

JOURNAL DE BORD

VOYAGE D'ETUDE et de DECOUVERTE

à KOMPONG CHHNANG

Janvier 2019



SOMMAIRE

❖ Introduction	2
❖ Thida nous invite	2
❖ Les étapes du voyage	3
❖ C'est parti pour l'aventure	4
❖ La légende de Phnom Kong Rei	5
❖ Tout savoir sur ...	
▪ La mousson – Le Mékong – Le lac Tonlé Sap	6
○ CHAO Moniroth & TOLA Sophavin	
▪ Découverte du village flottant de KOMPONG LUONG	8
○ SEANG Pich Maniline & CHHUM Vathana	
❖ Retour sur la terre ferme	10
❖ Une Bonne soirée	11
❖ Jour 2, c'est par où ?	12
▪ Le sucre de Palme	13
○ DIN Chan Dina	
▪ Les Poteries de KOMPONG CHHNANG	14
○ VUTHY Sereykanha & VIN Kimlang	
▪ Des crêpes pour le déjeuner	15
▪ OUDONG, l'ancienne capitale	16
○ Heng Karona & LEANG Pour Kheng	
❖ Alors, c'était comment ?	18
❖ Un Grand Merci	20

INTRODUCTION

A travers une **pédagogie de projet**, neuf jeunes de la classe de français – niveau intermédiaire – choisissent tous les trois mois un thème de recherche. Ils vont ensuite définir un projet, se documenter, préparer des exposés, organiser la réalisation concrète et enfin l'évaluer avec un compte-rendu.

Cette démarche s'est révélée très motivante et efficace. Les élèves associent ainsi l'acquisition de la grammaire, du vocabulaire, de la conjugaison à des notions d'histoire, de géographie, des recherches d'informations et l'application de méthodes de travail en groupe.

Depuis novembre, les élèves ont travaillé sur un projet avec pour objectif final un voyage dans la région de Kompong Chhnang, à 2 heures de route de Phnom Penh.

Ils ont ainsi préparé des exposés en classe couvrants différents sujets tels que :

- L'artisanat traditionnel local (poterie, vannerie, tissage, bijoux en argent)
- La récolte et la fabrication du sucre de palme
- La vie dans les villages flottants, le fleuve Tonlé Sap et la mousson
- Oudong, l'histoire de l'ancienne capitale du Cambodge

THIDA NOUS INVITE

Bonjour à tous,

Je m'appelle Thida et j'ai 16 ans. Ma cousine Socheata vous a raconté l'histoire de notre grand-père pendant les khmers rouges. Elle m'a dit que vous êtes allés voir le Musée Tuol Sleng. Je ne l'ai jamais vue mais j'ai lu tout ce que vous avez écrit et maintenant je veux le voir. Je ne suis pas comme ma cousine Socheata.

Je suis née sur un bateau à Kompong Luong car mes parents sont des pêcheurs. Ils habitent dans un village flottant du Tonle Sap. Quand ma maman s'est mariée, elle a quitté sa famille pour aller habiter avec mon papa. Mon grand-père n'était pas content et il voulait qu'elle reste en ville dans une vraie maison. La vie est comme ça. Quand j'étais à l'école primaire, j'allais en classe dans le village avec un bateau. J'étais une bonne élève et pour continuer mes études je suis partie au collège sur la terre puis au lycée à la ville de Kompong Chhnang. Je suis maintenant en classe 10. J'habite chez des amis de mes parents qui ont trois enfants. Le papa fabrique des poteries et la maman fait du commerce. Ils sont très gentils avec moi. Je ne vais pas souvent voir mes parents et mes deux petits frères, seulement à Pchum Ben, à Chaul Chnam Khmer et un peu aussi pendant les vacances scolaires. Mes parents ont une vie difficile car il y a moins de poissons dans le lac et les vietnamiens en prennent beaucoup. Je crois que mon papa veut chercher un autre métier, sur la terre, mais il ne sait faire que la pêche. Il va partir si mes petits frères veulent continuer leurs études pour trouver un bon métier et gagner de l'argent.

