées par Népal Foundation, elles n'abritent que des tomates

En ce qui concerne le monde animal ;

On trouve :

- Quelques vaches mais une majorité de buffalos utilisés pour les travaux des champs et la viande. La vache n'est, en principe pas consommée bien que l'on m'ait avoué que quelques unes disparaissent parfois discrètement la nuit dans la forêt. De ce que j'ai vu, la majorité des gens en ont.
Le lait est très peu consommé car laissé aux petits. On le transforme en yaourt puis beurre.
- Des chèvres pour la viande. Nombreux sont ceux qui en ont également.
- Quelques cochons qui vivent près des maisons.
- Des poules présentes dans la plupart des maisons. Ils ne consomment que peu les œufs car ils sont gardés pour être couvés.

La plupart des animaux (vaches, buffalos et chèvres) restent en altitude à cette époque sur les terrains en terrasse au dessus du village.

Le labour est ainsi fait par les buffalos attelés par deux à la charrue en bois et guidés par l'homme qui manœuvre et dirige les bêtes dans les virages.

Sur ces terrains d'altitude, des cabanons sont construits pour garder les animaux. Une quinzaine de piquets en bois, de grandes nappes de bambou pour le toit + une bâche, une paille, des couvertures pour le lit et du matériel pour la cuisine composent ce cabanon qui abrite pour la nuit, un ou plusieurs membres de la famille (les chèvres et les veaux passent également la nuit dans le cabanon pour tenir chaud aux occupants). Certains ont aussi un chien qui reste en altitude.

Les cabanons sont déplacés régulièrement sur une autre parcelle pour laisser pâturer les animaux (cela dépend des familles, mais environ tous les 5-6 jours à une semaine).



les cabanons d'altitude qui abritent les animaux pour la saison, sont déplacés régulièrement



le labour dans les cultures en terrasse

Les activités sur ces parcelles a cette époque ;

- On coupe l'herbe à la serpette que l'on fait sécher ou que l'on donne aux animaux.
- On prépare une parcelle où sera semé le grain (enlever les anciennes cannes de maïs, repartir le fumier accumulé par les animaux qui viennent d'être déplacés, labourer : 1^{er} passage avec les buffalos, semer le grain, 2^{ème} passage manuel, à la pioche pour affiner la terre et mélanger le grain).

Elevage et culture en synergie.

- On déplace les cabanons et les animaux. Les gens ont des propriétés à différents niveaux voir assez loin, ce qui leur permet d'avoir des cultures plus variées ainsi que des terrains plus près de la maison pour avoir de l'herbe de fourrage à disposition, donnée aux animaux restés là.
- Bien entendu on mange et boit beaucoup.



le matériel du cabanon est transporté comme tout le reste, par une sangle unique sur le front



les quatre garçons de la famille en pause goûter

Les travaux aux champs sont très conviviaux et solidaires. Il est courant qu'un membre de la famille ou ami qui possède des terrains dans les alentours soit « invité » à travailler avec eux une après-midi ou à prêter ses animaux pour le labour. Service qui sera rendu plus tard. Le goûter « patate-chang » se partage évidemment. Les propriétés se superposent, tout le monde se connaît et tout le monde empreinte les mêmes chemins qui traversent ces propriétés. L'atmosphère est, de manière générale, très sympathique.

Certaines plantes sont préférées à d'autres pour être données aux animaux. Exemple avec le cochon à qui on donne plutôt des fougères (certains fonctionnent ainsi). Comme fourrage également ; les feuilles du figuier qui pousse abondamment partout dans le village. Les fruits de cet arbre (qui ressemble peu à notre figuier), ne sont pas consommés par les habitants.

Quand une bête est abattue, c'est une affaire de famille ; 10 à 15 personnes participent tour à tour au découpage, calibrage, pesage et conditionnement de la viande. C'est aussi l'occasion de se retrouver et boire le chang. Les morceaux sont enfilés sur des brochettes de bambou pour un poids d'environ 1,5 à 2 kg et donnés à certains (membres de la famille) ou vendus à d'autres (environ 250npr/kg selon Aananda).

Plusieurs personnes ont des ruches, directement sur la maison. Deux récoltes par an ; octobre et mars/avril, (selon Soqual). Petit conso perso.

Rencontre de Ramesh, 23 ans, technicien agricole de Nepal Foundation. Il est payé 6jours/7 par l'association, vit à Tholodunga avec sa famille, exerce ce job depuis 6 mois et son contrat prend fin, fin octobre. Durant les jours où je l'ai suivi, il ne m'a pas vraiment été permis de voir son travail (peut-être par relâche car fin de contrat), les journées étant plutôt passées à se balader de maisons en maisons, papoter et boire des coups (cela dit, ça n'était pas moins agréable). Selon certains du village, il est trop jeune et inexpérimenté pour être efficace (il n'est pas agriculteur lui même et sort tout juste des études).



quelques uns ont des ruches directement sur les maisons



Ramesh, le jeune technicien agricole

L'exemple de ma famille :

Purumaya Rai (sœur de Pancha) et son mari Ganesh Rai, vivent avec deux de leurs enfants ; Sumitra, seconde fille de 28 ans (non mariée) et Nandaraj, second fils de 23 ans. Leur première fille (Bolsamaya) est mariée, à deux enfants et vit à Dharan. Le premier fils (Hémraj) est marié avec une fille du village, ils vivent et travaillent tous deux à Dubaï. Le dernier fils, Junkumar, 18 ans, étudie à Kathmandu. Deux autres fils sont décédés, l'un bébé, l'autre à 18 ans.

Ils vivent dans une maison traditionnelle, à deux niveaux, celui du bas abritant le foyer sacré, du matériel de cuisine dans des étagères, deux banquettes pour dormir, et celui du haut est le grenier où sont stockés les céréales, dokos et autres matériels (dangereux selon Pancha, car un grenier comme ça, brûle très bien).



Sumitra, Bolsamaya, Purumaya et Ganesh (les parents), Kiran, Hemraj, ainsi que Junkumar et Nandaraj (accroupis), lors du festival Dassain.

