



sur la route du lait



De part et d'autre de la route, deux unijambistes nous accueillent au **Cambodge**, casquette tendue. Quelques centaines de mètres plus loin, un couple de mariés en rose saumon, fait des photos, tous deux en jupe, elle chargée de bijoux de pacotille. Photos terminées, les mariés quittent leur tenue d'apparat pour se retrouver en jeans et tee-shirt. Sur le tee-shirt de l'un « LO », sur celui de l'autre « VE ». Mais, à quoi pense le photographe qui place toujours madame VE à droite de son mari LO, les baptisant ainsi monsieur et madame VELO ?

Nous voilà riches, nous venons de changer 150 dollars contre 600.000 riels. A la banque, ça les a fait doucement rigoler. Ils avaient raison : ici on paye en riels ou en dollars, et il ne viendrait à l'idée de personne de changer des dollars en monnaie locale. Même dans les villages perdus, chacun sait payer ou rendre la monnaie avec les deux devises indifféremment. Et il est déroutant, dans l'un des pays les plus pauvres du monde, de payer ses mangues ou son riz en billets verts.

Voici donc le Cambodge, et avec lui un angoissant sentiment de retour en arrière, du côté du Népal. Des femmes manient la pelle sur un chantier. Fini les poubelles, les détritons jonchent à nouveau le sol. De jeunes enfants aux cheveux noirs, si petits, si menus et souriants, si nombreux aussi. Au Cambodge, 50% de la population aurait moins de 25 ans. Revoilà la voiture-taxi chargée de façon incroyable de passagers ou la moto-magasin disparaissant presque sous sa cargaison. Un marché. En attendant le client, les vendeurs, hommes ou femmes, font du canevas. Les vendeuses de viande ou de poisson ont autre chose à faire : au-dessus de leur marchandise déjà débitée, elles agitent, en guise de chasse-mouches, un sachet fiché au bout d'un bâton. Tiens, la tenue traditionnelle féminine a tout d'un pyjama : dans un imprimé fantaisie, parfois enfantin, une veste boutonnée à manches longues et un pantalon assorti. Du poisson séché, beaucoup, de toutes tailles. Frais ou séché, il est, avec le riz, la base de la nourriture. Côté fruits, outre les bananes, ananas et noix de coco, voici le durian, tel un gourdin hérissé de grosses épines. Même couleur et texture crèmeuse que celle de l'avocat. A l'ouverture, son odeur forte et tenace saute au visage : un mélange d'oignons en décomposition, de camembert fermier en bout de course, de poisson pas bien frais. Pourtant, le durian, partout en Asie du Sud-Est, on l'adore. Sauf dans les hôtels et les restaurants, où son parfum l'interdit de séjour. De vieilles femmes, si menues, tendent la main. Vieilles ? Dans ce pays où 32% de la population vit avec moins de un dollar par jour (0.80 €), l'espérance de vie pour une femme est de 61 ans ; 57 pour un homme.

Revoilà les puits où l'on vient tirer l'eau, les buffles aux cornes élançées comme de dangereuses dagues. Les trois quarts des familles vivent de la terre et de l'élevage. « Elevage » signifie poulets et porcs. Dans leur grande majorité, les familles n'ont pas les moyens d'avoir des bovins, élevés pour la viande et l'attelage. « Terre » signifie « riz ». « *S'il y a de la pluie, ça va. S'il n'y a pas de pluie, c'est la catastrophe. Ici, il n'y a pas de système d'irrigation* ». Voici la moto du marchand de pains de glace, combien en voulez-vous ? Une tranche de cette

longueur ? Un coup de scie, et ce sera bientôt fait. Pas de frigo, mais tous ont une glacière. Des baraques sur pilotis, où l'on s'abrite des serpents et autres animaux, et des pluies de mousson. Le matériel et l'état de la maison témoignent de la richesse de la famille. A l'étage, parfois une porte, parfois pas. Parfois des volets, souvent pas. Quelquefois un rideau partage la seule pièce. Un escalier ou une passerelle conduit à l'étage. A l'intérieur, ce n'est pas encombré : les indispensables sacs de riz, les nattes posées à même le plancher sur lesquelles on dort, parfois un meuble ou deux. Le jour, la famille vit sous la maison. C'est là aussi que l'on accroche les hamacs, inséparables compagnons, où l'on range la vaisselle, là où l'on fait du feu pour cuisiner, où la volaille picore, où les enfants jouent. Sous les gouttières de grandes jarres recueillent l'eau de pluie.