Socheata m'a parlé de vous. J'aimerais bien vous rencontrer. Si un jour vous venez à Kompong Chhnang, je pourrai vous montrer et vous expliquer beaucoup de choses qui n'existent pas dans la grande ville où vous habitez. Je vous ferai visiter des poteries et vous verrez comment on fabrique le sucre de palme. Je vous emmènerai aussi dans mon village. Nous irons en bateau et vous verrez, c'est comme une petite ville, il y a tous les commerces, tout ce qu'il faut pour vivre et pour travailler et même un restaurant et un très grand bateau pour les fêtes. Il n'y a pas de collège et de lycée mais beaucoup d'enfants ne vont plus à l'école et travaillent à la pêche avec les parents.

J'espère vous voir bientôt

Thida



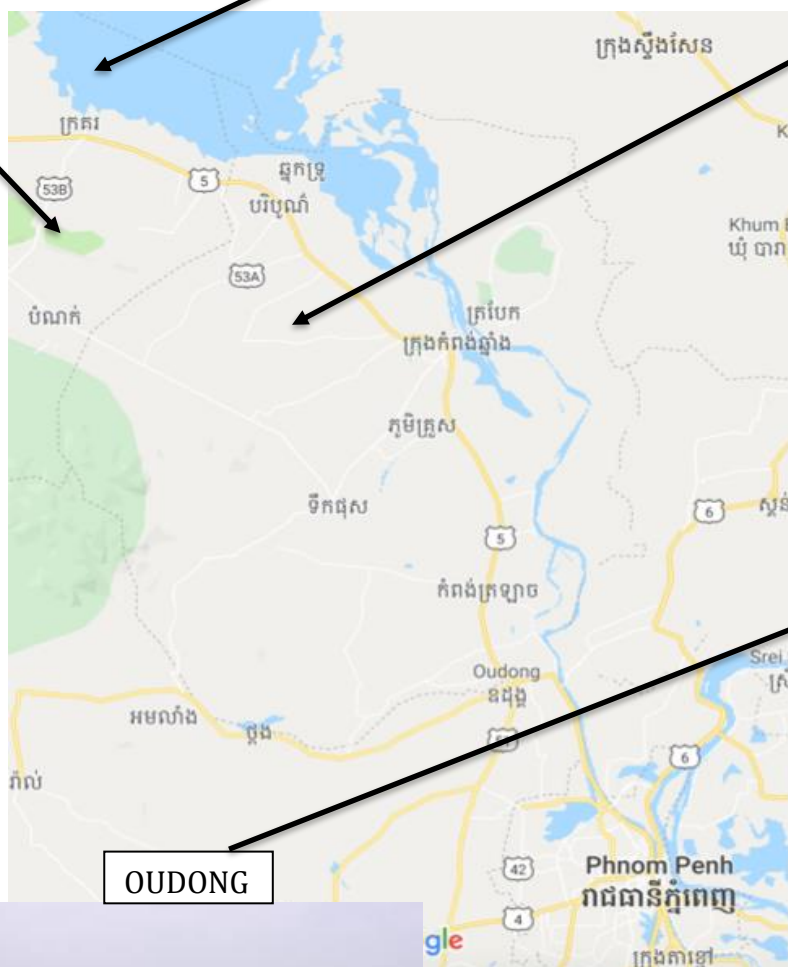


Villages flottants



Poteries

alme



OUDONG



LES ÉTAPES DU

VOYAGE



C'EST PARTI POUR L'AVENTURE !

Samedi 19 janvier 2019

... 6 heures du matin il fait encore nuit.

Le quartier de Boeng Salang est réveillé et les grand-mères font leur gymnastique dans la rue. Monsieur DIN a déjà préparé le minibus.



Ils arrivent, les uns après les autres, doucement, avec dix minutes ... vingt minutes de retard ... un sac à dos, plus un ... deux autres sacs.

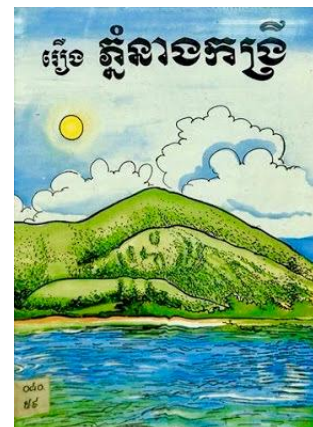
6 heures 30 ... chacun s'installe ... départ vers Kompong Chhnang.