La maison a été agrandie d'une cuisine où se trouve un poêle (la cuisine quotidienne est faite ici), des étagères avec tout le matériel de cuisine, une petite table, deux bancs, deux banquettes et un moulin. À l'arrière de la maison, un agrandissement également, où se trouve, en bas une mini boutique et en haut, une petite chambre qui fut mienne pour ces deux mois. Devant la maison ; une fontaine, un wc, l'étendoir à maïs et un appentis pour le bois, un jardin très riche pour la cuisine, environ six poules et un gros cochon (beaucoup de maisons que j'ai pu visiter n'avaient pas toutes ces commodités). Les terrains jouxtant la maison, plantés de millet à cette époque, sont propriétés de la famille. Ils possèdent des terres en altitude où ils gardent 5 buffalos et 15 chèvres + 9 petits nés ce mois d'octobre. Les chèvres sont gardées environ 3 ans puis vendues ou mangées. Un jeune chien reste toute la saison avec les animaux.



la cuisine avec son poêle plus moderne



l'âtre sacré dans la pièce principale

La journée type de cette famille :

- le matin de 7h à 10h ; activités à la maison, couper l'herbe pour les animaux, faire la cuisine.
- repas à 10h.
- départ à 11h pour les champs d'altitude (environ $\frac{3}{4}$ d'heure de marche dans un sacré chemin cailloux), on emmène pioche, parfois herbe coupée, rakchi, chang et de quoi manger.
- travaux aux champs jusqu'à 17-18h (nuit) : changement de place du cabanon et des animaux, labour, semence, récolte, goûter.
- retour à la maison avec la nuit. C'est quasiment toujours le père, Ganesh, qui reste dormir sur place. A la maison c'est cuisine, repas et dodo.

La famille possède également un cabanon bien plus loin (3h de marche dans une bonne tranche de jungle, plus au nord et plus en altitude sur une prairie assez plate), dont une partie est en dur (pierres sèches) + un enclos pour les animaux. Ganesh y reste plusieurs jours avec les chèvres et buffalos. Cette prairie accueille 5-6 cabanons tous habités par les vieux pères de famille et forme un second petit village isolé. Ces abris sont utilisés environ un mois dans l'année, à cette période où il fait plus sec et chaud. Pour l'hiver les animaux sont redescendus près des maisons.

Ma famille possède un petit commerce où sont vendus gâteaux, chewing-gum, savons, shampoings, allumettes, nouilles déshydratées...au détail, aux voisins. La marchandise est achetée en semi-gros à Damku. Beaucoup ont ainsi un petit commerce à la maison, et beaucoup d'autre ont un commerce plus important, une vraie petite boutique, voire un café-restau.



Purumaya au tri du millet



Sumitra et son frère Nandaraj dans le cabanon d'altitude



Pancha et sa sœur Purumaya récoltant le riz



ce mois d'octobre 9 chevreaux sont nés en altitude



labour en traction animale puis à la pioche sur une parcelle d'altitude

➤ *Alimentation*

Dans toutes les maisons, on passe beaucoup de temps à faire à manger et dans ma famille, on est particulièrement appliqué à cette activité. Dans tous les cas, partout, on mange et boit en quantité.

Voici un petit inventaire de ce qui remplit leurs estomacs quotidiennement.

Le plat de base est le fameux dal-bath ; du riz nature et une soupe de lentilles grossièrement mixées (avec un outil en bois à quatre volants à son extrémité, que l'on fait tourner entre les deux mains) et accompagnée d'ail, oignon et épices/sel. Le dal peut aussi être fait avec de l'ortie, les feuilles des chayottes ou encore les haricots de soja laissés séchés/fermentés au soleil, puis cuisinés de la même façon que les lentilles.

L'ortie est très appréciée aussi pour des vertus médicinales (système digestif). Le riz est mangé à la main, trempé dans le dal.

Ce plat est accompagné d'un curry de légumes ou viande (on en mange régulièrement dans cette famille), les légumes étant ce que le jardin propose (pommes de terre, tomates ; haricots, aubergines pour ces mois-ci), le tout salé et épicé.

Le riz se mange aussi sec, en flocons, accompagnant la viande.

Les épices utilisées : sarrasin grillé, cardamome, curcuma et cumin en graine, anis, girofle, cannelle (feuilles, graines et écorce) et muscade. La majorité des épices est achetée, souvent en sachets pré mélangés.

Egalement ; « dido » ou pâte provenant de la farine de millet (et autres céréales) cuite dans l'eau sans condiments. Le tout produit une épaisse pâte que l'on mange en formant une cuillère avec son pouce et que l'on trempe dans le dal.

Les momos (raviolis) sont divinement préparés avec une farce, carnée souvent, mais qui peut se faire avec des légumes, chayotte notamment. On en mange tous les deux-trois jours (mais certainement parce-que j'ai eu l'imprudence de dire que c'était divin) .



les fameux momos préparés avec grand soin



les chayottes qui poussent abondamment partout et que l'on mange à toute heure, bouillies

Les champignons (gros orangés poussant comme des amadouiers) sont ramassés dans la jungle, séchés et consommés en curry avec les légumes.

Pêche dans la Dudh Kosi parfois mais peu mangent du poisson.

Les journées on mange assez souvent entre les repas ; des pommes de terre et chayottes bouillies avec de la sauce qui arrache (ail, sel, piment et tomates cerises), du pop corn, du soja ou maïs grillé, des chapatis... Cette nourriture est emmenée ou cuisinée sur place pour les travaux des champs.

Le millet, une fois est-il séché, est broyé une première fois dans un gros mortier en bois puis tamisé sur un tapis rond en bambou tressé pour enlever coquilles et tiges. Les grains ainsi obtenus sont passés une deuxième fois au mortier pour un décorticage plus fin plus retamisés. Le maïs est séché en épis, puis égrainé et reséché, puis moulu. Le moulin est fait de deux grosses meules de pierre dont celle du dessus est percée d'un trou central par lequel on met le grain tout en la tournant à l'aide d'un bâton. Travail physique et long. Le grain n'est moulu qu'une seule fois et est ensuite trié ; la farine fine, les petites pépites et le grain grossièrement concassé, pour différentes utilisations.

Ils consomment également les jeunes pousses des bambou qui se développe un peu partout.

Les viandes les plus consommées restent le buffalo et le porc. Plus rarement, du poulet. Les morceaux sont séchés au dessus du feu et lavés dans l'eau bouillante avant d'être préparés.



les fils de la famille à la cuisine pour le jour de « tika », lors du festival Dassain

Boissons

Pourquoi boire de l'eau alors que le chang est abondant et fameux.