Six heures, on va s'arrêter sur ce chemin entre deux champs de canne à sucre. Plantée en décembre, elle sera récoltée au mois de décembre suivant. C'est le gendarme à mobylette qui est venu nous inviter à aller dormir ailleurs qui nous l'a dit. Il est désolé pour nous. « *S'il y a le feu, c'est vous qui serez responsable* ». Pas possible de discuter, le gendarme a utilisé tout son vocabulaire anglais, le nôtre est, en khmer, plus réduit encore : merci, bonjour. Repartons donc. Le gendarme à mobylette nous suit. Il a tort : nous soulevons une poussière du diable, il doit en prendre plein la figure. Nous repassons devant les manguiers. Certains font une vingtaine de mètres de haut. On en cueille les fruits dans l'ouverture d'une nasse de bambou en forme de ballon de rugby placée au bout d'une longue perche. Ceux qui n'ont pas la nasse tressée réussissent très bien avec une bouteille en plastique découpée, plantée tel un navire au bout de leur perche. Le soir tombe. Villages isolés du monde la nuit venue. L'eau du ciel, la lumière du soleil.



Troisième et dernier jour du Nouvel an. Aujourd'hui, on balance de l'eau sur tout ce qui passe. Côté arroseurs, des enfants, des jeunes, filles et garçons, et même des adultes. Parfois visibles, parfois dissimulés -mais l'énorme flaque sur la route les trahit-, ils se tiennent prêts, arme à la main : sachets remplis d'eau, casserole en plastique, gros pistolet à eau et même tuyau d'arrosage. Côté arrosés, essentiellement les motos chargées de deux, trois ou quatre passagers. Chacun sait ce qui l'attend et courbe l'échine. D'ailleurs ils sont déjà tous trempés. Ensuite, il y a les motoculteurs tirant derrière eux une charretée de jeunes, dont il semble que le seul but soit de se promener au pas pour se faire mouiller. Certains équipages transportent quand même des arroseurs équipés de quelques bidons et prêts à engager la bataille avec ceux du bord de route. Nous participons à la fête en perdant à jamais le bouchon d'un de nos deux réservoirs d'eau.



Voici où furent des palais, voici où vécurent des rois prodigieusement fastueux, de qui l'on ne sait plus rien, qui ont passé à l'oubli sans laisser même un nom gravé dans une pierre ou dans une mémoire. Ce sont des constructions humaines, ces hauts rochers qui, maintenant, font corps avec la forêt et que des milliers de racines enveloppent, étreignent comme des pieuvres. Pierre Loti, Journal, 1901 - De la naissance de Apsaras