LA LEGENDE DE PHNOM KONG REI

A 8h30, nous passons le long de Tonlé Sap, devant le fameux Phnom Kong Rei. Cette montagne dans la région de Kompong Chhnang est associée à une légende racontée par toutes les grands-mères à leurs petits enfants. La voici :

« Il était une fois un homme pauvre qui avait douze filles. Il ne pouvait plus leur donner à manger. Il a décidé de les abandonner dans une forêt profonde. Mais les filles ont fait des traces dans la terre et elles sont retournées à la maison. Alors le père les a emmenées une autre fois et il leur a donné un sac de riz pour manger. Les filles ont mis du riz derrière elles pour retrouver le bon chemin. Les oiseaux ont mangé tout le riz et elles étaient perdues.



Dans la forêt profonde, le géant Neang Santema, un Ogre, les a trouvées et il les a emmenées pour travailler au service de sa fille, la méchante Santema.

Les filles ont été obligées de travailler très dur pendant plusieurs années et elles ont décidé de se sauver dans le royaume voisin. Là-bas elles ont toutes épousé le roi Rothasith.

Alors la méchante Santema a changé de visage et elle aussi a épousé le roi. Ensuite elle lui a fait croire qu'elle était très malade et elle a dit au roi qu'il n'y a qu'un seul médicament pour la guérir. On le fabrique avec les yeux des 12 premières femmes car elles sont enceintes.

Alors le roi a donné l'ordre de prendre les yeux de ses 12 femmes mais il en a laissé un à Neang Pov. Toutes les femmes ont accouché et les bébés ont été tués, sauf le fils de Neang Pov qui s'appelait Puthisen. Santema a eu aussi un bébé, une fille, Kong Rei.

Quand il est devenu grand, Puthisen a compris ce qu'avait fait Santema à sa mère et à ses tantes. Il voulait se venger. Santema, elle, avait peur que Puthisen remplace son mari le roi et elle lui a dit d'aller dans la forêt des Géants pour apporter une lettre. Elle avait écrit « Quand Puthisen arrivera, mangez-le ».

Heureusement un moine qui vivait dans la forêt a changé la lettre et il a écrit « Quand Puthisen arrivera, marie-le avec ma fille Kong Rei ». Ils se sont mariés et Kong Rei est devenue très amoureuse de Puthisen, l'ennemi de sa mère. Quand Kong Rei a dit à Puthisen où étaient cachés les yeux de ses tantes et celui de sa mère, il les a volés et il s'est sauvé.

Le cœur brisé, Kong Rei le poursuivait alors qu'il s'enfuyait, mais Puthisen a utilisé une potion pour inonder la terre entre eux. Kong Rei a supplié Puthisen de lui rendre visite, mais il a préféré rester fidèle à sa famille.

Kong Rei a pleuré elle-même à mort et s'est transformée en une montagne appelée Phnom Kong Rei.



LA MOUSSON – LE MEKONG – LE LAC TONLE SAP

*CHAO Moniroth
18/02/2002
Classe de Première*



*TOLA Sophavin
13/08/2004
Classe de Troisième*

Nous avons déjà étudié tout cela en classe de français. C'est un sujet difficile et ça fait chauffer la tête. On va essayer d'expliquer simple et facile.

LA MOUSSON c'est le vent qui change de direction en fonction de la saison. Au Cambodge il y a 2 saisons :

- La saison sèche du mois d'octobre au mois de mai, le vent vient de la terre.
- La saison des pluies du mois de juin au mois d'octobre.

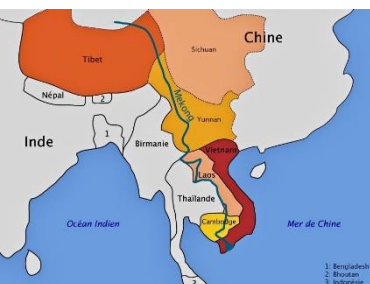
Pendant la saison des pluies le vent vient de la mer. Il apporte des nuages et les nuages apportent de la pluie.