- Le chang. Bière à base de millet, maïs et orge, fermentés dans des cuves, puis pressés à la main avec de l'eau et bu à longueur de journée. Le goût est à chaque fois vraiment différent car le dosage des céréales l'est, ainsi que leurs qualité et le degré de fermentation.
- Le rakchi, plus proche de l'eau de vie, donc bien plus fort, fait à partir de millet, maïs et orge, et parfois des graines de cumin. Il est préparé dans d'énormes marmites sur le foyer sacré et, est lui aussi, très différent d'une maison à l'autre. Ces deux alcools sont consommés à toute heure, y compris le matin au réveil, offerts généreusement à qui passe et transportés dans une jarre en bois à large encolure.
- Le thé se boit aussi mélangé à de la farine de millet et du sel.
- Une autre boisson à base de rakchi chaud avec du beurre, des épices, du café et du sucre.
- Le lait se boit tel quel, ou chaud.

➤ L'école

Le collège de Yagachwai.

400 élèves, 15 professeurs dont certains ne sont pas du village, donc des locaux ont été aménagés en petits appartements ou ils vivent le temps scolaire (les anciens bâtiments de l'école).

Cette école a trois « nouveaux » bâtiments utilisés par les élèves de 4-5 ans à 18-20 ans + les deux anciens bâtiments + un bloc WC + une douche solaire réservée aux profs et au personnel de l'école, quelques fois aux étudiants et aux nécessiteux.

J'ai très peu vu l'école en fonctionnement, peut-être 5-6 jours, car les vacances sont arrivées entre les deux festivals.

Les cours commencent à 10h et finissent à 16h tous les jours sauf le samedi et accueillent les jeunes jusqu'au grade 10 ou ils passent ensuite le concours de fin d'étude SLC, pour peut-être continuer les études à Saleri ou Kathmandu.

Chaque grade a sa salle ou ils sont environ une vingtaine sur des petits bureaux et bancs en bois. Chacun possède un cahier d'exercice imprimé dans lequel ils n'écrivent pas (ils sont donc réutilisés par les classes suivantes jusqu'à mort du cahier). Ces cahiers sont donnés par le gouvernement ainsi que d'autres petits matériels scolaires. Ils ont également tous un cahier de note personnel. Les cours durent 30 à 40 minutes et ce sont les profs qui tournent.



les nouveaux bâtiments du collège financés avec l'aide d'ANUVAM



les anciens bâtiments réaménagés en appartements pour les professeurs

Rencontre de Dilip, le prof d'anglais que je suis dans ses cours.

Ce jeune homme de 25 ans est marié, à une petite fille de 2-3 ans et loge dans les apparts des anciens locaux de l'école. Il est payé par le gouvernement, pas assez selon lui car pas moyen de mettre de coté.

J'ai assisté aux cours d'anglais pour cinq niveaux et pu constater que prof comme élèves sont plus investis dans la matière quand il s'agit des petites classes (6-7 ans à 12-13 ans). On parle plus népali qu'anglais dans les cours des grands. Manque de suivi.

Certains jeunes (15-20 ans) ; à qui j'ai posé la question de leur utilisation de l'anglais, reconnaissent être en difficulté, et avoir besoin d'un apprentissage plus conséquent pour leurs projets d'avenir surtout. J'ai eu plusieurs exemples de jeunes ne voulant pas rester agriculteurs au village mais plutôt intéressés par des études d'informatique ou de mécanique à Saleri, Kathmandu, voir à l'étranger.

Dilip souhaiterait avoir plus facilement accès à l'électricité pour faire fonctionner un lecteur cassette par exemple.

Des devoirs sont donnés mais très peu car les profs savent que d'autres types de travaux attendent les élèves en rentrant à la maison.

Pour ce qui est du français ; deux jeunes sont en cours d'apprentissage ; Arjun (fils de Pancha) et Junkumar (neveu de Pancha) tous deux vivants et étudiants à Kathmandu. A ce jour, ils parlent français comme je parle népalais, c'est-à-dire 30 mots de vocabulaire.



le collège de Yagachwai est construit sur une large plate-forme



le collège possède une douche solaire qui fonctionne bien

➤ *Le dispensaire*

Rencontre de Sukubari (qui a fait ses études à Phaphlu) et Manmayar, respectivement 21 et 28 ans ; deux jeunes femmes travaillant depuis environ un an au dispensaire. Ouvert tous les jours, 10h-15h sauf le samedi.

Le bâtiment se trouve dans le secteur 8, un peu isolé. Le matériel est assez sommaire ; deux étagères de médicaments, un stéthoscope, un tensiomètre, une balance, une civière gonflable et quelques bricoles. Les gens viennent librement quand le centre est ouvert, donc les journées peuvent être très longues.

Lors des consultations, les données sont notées sur un cahier (nom, âge, date, quel pronostic, quels médicaments). Les consultations sont très rapides, un médoc est donné à chaque fois et ils sont payants (mais très peu chers). En général, Sukubari reçoit les appels sur son portable privé



le dispensaire se situe à mi chemin entre le collège et Tholodunga



5 pièces au total : 3 chambres, une salle de consultation et une salle de réception

A près la fermeture du centre, parfois, elle se déplace pour des consultations chez l'habitant, pour ceux qui ne peuvent venir . A toute heure, elle se déplace aussi pour les accouchements. Avec ces deux jeunes femmes, il était quasiment impossible de communiquer si ce n'est pour aller manger et boire un coup chez le tonton-voisin, donc beaucoup de mes questions n'ont pas trouvées réponses.

La venue de Jean-Claude R. et Marc B. fin octobre leur à permis d'obtenir un peu plus de matériel notamment de chirurgie et dentisterie.



Sukubari dans la salle de consultation



du nouveau matériel pour le dispensaire

➤ *Artisanat et art*

L'artisanat est partout et tout le monde le pratique, régulièrement.

Ce qui est courant, par exemple : un petit coussin plat sur lequel on s'assoie à même le sol, fait par tressage de l'enveloppe des épis de maïs ou de tiges sèches de céréales, ou encore (recyclage) de sachet plastique de nouilles déshydratées. On l'utilise aussi comme couvercle pour garder au chaud la nourriture dans les grosses gamelles.

Avec les tiges des céréales on fait des grandes paillasses sur lesquelles on s'assoie et dort.



Purumaya à la confection d'un coussin de sol à partir des tiges sèches des céréales.



Je n'ai pas eu l'opportunité de voir la fabrication de l'artisanat bois ; tel que les porte-serpettes, les jarres à rakchi, les étuis à kukri (grands couteaux à tout faire).

Une plante appelée « bromistick » est utilisée pour la confection des balais.