Angkor - La vie qui se met en route dès cinq heures du matin. Les touristes, innombrables. Toutes les langues : anglais, français, espagnol, russe, chinois, japonais. Les Japonais au visage blanchi de crème, aux mains gantées, aux vestes à manches longues. Les chapeaux, parfois deux empilés l'un sur l'autre, les ombrelles, les éventails, les vêtements trempés dès la première heure. Pas une pierre qui ne soit sculptée. De temps en temps se greffer sur une visite guidée. Poser deux doigts en V devant les ruines pour la photo souvenir, norme internationale. La poussière rouge, comme la terre. Les tuk-tuk que l'on peut louer à la journée. Les marchands du temple. « *Coca Ma'am ? Coca Sir ?* » Les fromagers, au tronc drapé comme une étoffe. L'orchestre monté par des victimes des khmers rouges et leurs meurtrissures à jamais, bras ou jambe amputé, yeux éteints. Survivants d'un régime communiste qui, entre avril 1975 et janvier 1979 éliminera près de deux millions de personnes. Un quart de la population de l'époque assassiné dans des centres d'exécution, mort de faim, d'épuisement au travail ou de maladies non soignées. Ne vous lâchant pas d'un pouce, voilà les enfants, sacoche de souvenirs autour du cou. Ils savent compter de 1 à 10, dans sept ou huit langues différentes, convertissent les riels en dollars, et inversement, comme des chefs. Les promenades à dos d'éléphant. La forêt partout, aux arbres géants, si hauts qu'il faut se tordre le cou pour en voir le faite. A vélo, les dizaines de marchandes de riz au lait de coco, sucré et mijoté sur la braise au creux d'un morceau de bambou. Les petits vendeurs à l'intérieur des sites : eau fraîche, cartes postales, jus de coco, guides de voyage photocopiés. Ne rien acheter aux enfants, mais ne pas marchander exagérément à leurs parents : « *Si je baisse trop le prix, comment je vais payer les policiers à la fin du mois ? Ils vous demandent combien ? 30 dollars. Et si vous ne les donnez pas ? Ils m'empêcheront de vendre* ». Le racket, monnaie courante dans un des pays les plus corrompus au monde. Forêts, biens immobiliers, mines, le Cambodge est à vendre au plus offrant. « *La plupart des ministères ont été déplacés sur des terrains pas chers en dehors de la capitale. Pour vendre au prix fort les terrains de Phnom Penh. Les hauts fonctionnaires sont libres de faire ce qu'ils veulent* ». Fin de journée. Des dizaines de nattes collées les unes aux autres devant le lac. Malgré la pénombre, l'heure du pique-nique. Dans les glaciers, du riz toujours, du poulet parfois, du dessert jamais. La vie qui s'arrête à minuit pour renaître au petit matin.

« En cherchant du lait au Cambodge, vous cherchez ce qu'il n'y a pas. Depuis 20 ans dans ce pays, je n'ai jamais vu une seule recette de cuisine qui intègre du lait. Notre yaourt, nous le faisons nous-même, avec du lait en brique de Nouvelle Zélande ».

Phnom Penh. Il s'appelle Keo Sun, a 72 ans, parle français. Il est retraité de la *Nestlé Dairy Cambogia* depuis l'année 2002, au moment où celle-ci a fermé ses portes. Il y avait travaillé 30 ans, d'ouvrier, il en était devenu directeur. Douze ans plus tard, Keo Sun n'a jamais abandonné le lait, ni l'idée d'agrandir son réseau de producteurs. Aujourd'hui cinq fermiers, fidèlement depuis la fermeture de l'usine, lui livrent chaque matin, au total, une quarantaine de litres de lait conditionné dans des bouteilles d'un demi-litre. Les bouteilles proviennent de l'usine d'embouteillage d'eau voisine. C'est Keo Sun qui les leur fournit. « *La traite a lieu tôt le matin. Ils mettent rapidement le lait en bouteille, pour éviter la contamination* ». Une heure et demi de trajet « *à cause des embouteillages* », et sur le coup de 6 h30, le lait arrive à mobylette. Trois livraisons ce matin-là, entre voisins on se regroupe.

Maya, la dernière des sept filles de Keo Sun, celle dont il souhaite qu'elle prenne la relève, inscrit la quantité livrée dans un cahier. Le paiement se fera à la fin du mois, 4000 riels le litre, un dollar comme on dit ici, pour être revendu 6000 riels, 1.5 dollar, 1.2 €, au consommateur.