LE MEKONG est un très grand fleuve qui prend sa source au Tibet, dans les montagnes de l'Himalaya. Il traverse la Chine, la Birmanie, le Laos, la Thaïlande le Cambodge et le Vietnam. Il va mourir dans la Mer de Chine. Il a une longueur de 4900 kilomètres.

Pendant la saison des pluies au Cambodge, c'est l'été dans les montagnes du Tibet et de la Chine. La neige de l'hiver fond. Cela apporte beaucoup d'eau dans le Mékong.

Il pleut en même temps dans les autres pays du sud-est asiatique et beaucoup d'eau va aussi dans le Mékong.



LE TONLE SAP est un grand lac qui est né il y a 15000 ans au centre du Cambodge, entre les montagnes des Cardamones à l'ouest, avec le Mont Aoral à 1813 mètres de hauteur, les monts Dangrek du nord, près de la Thaïlande et la Cordillère annamitique, (1647 mètres de hauteur) près du Vietnam et du Laos.

Il y a 5000 ans, une rivière entre ce lac et le Mékong est née. Cette rivière s'appelle aussi Tonlé Sap et va dans le Mékong à Phnom Penh.

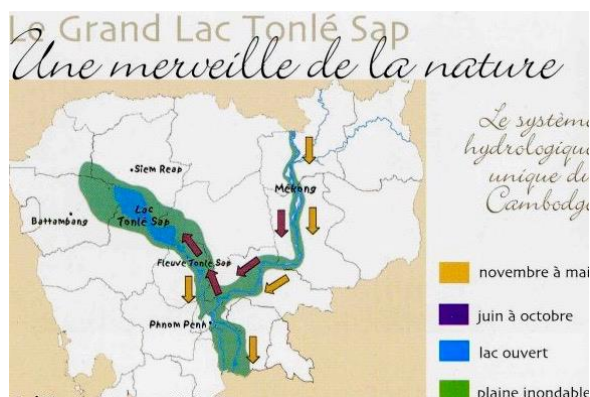
A la fin de la saison sèche, au mois de mai, le lac est petit, 2500 km². Avec les pluies et l'eau du Mékong qui grossit beaucoup et rentre dans le lac, il se remplit et fait 12000 km² au mois d'octobre. Sa largeur passe de 35 à 105 kilomètres et sa profondeur passe de 1 à 8 ou 10 mètres.

Il inonde toute la plaine et beaucoup de poissons arrivent et aussi des oiseaux pour faire des bébés.

A la fin de la saison des pluies, l'eau commence à repartir dans le Mékong puis dans la mer. Le Tonlé Sap redevient plus petit et c'est comme cela tous les ans.

La Fête de l'eau au Cambodge (Bon Om Touk) est une très grande fête de 3 jours. Elle a lieu à la fin du mois de novembre, pendant la pleine lune quand l'eau du Tonlé Sap va dans l'autre sens et repart dans le Mékong. Il y a de grandes courses de bateaux, des feux d'artifice et beaucoup de familles cambodgiennes et de touristes viennent à Phnom Penh pour cette fête.

Avec la pêche, les cultures, les légumes ... le système du Tonlé Sap fait vivre 3 millions de personnes.



LE TONLE SAP C'EST AUSSI :

LE PRAHOK

Toutes les familles cambodgiennes utilisent le Prahok, le « fromage de poisson ». Les habitants du Tonlé Sap en fabriquent beaucoup. Ils prennent des petits poissons, ils les coupent en petits morceaux et les mettent dans des jarres avec du sel. Ils attendent 2 ou 3 mois et ensuite ils le vendent.



LA FETE DES EAUX



Les 23, 24 et 25 novembre 2018, nous sommes allées avec nos familles en ville pour voir dans la journée les grandes courses de bateaux et le soir les feux d'artifices. Il y avait beaucoup de monde, des familles khmères et aussi des touristes étrangers.