Mais le matériau-roi de l'artisanat reste le bambou, on en fait de multiples choses. Deux variétés poussent librement un peu partout ; une très massive dont les troncs sont utilisés pour la construction et le bâtiment (ponts ; petits édifices, séchoirs à maïs, échelles...), et une autre plus frêle dont on récupère l'écorce en fines lamelles pour l'artisanat.

Les lamelles ainsi obtenues sont utilisées de préférence fraîches car plus souples ou trempées au préalable, puis tressées pour en faire :

- de grands paniers carrés peu profonds (pour faire sécher les céréales, ou comme support lors des découpes de viande)
- des tamis ronds pour le tri des céréales et farines
- des paniers de tous gabarit, dont le fameux doko
- des entonnoirs pour la préparation du chang
- de grandes nappes (toits des cabanons, découpe de viande en extérieur)
- du petit mobilier

Dans chacun des cas, la taille et les techniques de tressage des lamelles diffèrent, certains ayant leurs propres façons de procéder.



les grands paniers plats en bambou tressé, utilisés pour le séchage des piments



nombreux objets sont fabriqués artisanalement au village

Une journée avec Ravi ; jeune papa de 20 ans, ses deux parents sont morts, il est marié à une jeune femme du même âge et à un fils de trois mois. Ils vivent dans la maison de son père et possèdent deux buffalos, une paire de poules et un chien, ainsi qu'un jardin microscopique. C'est son oncle qui les soutiennent financièrement car ils n'ont aucuns revenus.

Lui veut devenir chanteur depuis l'enfance (il est très talentueux), et projète de partir travailler en Malaisie ou Arabie Saoudite quand son fils sera plus grand, gagner de l'argent et revenir au Népal pour, peut-être commencer une carrière de chanteur. Il confectionne des dokos et me donne une journée de son temps pour me montrer.

Il a appris en observant et en autodidacte, il est très habile. Selon lui, c'est un savoir transmis aux enfants par leurs pères (ce sont beaucoup plus les hommes qui confectionnent les dokos). Pour un doko adulte, il lui faut environ deux jours mais on peut en faire de tailles intermédiaires ou pour de tous jeunes enfants, les habituant ainsi à ce type de portage.



une journée chez Ravi pour apprendre l'artisanat doko. Les lamelles de bambou sont trempées dans un premier temps,



puis tressées

Le résultat est très solide et l'on porte tout de cette façon (mise à part les pierres, portées plutôt dans un sac à dos en bois).

J'ai eu l'occasion de tester quelques fois, à ramener des fougères depuis les champs d'altitude, avec un doko moitié moins rempli que le leur : torticolis, migraines et gamelles sont au rendez-vous.



le portage s'effectue dans les dokos ; paniers dorsaux portés avec une sangle sur le front



a gauche leurs dokos, à droite le mien

Les bijoux portés par les femmes sont achetés. La plupart des femmes âgées portent deux bijoux naseaux, l'un ; un gros médaillon doré plat sur l'aile gauche et l'autre, un pendentif triangulaire incrusté de perles en plastique de couleurs, le tout sur un anneau accroché dans la cloison nasale. Un autre bijou est porté par les femmes lors des cérémonies et festivités ; un collier multiple de petites perles en plastique vertes portant un pendentif carré de métal doré incrusté de perles colorées.



les deux filles de la famille ; Bolsamaya et Sumitra portant la veste et le collier traditionnel



la veste traditionnelle portée pour les cérémonies et lors des festivals (vue du dos)

➤ Culture et autre

Au cours de ces deux mois de vagabondage dans le village et ses alentours, il a été possible d'assister à plusieurs petites choses, de faire des observations, multiples visites et rencontres.

- Emasculation d'un buffalo ; on coince le tout entre deux bâtons très serrés et on tape à la masse jusqu'à détachement complet.
- Plusieurs ponts :
 - Après Tholodunga, sur la même rive, un pont de Nepal Foundation âgé de trois mois. Un peu plus en contrebas on peut voir l'ancien pont en bois défoncé.
 - Le grand pont de N.F traversant la Dudh Kosi, facile d'accès, le chemin est assez large et dégagé. Le pont est un peu vrillé au milieu ce qui empêche le passage des animaux mais est très empreinté par les hommes (ce chemin va à Jubbing).
 - Le pont d'ANUVAM , le chemin pour y aller n'étant plus empreinté, il s'efface dans la végétation. Le chemin de l'autre côté à disparu dans les éboulis.



le pont de Nepal Foundation

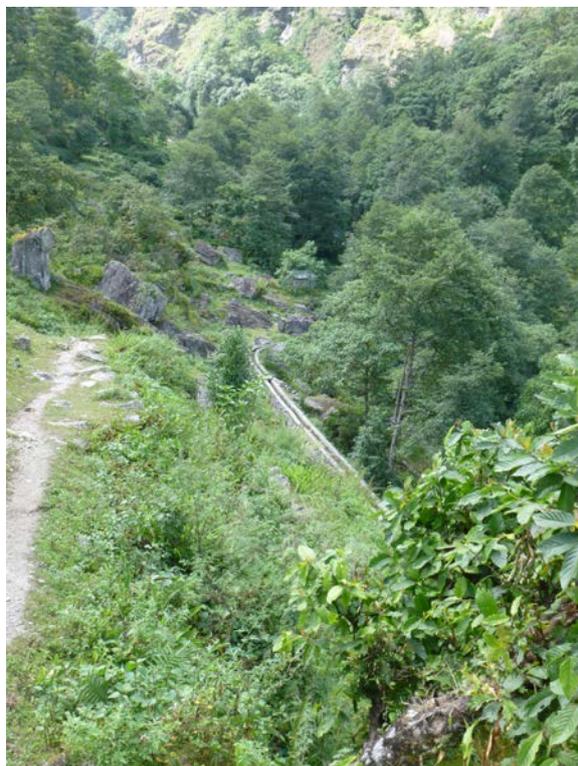


le pont d'ANUVAM quelques mètres plus bas n'est plus empreinté

- La centrale hydraulique produisant l'électricité pour toutes les maisons des secteurs 7,8 et 9 se trouve à la frontière du secteur 9 après Tholodunga, près du pont. Elle est alimentée par une cascade dont une partie de l'eau est dirigée dans des canaux.



la centrale, après Tholodunga est alimentée en eau par des canaux en amont. Elle fournit l'électricité pour les trois secteurs de Basa-Rapcha.