« *Les vieux boivent ce lait pour soulager leurs douleurs. Beaucoup de gens voudraient boire du lait, mais le problème, c'est l'argent* ». 6h45, l'heure du marchand de glace pilée. Une partie du sac file dans la grande glacière rouge où sont gardées les bouteilles, l'autre dans la

glacière pour « l'Italien ». Car une bonne partie du lait reprend la route en direction de Siem Reap, où un Italien en achète régulièrement 20 à 25 litres. 7h15 : la mobylette du coursier arrive justement pour prendre livraison de la glacière et la mettre au bus. Embarqués à 7h30 pour un trajet de 320 km, les 25 litres arriveront à 14 heures.



Avant de prendre, nous aussi, la route pour Siem Reap, petite visite chez quelques uns des producteurs qui livrent Keo Sun. Les laitières sont à l'étable, patientant devant la mangeoire vide. Le repas viendra le soir, un peu d'herbe qu'on ira couper dans l'après-midi, et de la paille de riz. Partout Keo Sun répète ce qu'il dit à chacune de ses visites mensuelles : « *C'est mieux de leur donner à manger le matin. Il faut leur laisser le temps de ruminer. Si elles doivent ruminer la nuit, elles n'ont pas un bon sommeil* ». Les familles ont commencé à avoir des vaches en 2000, lorsque Nestlé a incité les fermiers à avoir des vaches laitières, en leur proposant l'insémination gratuite. Chez Neou Sokhom, les laitières sont « *50% locale, 50% Holstein* », explique fièrement Keo Sun. Il y a bien aussi une vache de race locale, mais celle-ci ne l'intéresse pas « *Elle ne donne rien, le lait est pour le petit* ».

Keo Sun caresse l'espoir d'avoir un jour des quantités de lait bien plus importantes et de développer son activité et ses ventes. A ce moment-là, il fera des étiquettes, dès qu'il aura ses 500 litres quotidiens, il les fera, et aussi des contrôles afin de vendre son lait de façon « *plus correcte* ». Il livrera le supermarché « *mais ils veulent 2000 litres chaque jour* ». En attendant, outre la culture du riz pour la famille, toutes les familles ici élèvent en complément des porcelets. Achetés 65 dollars pièce, ils seront revendus 12.000 riels le kilo, 2.30€, dans six à huit mois, lorsqu'ils pèseront une centaine de kilos.

« J'avais neuf ans quand ils ont emmené ma mère, je m'en souviens très bien. Peu de temps après, j'ai été envoyé dans un camp de travail. Quelques mois plus tard, j'ai vu ma mère sur la route et j'ai crié « maman ! » Les soldats m'ont frappé pour que je me taise. Ils m'ont dit que désormais ma mère c'était le gouvernement. Pendant 3 ans et 24 jours, ma ration journalière a été une pomme de terre et une banane. Je travaillais 16 heures par jour dans les rizières. Les gens faisaient cuire jusqu'à l'écorce des arbres pour survivre. Et chaque jour, ils tuaient quelqu'un. Il arrivait souvent que l'on demande aux enfants de décider qui l'on devait tuer aujourd'hui. »

Siem Reap. Rien dans le visage jovial et souriant de Chann Vuthy, dit Titi, ne paraît des souffrances qui ont jalonné sa vie jusqu'en 2004, lorsqu'il rencontre Roberto « *mon frère* » et ouvre avec lui la pizzeria dans laquelle nous nous trouvons ce matin. Depuis 2009, il est le premier et peut-être toujours l'unique Cambodgien à fabriquer du fromage. Et du fromage qui a du goût.

Avant hier, il a appelé Keo Sun pour lui demander d'urgence une livraison supplémentaire de 25 litres pour ce matin, pour nous : « *Ces gens sont venus de loin pour voir comment on fait le fromage au Cambodge, il faut que j'ai du lait* ». Dans la fromagerie, grande pièce lumineuse, carrelée de haut en bas, le lait chauffe déjà « *jusqu'à 70 degrés, pour tuer les bactéries* ». La gamelle est posée sur un brûleur à gaz, à même le sol, c'est pratique pour remuer, ici on est plutôt de petite taille. La température atteinte, la gamelle passe dans l'évier rempli d'eau froide, et surtout d'un bon gros pain de glace. Objectif : atteindre 40° afin de pouvoir emprésurer.