DECOUVERTE DU VILLAGE FLOTTANT DE KOMPANG LUONG

*SEANG Pich Maniline
04/08/2004
Classe de Troisième*



*CHHUM Vathana
09/10/2004
Classe de Troisième*

Nous avons traversé la province de Kompong Chhnang pour aller visiter le village flottant de Kompong Luong. Lorsque nous sommes arrivés, nous avons rencontré Monsieur SOK Voeun, l'oncle de Thida et nous avons loué un bateau pendant 3 heures.

Tout le monde a mis un gilet de sauvetage.

Pendant la visite Thida nous a tout expliqué. Il y a 1400 familles qui vivent dans le village. 70% travaillent à la pêche et les autres font du commerce de la nourriture, des téléphones, réparent les moteurs et les bateaux, fabriquent de la glace, vendent de l'essence dans la station service, élèvent des cochons, des poissons sous la maison et même des petits crocodiles.

Nous n'avons pas vu de salon de coiffure et de maquillage. C'est comme une ville normale mais c'est sur l'eau.



Il y a aussi un restaurant, un grand bateau pour les fêtes et aussi 2 pagodes, une pour les khmers et une autre, l'église catholique pour les vietnamiens. Il y a un centre de soins mais le petit hôpital est sur la terre.

Il y a une école primaire et les enfants y vont avec des petits bateaux. L'école enseigne le khmer et le vietnamien.



Pour l'électricité il y a des batteries et des panneaux solaires.

Notre bateau était un peu gros et on ne pouvait pas passer dans toutes les petites rues d'eau.

Au restaurant chez CHAN Yang nous avons très bien mangé des poissons du Tonlé Sap. C'était vraiment très bon.



Ensuite nous sommes retournés à la terre.

Il y avait beaucoup de vent et le bateau bougeait beaucoup. Tout le monde avait un peu peur. Kimlang, Pour Kheng, Karona, Maniline et Sereykanha étaient même un petit peu malade.

C'est beau le village flottant mais la vie est difficile sur l'eau. C'est très dangereux pour les petits enfants, ils peuvent tomber dans l'eau.

Il n'y a pas la salle d'eau et la douche. L'eau est sale avec la pollution. Ce n'est pas bien de laver les légumes et le poisson comme cela.

Quand on est partis on a vu des bateaux qui tirent les maisons plus loin dans le lac car il y a moins d'eau. Thida nous a dit qu'ils font comme cela 15 fois dans l'année, vers le milieu du lac à la saison sèche et vers la terre à la saison des

pluies.

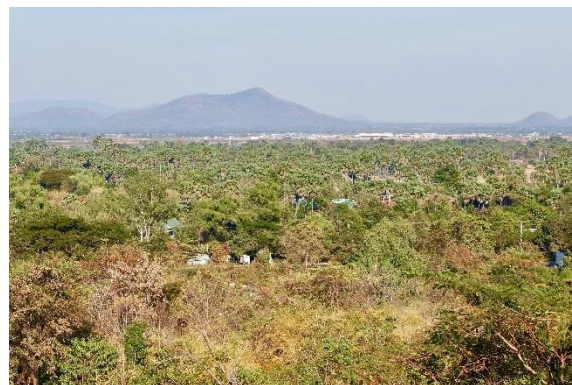
RETOUR SUR LA TERRE FERME

Après la découverte du village flottant les jeunes ont pu profiter d'une balade dans la nature. Ouf, fini les nausées.

Une pagode est nichée en haut d'une colline. Tout en haut, chacun a pu contempler le paysage de la campagne de Kompong Chhnang avec le Tonlé Sap et Phnom Kong Rei en arrière plan.