- Visite du bâtiment du VDC du secteur 6 (Damku), détruit par les maoïstes donc plus utilisé. Le toit est immensément troué et les salles sont saccagées. Ils seraient en train de reconstruire selon Pancha, mais pas visiblement. Selon ce même Pancha, cet endroit serait un bon emplacement pour construire un Lodge, cette terrasse est en effet plus large et offre une superbe vue sur le Numbur. Une idée qui pourrait être un éventuel projet quand la route sera plus fonctionnelle.
- La route arrive actuellement jusqu'à Damku (environ 26 km depuis Phaphlu), mais de nombreux glissements de terrain empêchent la circulation. Ils prévoient de la continuer jusqu'à Rapcha en utilisant le chemin déjà existant. Le tracé arriverait juste au dessus du collège, cela peut prendre 10 ans selon Pancha, 2-3 ans selon Aananda.



le bâtiment du VDC du secteur 6 à été détruit par les maoïstes



de nombreux glissements de terrain ferment la circulation sur la route arrivant jusqu'à Damku

- Au dessus du collège, une plate-forme est réservée pour un futur projet de construction d'une nurserie/école des tous petits, d'une piste d'hélico et du passage de la route.
- Deux tanks à eau alimentent Rapcha. L'un situé sur le chemin conduisant à Damku, l'autre au dessus du collège. Dans tout le village, des fontaines ont été construites près des maisons par N.F, mais les gens laissent parfois les robinets ouverts ce qui coupe au moins une partie de l'eau si ce n'est pas tout, pour les maisons en aval. Problème d'éducation.



un des deux tanks à eau du village



une plate-forme est prévue pour une piste d'hélico, une nurserie et le passage de la route

- Tout autour du collège et sur le versant coté Damku, ont été plantés, il y a environ 25-30 ans, des pins, pour la biodiversité, l'érosion et le bois. Selon Aananda, les gens font attention de ne prélever que les branches pour ne pas trop déforester.
- Le recyclage.
Tout ce qui est carton, papier et plastique est brûlé sans discrimination dans des trous sur les bords des chemins ou ils sont accumulés. Malgré ces « poubelles », les gens jettent les plastiques un peu partout. Le verre à plusieurs vies, réutilisé comme contenant.
Le problème du recyclage n'a, à priori pas de solutions tant que le village ne possède pas sa propre « centrale de tri ». Il n'y a pas plus de recyclage à Saleri qu'ailleurs (si tant est qu'ils y ramènent leurs déchets, ce qui n'est, à ce jour, absolument pas dans les projets).
- Un bâtiment/salle des fêtes a été construit il y a un an juste au dessus du terrain de volley. Il est complètement vide et est utilisé lors d'évènements, festivals, pour accueillir les gens et sert de salle de répétition et de vestiaire pour les danseurs.



une forêt de pin à été plantée il y a 25 ans au dessus du collège



la salle des fêtes et le terrain de volley de Rapcha

- Un autre bâtiment, environ à mi chemin entre le collège et le dispensaire, sur une petite esplanade, sert de salle commune pour les réunions et meetings à propos de projets pour le développement du village. A l'intérieur, un bureau, 2-3 bancs et un petit musée de la culture Rāi avec quelques objets artisanaux, des vêtements, du petit mobilier ainsi que des posters plus généraux sur la faune/flore de la région et du pays. Pendant les deux mois, plusieurs meetings entre les villageois ont eu lieu et, à ma connaissance, un seul s'est déroulé dans ce bâtiment, les autres sont plutôt organisés à l'extérieur, notamment devant ce qui deviendra le prochain musée (projet). Ce grand bâtiment sur trois niveaux, entouré d'un muret de pierre se construit juste au dessus de la maison de Jase.
Lors des meetings, on collecte des fonds auprès des villageois que l'on met en commun pour les investir dans des projets tel que la mise en place d'un système d'eau potable ou encore la maintenance et développement de l'électricité.
- Dans ce même bâtiment et de manière général dans tout le village, il y a peu de livres (mise à part au collège et 2-3 par-ci par-la chez les particuliers). Certains (jeunes) avec qui le sujet a été abordé, regrettent un peu de ne pas avoir plus accès aux livres, autres que scolaires (romans ou livres documentaires). Mais les livres ça pèse dans le doko et ce n'est jamais la priorité, mais ça pourrait être vraiment intéressant.

- Certaines personnes dans le village sont plus influentes et jouent un rôle important dans la vie collective. Une visite chez un malade avec Sukubari est intervenue en plein règlement de compte entre deux familles. Dans la pièce centrale de la maison étaient attroupés au minimum une vingtaine de personnes débattant très vivement, et certaines personnes particulièrement médiatrices tel que Chandra, étaient présentes pour tempérer. Chandra fait parti de l'équipe du VDC pour ce qui est de la gestion des forêts (entre autres). Dans tous les cas où j'ai pu assister à des conflits, la chose est prise avec beaucoup de sérieux, on ne laisse pas un problème relationnel irrésolu, on discute beaucoup même si ce doit être un tantinet ardu.
- Le mariage, selon les dires, aurait évolué depuis quelques années. Arrangé auparavant, il est désormais plus libre et voulu par les deux partis. Cependant, certains m'ont avoué se sentir pressés par la famille à se marier rapidement. Il est indispensable d'être marié si l'on veut vivre avec la personne et avoir des enfants. La cérémonie est toujours religieuse et se célèbre dans la maison des deux familles, donc deux fois.
- Il y a une vraie solidarité, de manière générale, entre les villageois, ils se connaissent bien, les familles sont grandes et les maisons sont proches. Les activités agricoles et autres (réparer un toit, préparer les festivités, tuer le cochon...) sont partagées très convivialement, des services sont donnés et rendus quotidiennement.
- Chaque membre de la famille a, en plus de son prénom, un nom donné en fonction de sa position dans celle-ci. On a par exemple : Babu, le premier fils ainsi que le petit garçon, Nani, la première fille et la petite fille, Kaila, le second ou troisième fils... Entre frères et sœurs, cousins, amis, ils s'appellent plus comme ça que par leurs prénoms.
- Dans les maisons, tous les sols et murs sont enduits régulièrement d'une boue qui les protège.
- Lors du premier festival : Dassain, Ganesh et Purumaya reçoivent leurs trois autres enfants ainsi qu'un petit fils. Hemraj, le fils travaillant comme garçon d'hôtel à Dubaï, ramène en cadeau une télé écran plat gigantesque portée 7h durant dans le doko et dénotant un peu dans l'aménagement traditionnel de la maison. Très vite est prise l'habitude de l'allumer le soir pour regarder infos, pubs, documentaires animaliers et matchs de catch américain (le plus apprécié). Plusieurs personnes dans le village (peu pour l'instant) ont la télé, et quasi tous ont un portable souvent du type I-phone. J'ai rencontré plusieurs jeunes, certainement influencés par tout ça, un peu tiraillés entre leur village (leurs familles, leurs traditions et culture, le rythme de travail, la pression des parents pour reprendre la suite) et partir à l'étranger, faire des études dans tout autres domaines, exercer un autre métier... Envie d'autre chose et conscient que cette vie d'agriculteur au village est très rude.
- Programme spécial à l'école, journée agriculture. On a donc ce jour là, sur l'esplanade du collège :
 - un petit marché (trois tables) de fruits, légumes, épices du village et ses environs ainsi qu'un peu d'artisanat local.
 - un concours de dessin sur le thème de l'agriculture, réalisés par les élèves du collège. Le gagnant repart avec du matériel de dessin. Les dessins sont assez incroyables par leurs qualités d'observation, la précision et le soin apporté à leurs exécutions.