C'est Roberto qui a dit un jour à Titi, alors qu'ils avaient besoin de fromage pour leur pizzeria et ne trouvaient pas ce qu'ils auraient aimé : « *Puisque tu as envie, on va essayer !* ». Titi ne s'est pas fait prier : « *J'ai regardé des petits films de fabrication sur Internet. C'était en italien, je ne comprenais rien, mais j'observais comment ils faisaient. Je faisais des arrêts sur image, je les repassais* ». Titi est aussi allé en Italie où il a vu, observé, noté. Un jour il est revenu de Thaïlande, un bidon de dix litres de lait à la main. Pour essayer. C'était il y a 5 ans.

Yun-Vutha, l'aide de Titi, dépose une louche de caillé dans un haut moule percé, Titi ajoute le poivre « *de Kâmpôt, le meilleur du monde* ». Ainsi de suite, jusqu'à épuisement d'une moitié du caillé. Pour l'autre moitié, du piment broyé remplace le poivre. Voilà, les deux fromages sont terminés. La suite se passera dans le frigo : une journée d'égouttage, trois jours dans la saumure et trois semaines de patience. Fromages sans croûte, ils seront découpés en portions mises sous vide. L'armoire frigorifique qui les accueille héberge également saucisses, salami, porchetta et autres charcuteries. Cela, c'est une facette du travail et de la passion de Roberto, et c'est aussi une autre histoire.

Titi transforme 2000 litres de lait par mois, moitié moins en basse saison. Son lait vient de chez Keo Sun et, dans les mêmes quantités, d'un autre endroit à Phnom Penh. Ce lait-là, riche et gras, est réservé à la fabrication de l'Italico, du yaourt, de la feta et de la ricotta. Pour la scamorza, le cream cheese, la mozzarella, le mascarpone et le cheddar, il utilise du lait de Thaïlande « *Il y a beaucoup de lait en Thaïlande, de vaches noires et blanches* ». C'est à 250 kilomètres et le lait arrive dans les mêmes conditions de transport - glacière, bus -, mais par 200 ou 300 litres à la fois.

« *Dans l'avenir, j'aimerais avoir 200 à 300 litres par jour* ». Dans sa tête, Titi a depuis toujours le projet d'avoir sa propre ferme « *Ce que j'aimerais, c'est avoir mon lait à dix minutes d'ici* ». Le projet est en route, il possède déjà deux hectares de terrain.

Aujourd'hui la petite entreprise de fromages-charcuterie donne du travail à cinq personnes, Titi en est plutôt fier. Lui, faute d'argent, n'a pas fait d'études. Mais faire de l'argent n'est pas le souci premier des deux amis. Ils veulent se rendre utiles, l'un à son pays de naissance, l'autre à son pays d'accueil, en luttant contre la pauvreté et l'ignorance. L'association créée par Roberto a permis d'ouvrir une école pouvant accueillir une centaine d'enfants. Prochaine étape : un centre d'apprentissage.

Sur le chemin du retour, visite à la vache et au veau de Keo Sun, en pension dans une famille. Sa vache, est de race locale croisée avec une Jersey. Sa génisse résulte d'un croisement de quatre races : locale, Jersey, Holstein et australienne « *J'espère qu'elle donnera dix litres* ».



Pas même une demi-heure d'emprésurage, et déjà Titi tranche dans un gâteau de caillé encore souple et fragile. Quelques traits de couteau dans un sens, quelques autres en travers. Dix minutes à peine, et le caillé est délicatement brassé au fouet avant d'être mis à égoutter, pas longtemps, dans deux passoirs. Le petit lait, riche, jaune doré, file vers la sortie au bout de la table d'égouttage, où il est récupéré dans un seau. La ricotta sera bonne. La fabrication aura lieu après trois jours d'acidification à 24 degrés.



La recette du mois : l'élixir d'immortalité

Ingrédients : une mer, des herbes magiques, un serpent (de préférence Vasuki, roi des Naga), des dieux et des démons (cf. photo), une montagne (si possible le Mont Mandara), une tortue (préférer Kurma, avatar de Vishnu). **Durée du barattage :** mille ans.

Préparation. Jeter les herbes magiques dans la mer. Y placer la montagne à l'envers de façon à appuyer son sommet sur la tortue. Répartir de part et d'autre du serpent, enroulé en une boucle autour de la base émergente de la montagne, les dieux et les démons. Leur demander d'unir leurs efforts en tirant alternativement afin de mettre la montagne en rotation. C'est tout.

Après mille ans, le **barattage de la mer de lait** produira un certain nombre d'êtres merveilleux et d'objets extraordinaires. Par exemple la vache Kamadhenu, qui donne tout ce qu'on lui demande ; un cheval blanc, qui va où l'on veut selon sa pensée ; un oiseau semblable à une oie, qui sert de voiture ; une antilope, un éléphant blanc, trois arcs, un bœuf blanc ; un char, voiture des dieux, qui vole à une vitesse incomparable, suivant leur désir. Et Dhanvantari, médecin des dieux, avec, dans son pot d'ambrosie au goût exquis, l'élixir l'immortalité.



Message personnel. Merci à ceux qui nous portent dans leurs prières. Ainsi, le camion qui nous a reculé dedans a certes dévié le support de la roue de secours et enfoncé quelque peu la porte arrière, mais ça va. Quant au bus qui roulait en sens inverse et s'est brusquement déporté, il n'a fait que nous « effleurer », fracassant le rétroviseur gauche, cabossant l'aile arrière, amochant un feu et brisant sous le choc une partie de ce qui se trouvait sur la galerie.



Et nous ? Au Cambodge, nous avons souvent trouvé asile dans l'enceinte d'un temple. Les moines y sont accueillants et leurs portes ouvertes aux voyageurs de passage, comme à ceux qui veulent s'arrêter le temps d'une retraite. « *Chez vous, le seul moment où il est écrit que quelqu'un peut se reposer en paix, c'est quand il est au cimetière. Et pendant toute votre vie, vous courez, vous mangez, vous travaillez et jamais vous ne vous posez de questions sur le sens de votre vie. Méditer sert à cela.* » Méditer n'est pas une affaire à prendre à la légère. « *Pour pouvoir entrer en méditation, il faut respecter les cinq premiers principes : ne pas tuer, aucune vie* (alors qu'en ce moment-même on ne pense qu'à une chose : mettre la main sur le moustique de cette nuit et l'aplatir), *ne pas voler, ne pas pratiquer l'adultère, ne pas mentir, ne pas boire d'alcool* ». Ensuite, il faut savoir que l'on s'engage sur un long chemin : premier stade, trois ans ; deuxième stade, quatre ans ; troisième stade, cinq ans. Encore faut-il réussir les examens de passage d'un stade à l'autre. Soit $3+4+5 = 12$ ans minimum, c'est trop, nous laissons tomber. D'autant qu'Emmanuel ne présente pas de grandes dispositions : dès qu'il ferme les yeux, il n'entre pas en méditation, il s'endort. Nous sommes aujourd'hui au Laos, où nous poursuivons notre route dans un éternel été.


sur la route du lait

© Texte, Colette Dahan - Photos, Emmanuel Mingasson

Le 11 mai 2014, depuis les bords du Mékong, au Laos, mais on ne peut pas trop s'y baigner à cause des tourbillons. Cependant, on peut faire comme tout le monde et s'y laver. Plus 45120 kilomètres depuis Chambéry, plus un visa pour la Chine, plus un nouveau rétroviseur d'occasion. **Pour nous envoyer un petit mot :** unansurlaroutedulait@hotmail.com. **Pour acheter notre livre,** voir au bas de la lettre 5.