- Un concours de production maraîchère, où plusieurs familles ont amené un éventail de leur production à cette saison. On a donc un bel inventaire de tout ce qui pousse au village y compris les plantes « déco » (2-3 exemplaires de tel ou tel comestible dans le jardin). Le premier prix gagne du matériel de jardinage.
- Une petite scénète avec chants et danses traditionnelles et plus modernes, ainsi qu'une ode aux dieux de la bonne récolte, le tout avec beaucoup d'humour.



un concours de production du jardin est organisé au collège



ainsi qu'un concours de dessin, réalisés par les élèves du collège



le grand gagnant du concours de dessin



des danses traditionnelles sont présentées

- Sacrifice de poulets.

Je n'ai pas réussi à ma faire expliquer les raisons précises de ce sacrifice, mais voilà comment cela se passe.

Ganesh, le père de ma famille, psalmodie tout en manipulant, de manière très organisée, du riz cuit, des braises, des épices, du gingembre et de l'encens dans un petit réceptacle en feuille de bambou, le tout devant l'âtre sacré. Le couple de poulet est amené devant le feu et est « béni » par des psalmodies et crachats. Les braises et les poulets sont emmenés dehors ou ils sont égorgés rapidement puis cuisinés en bouillon fameux.

- Pour un autre sacrifice (de cochon), le prêtre utilisait également de la nourriture (riz, galettes de pâte de millet, boisson) ainsi qu'une assiette en guise de cloche pour rythmer les psalmodies. Le dialecte Raï ancien utilisé par ce prêtre n'est compris que par très peu de personnes dans le village.



prières lors du sacrifice d'un cochon

- La nourriture du cochon (dans ma famille) : tiges et feuilles du yam + le reste des céréales qui ont servies à faire le chang, le tout bouilli.

Le festival Dassain

5-6 jours de la fin du mois de septembre.

Le reste de la famille est arrivée à la maison (les trois autres fils et un petit fils), on s'offre des cadeaux, surtout de la nourriture et la super télé géante, on se salue en s'agenouillant devant son aîné, on parle, mange et boit jusqu'à plus soif.

Le troisième jour est celui d'une soirée organisée par et pour les jeunes à la salle des fêtes ou à été montée une petite scène couverte sur le terrain de volley. Dans le bâtiment juste au dessus, on s'active à la cuisine.

Le spectacle commence vers les 22h et fini quand on peut rentrer chez soi sans la frontale. Le public est très jeune (5-25 ans) et tout le monde y va de sa petite chanson, danse ou pièce de théâtre. Les deux fils de ma famille ont préparés et répétés des semaines avant, des chansons et des danses de groupe juste pour l'occasion. Le tout est entrecoupé de discours orchestrés par deux figures majeures, très investies de l'association étudiante du village ; Dolma, jeune femme de 20 ans et Pradip, jeune homme du même âge.

Pour finir, une pièce de théâtre, très longue, sur le thème du quitter/rester au village, quel avenir pour ceux qui restent, la vie de couple, avoir des enfants, les relations avec la famille, la parité.... Cette pièce a été écrite et montée par une jeune (17-18 ans) qui finit longuement et vivement par une morale sur la parité fille/garçons. Comme quoi il pèse le poids d'être un fils ou une fille dans les familles encore aujourd'hui. Pièce qui prend la forme d'une leçon d'éducation civique pour tous les autres présents. C'est vraiment la soirée des jeunes avec tout ce qu'ils veulent mettre dedans.

Ils sont très investis, solidaires et font preuve d'une grande énergie quand à l'organisation de cette soirée. Il semblerait qu'ils saisissent cette occasion de s'exprimer pour décompresser les tensions et frustrations qui pourraient s'être accumulées (peut-être manquent t'ils de ce type d'opportunités le reste du temps). Je ne l'ai pas spécialement remarqué dans la vie quotidienne de ces deux mois passés au village mais cette unique soirée m'a fait sentir un manque de liberté de parole ou d'écoute des familles dans leurs questionnements et préoccupations.

Jour 4, jour de tika.

On est invité dans la maison d'un tonton/cousin/grand-père plus en altitude. La maison est bondée, les gens présents sont donc tous de la même famille et la quantité d'enfant est assez impressionnante. Durant tout l'après-midi, on prépare à manger, on discute et boit.

Puis les prêtres de la famille (ici ; quatre vieux hommes dont Ganesh et son frère) se rassemblent près du foyer sacré et donnent tika à tous les autres. Ils m'ont donné l'opportunité de participer ; un grand moment.

Assis en tailleur, les cheveux couverts par un tissu, devant les prêtres, sur le tapis, on commence par boire une pleine tasse de rakchi offert par l'un d'entre eux (et la, pas moyen de se défilier, après tout, ça n'est que la 5^{ème} de l'après-midi...). Puis l'on est « béni » de chants et paroles bienveillantes, de vœux de chance, bonheur et réussite dans nos projets, que les dieux protègent la famille, la santé, le travail... tout en jetant du riz devant eux.

Puis l'on se fait tartiner le front d'un mélange de riz et curd (cette pâte est blanche pour les Raï mais la couleur est relative à l'ethnie), et l'on se fait mettre des petits bouquets de fleurs et jeunes pousses coincés dans le foulard (ces jeunes pousses jaunes sont issues de blé ou d'orge que l'on a fait croître à l'abri de la lumière, d'ou la coloration. Cette culture est réservée pour l'occasion). On se fait offrir également des billets, se lève et salue-remercie en s'agenouillant et se courbant devant nos hôtes puis devant toutes les personnes plus âgées présentes dans la salle.

Les hommes portent le chapeau traditionnel, les femmes portent des foulards et tous revêtent le costume traditionnel ; une veste blanche, sans manches, brodée de bandes de fils colorés (voir photo plus haut). Les femmes sont très apprêtées pour l'occasion ; nombreux bijoux, vêtements neufs... Le tout dans une atmosphère bruyante, animée, très chaleureuse et conviviale.



le repas des enfants lors du jour de la « tika », bouillon de viande et riz en quantité pour tout le monde



la remise de la « tika » se fait par les vieux prêtres de la famille



Jour 5, Repas en famille, on se donne de l'argent et se salue. On parle, mange et boit abondamment. Journée aux airs de vacances.

Jour 6, dernier jour.

Je suis Nandaraj, le fils, qui rend visite à une tante vivant à Basa. De la même façon, on se salue et on offre le rakchi aux anciens. Les premières gorgées doivent être acceptées comme signe de respect (dans la mesure du possible, car après 20 maisons, le chemin entre les cultures en terrasse devient vraiment approximatif et périlleux).

le sacrifice d'un cochon :

Le lendemain de la fin du festival, on tue le cochon de ma famille (pas de lien direct avec le festival, il était juste assez gras). Comme pour toutes les activités du type, c'est une affaire collective et religieuse.

Avant le sacrifice, une cérémonie à lieu face à l'un des temples de la maison (qui est une sorte d'étagère triangulaire sur laquelle repose une grosse jarre de chang). Les deux prêtres assis près du foyer psalmodient (flux rapide et sans interruption), en jetant du riz, du maïs grillé et du chang dans la direction du temple. Un des deux hommes verse du chang sur les trois pierres sacrées du feu, grâce à une cuillère en bois, à la forme particulière, utilisée uniquement pour ces occasions. Une troisième personne est présente, un assistant qui se charge de mettre à disposition les objets, d'amener ou d'enlever la nourriture, de préparer le chang....(ici, c'est Ananda).



une cérémonie religieuse a lieu avant et après le sacrifice du cochon, autour de l'âtre sacré. Ici, ce sont deux prêtres de la famille qui opèrent ; Ganesh (à droite) et son frère Nimprashadh

Ces opérations sont répétées plusieurs fois, durant environ 20-25 minutes, et l'activité est aussi l'occasion pour tout le monde, de servir et se faire servir à boire.

Le cochon est ensuite abattu d'une flèche dans le flanc et la mort est très rapide. Puis on le pèle avec un gobelet en fer en ébouillantant la peau. On prend soin de laisser une bande de poils sur le dos, dans le sens de la largeur. On commence par récupérer les entrailles et le sang. Tous les organes n'ont pas le même sort, certains étant particulièrement réservés pour la seconde cérémonie. Tout le reste de l'animal est découpé en petits morceaux (viande, gras, os, organes), pesé et empalé sur des brochettes de bambou. Puis on échange ou vend au reste du village. Environ une vingtaine de personnes étaient présentes pour la journée, chacun voulant couper son bout de cochon.

Vient ensuite la seconde cérémonie, face au second temple.

Les morceaux réservés, 16 exactement, dont la bande de poils dorsaux et le cœur qui trône en haut, sont embrochés sur une tige de bambou. On brûle les poils tout en psalmodiant, ainsi que des morceaux de gras et de viande directement dans le feu. Ceux-ci ne peuvent être mangés que par les vieux hommes de la famille.



*une fois tué, le cochon est entièrement pelé
mise à part une bande sur le dos, réservée
pour la deuxième partie de la cérémonie*



*abattage, découpage, conditionnement et
cérémonie religieuse ; une journée est nécessaire
et toute la famille participe*



*les morceaux sont pesés et empaqués sur des tiges
de bambou pour être vendus ou échangés
dans le village*



*pour la deuxième cérémonie, sont utilisés
des morceaux sacrés tel que le cœur ou la
bande de poils dorsaux*

J'assiste à toute la cérémonie aux côtés d'Aananda qui tente de m'expliquer la signification de tout ça. Dans tout les cas, il s'agit d'une offrande aux dieux dont l'emblème est « Nagi », et de s'attirer leurs grâces.

Dans la pièce à coté sont agglutinés une quinzaine de femmes et enfants devant un match de catch testostéroné sur la nouvelle télé-attracton.

Pour le départ de la famille du village, un autre prêtre organise une petite cérémonie (environ 5 minutes), leurs souhaitant chance et courage pour la route. Assis face à son patient, le prêtre psalmodie en jetant du riz et fini par apposer de la cendre sur le front de celui-ci. Idem pour soigner un mal de dents avec présence d'orties jetées dans le feu.

Sacrifice d'un bouc.

La scène a lieu sur des terres de pâturage d'altitude que possède ma famille.

Le chemin à été long pour monter jusqu'à ce cabanon, le bouc (paraissant connaître ce qui l'attendait la-haut) se faisait traîner dans les cailloux plutôt que guider.

Ganesh érige un temple présentant deux espaces délimités par des pierres. Au fond des branchages et des pierres, devant, de plus petites pierres sur lesquelles est posée de la cendre. Entre les pierres sont disposés de l'encens, du riz cuit dans une feuille ainsi que des excréments animaux, en forme de cuvette, dans lesquelles Ganesh verse du lait.

Puis il s'agenouille devant le temple, psalmodie, attirant les grâces des dieux pour de bonnes conditions d'élevage, l'abondance des denrées...(environ 5 minutes).

Le bouc est amené devant l'autel, aspergé d'eau puis égorgé rapidement. La tête est détachée du corps et placée museau vers le ciel et queue dans la bouche, sur le temple. Le sang est conservé dans une bassine. Puis le bouc est évidé, l'intestin grêle est récupéré, regonflé et déposé tel une guirlande dans les branchages du temple. L'animal est bourré de fougère et précuit, entier, sur le feu pour enlever les poils. Puis il est découpé de la même façon que le cochon, les morceaux sont pesés et conditionnés en lot pour être vendus.

Certains morceaux, surtout des organes sont cuisinés directement dans le sang et consommés de suite. Certains organes sont particulièrement inspectés, tel que les poumons, pour vérifier si la bête était saine.

Ganesh rallume les encens du temple, verse du lait, jette du riz sur les pierres et psalmodie (5 minutes également). A ce moment la, personne n'a été capable de m'expliquer la signification exacte de cette cérémonie.

Lors de la redescende au village, l'un des fils passait de maisons en maisons pour proposer la viande.



ma famille possède un cabanon bien plus en altitude, ou sont gardées les chèvres et chevreaux. C'est avec vue sur le Mérapi que le bouc sera sacrifié.



le bouc est aspergé d'eau devant l'autel puis égorgé rapidement. La tête et les intestins sont déposés sur le temple pour la seconde cérémonie.

Le festival Tihar

4-5 jours de fin octobre.

Le premier jour, des groupes de jeunes danseurs des villages environnants (Jubbing ou Taksindhu La entre autre) sont invités à présenter danses et chants sur la même scène extérieure de la salle des fêtes. Une belle occasion de voir toute la panoplie de vêtements traditionnels népalais et Rai.

Le 2^{ème}, 3^{ème} et 4^{ème} jour, c'est « déoussi ré ». J'ai suivi un groupe de 7-8 jeunes + un percussionniste pour l'occasion.

Le groupe se déplace de maisons en maisons pour chanter « déoussi ré » (à la manière de notre halloween), on a donc:

- un lanceur, qui flatte les dieux, la montagne, le village, la maison, son hôte...
- un percussionniste qui donne le rythme des pas
- et le reste du groupe qui se déplace lentement en ronde autour d'eux, tapant des mains et chantant ensemble « déoussi ré » (littéralement, un appel aux dieux).



les danses traditionnelles permettent de voir les tenues vestimentaires de la culture Rai et Népalaise.



Lors du festival Tihar, des groupes se constituent et déambulent dans le village. Ici, notre team, qui a travaillé très efficacement durant 2 jours et 2 nuits.

Pendant ce temps, l'hôte prépare le don ; un plateau sur lequel ; du riz, du maïs, une bougie dans une coupelle, des fleurs et des billets. On remercie l'hôte en chantant, on s'offre des fleurs dans les cheveux, on récupère l'argent et les céréales et prenant soin de toujours laisser quelques grains sur le tamis. Tout le monde s'arrête de chanter quand les céréales sont ramassées. Souvent on boit et quelques fois on est invité à manger grassement.



les hôtes offrent des céréales et de l'argent qui seront mis en commun pour le village.



la déambulation dans le village nous fait passer par des maisons ou la blondeur du cheveu et la grandeur de la fille amusent quelques peu ses habitants.

La déambulation dure deux nuits pleines et deux jours, et tout ce qui est récupéré par les groupes dans tout le village, est mis en commun pour les projets du VDC (réparer une citerne, acheter du matériel...)

Le deuxième jour est aussi celui de « baïtika », une célébration entre frères et sœurs, même si ce terme est étendu à tous les cousins, cousines et autres relatifs.

Une petite cérémonie de l'ordre de celle du premier festival Dassain est organisée, ou l'aînée des jeunes, ici Sumitra, donne tika aux autres. Comme toujours, on mange et boit jusqu'à éclatement de la panse.



*confection des colliers de fleurs pour
« baïtika » avec Sumitra, fille de ma famille.*



*« baïtika » se célèbre entre membres d'une
même famille, et plus souvent entre jeunes.*

Cette dernière journée sonne la fin de mon voyage, et je me retrouve déjà sur le chemin remontant au col frustrée de ne pas avoir pu faire mes au revoirs comme je l'aurais voulu. Encore une fois, malgré quelques longueurs dans le milieu, les voyages de cette espèce passent toujours bien trop vite.

Une autre petite chose :

En passant par hasard dans le teashop d'Aananda un matin, je rencontre deux voyageurs, l'un local : Mao Raï Kirat, et l'autre néo-zélandais : Thomas Rabosky. Le premier est originaire d'un village à environ deux jours de marche de Rapcha en direction du sud et travaille avec le deuxième venant de l'association « Ekos », pour réfléchir à des moyens de développer l'agriculture, le commerce et amener d'autres types d'énergies que le combustible bois. En projet par exemple ; la culture d'avocat et de café, mettre en place des blocs sanitaires communs dans les villages ou l'énergie gaz serait utilisée pour la cuisine, financer l'aménagement de poêles et cheminées dans les maisons, replanter des arbres près des chemins et routes, créer des ceintures vertes où les forêts sont protégées, éduquer les agriculteurs à des techniques plus écologiques ou autre tel que la permaculture.... Ils ont en projet de mettre en place tout ça pour le village de Mao et de l'étendre, si ça fonctionne, à toute la vallée de la Dudh Kosi, avec l'aide de l'association Néo-zélandaise.

Association Ekos
Thomas Rabosky
agloborobo@gmail.com
www.ekos.org.nz

Sagarmatha merchant banking & finance LTD
Mao Raï Kirat
mao@smb.com.np
www.smb.com.np

A voir dans le village

Ce qui paraîtrait le plus intéressant de voir et faire pour les participants du trek solidaire ;

- Bien sur, ce qui à été réalisé avec l'aide d'ANUVAM et les autres associations ; l'école, le pont, le dispensaire...
- Le bâtiment communal/musée, mais qui peut vraiment présenter un intérêt si il est utilisé comme lieu de rencontre et démonstration avec un artisan doko par exemple.
- La déambulation dans et entre les villages permet d'avoir une idée du fonctionnement de l'agriculture et de manière plus générale, de l'organisation de la vie quotidienne. Aller par exemple du collège de Yagachwai (en passant goûter le rakchi dans le teashop d'Aananda, indispensable, ne serait-ce que pour le rencontrer lui), jusqu'à Tholodunga en empreintant le chemin principal, ce qui permet de voir les Lodges en construction, et revenir par le dispensaire et un chemin plus bas à travers les jardins.
- Rien qu'à Rapcha, il est possible de voir plusieurs serres, un temple un peu au dessus de la maison de Jase.

Dans tous les cas, le plus intéressant est de passer du temps avec les locaux, quitte à désolidariser le groupe, pour aller manger et dormir chez eux plutôt qu'en Lodge ou a l'école, même une seule journée. Voir la préparation du repas, du chang, la récolte et le tri des céréales, visiter le jardin d'une maison (pour se rendre compte de la diversité, de l'aménagement et de l'utilisation de celui-ci). Assister aux festivités (fin septembre et fin octobre pour deux d'entres elles), et tout ce pourra être du partage des activités quotidiennes.



Pancha et Aananda devant le teashop de ce dernier.

Un chaleureux merci à eux et à toute l'équipe d'ANUVAM de m'avoir permis cette expérience.