Pagode Phnom Krang Meas







Vue sur Phnom Kong Rei



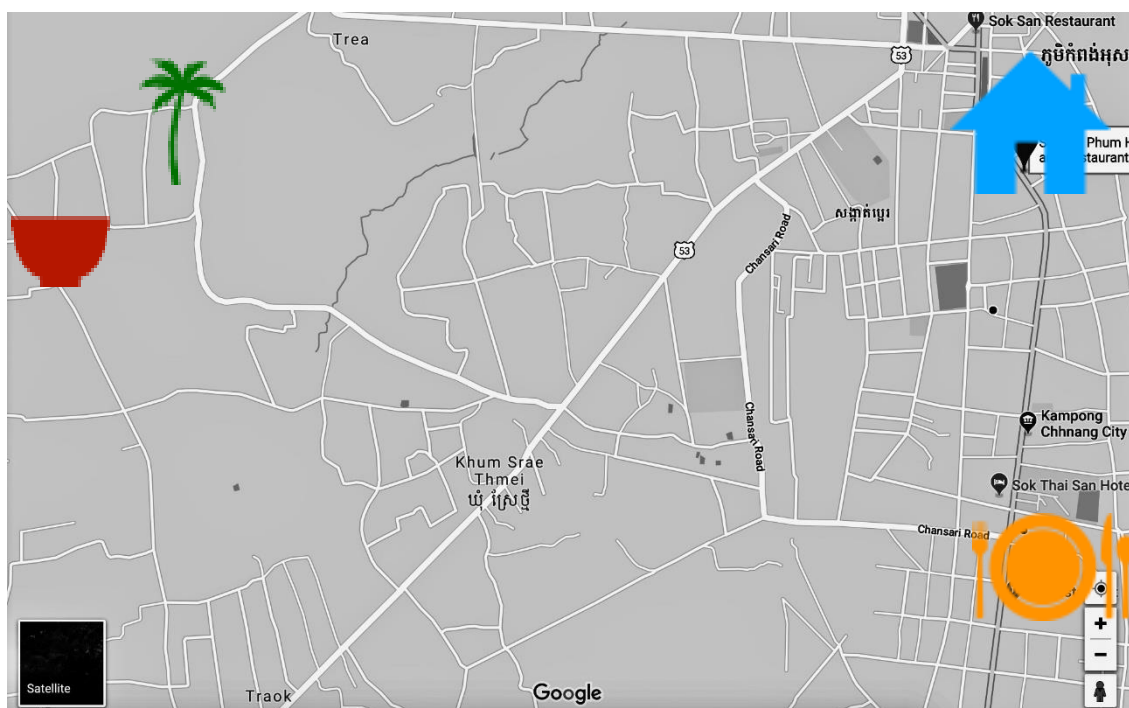
JOUR 2, C'EST PAR OÙ ?

7h, tout le monde est prêt pour le petit déjeuner, en pleine forme.

Ce matin, « jeu de piste » : trouver le bon chemin pour aller de l'hôtel () à la ferme () où nous avons rendez-vous pour voir comment on récolte le jus de palme et comment on fabrique le sucre. Ensuite il faudra trouver la poterie () et enfin le restaurant ().

Tout cela avec une carte approximative. Toutes les rizières, tous les palmiers et tous les chemins de terre se ressemblent, il n'y a que des vaches et personne pour nous renseigner et le GPS ne sert à rien !

Monsieur Din veut aller à droite, Vuthny à gauche et Karonà tout droit ... Alors on s'arrête, un coup de téléphone, radio guidage, on trouve aussitôt.



LE SUCRE DE PALME

*DIN Chan Dina
18/10/2004
Classe de Troisième*



Au Cambodge il y a beaucoup de palmiers à sucre, spécialement dans la province de Kompong Chhnang. On est allés dans la famille de Ta Vy.

Les palmiers donnent des fruits et de la sève (c'est le sang de l'arbre). Il commence son travail à la fin de la nuit car il fait moins chaud. Il monte en bout des fleurs pour avoir la sève. Il prend aussi des



fruits et de la sève (c'est le sang de l'arbre). Il commence son travail à la fin de la nuit car il fait moins chaud. Il monte en bout des fleurs pour avoir la sève. Il prend aussi des

Ensuite sa fille enlève l'écorce des fruits et la maman les fait cuire sur un feu de bois. Après c'est la maman qui tourne le sucre pendant 1 heure aussi. Elle le vend par kilos (5000 riels) plus cher. Toute la famille

Il y a aussi des groupes de touristes qui viennent voir la fabrication du sucre et la famille gagne de l'argent avec eux. J'aime beaucoup le sucre de palme. C'est très bon pour la cuisine et pour faire des gâteaux.

J'ai essayé de monter dans le palmier mais c'est trop difficile et c'est trop haut. J'aime mieux faire des photos.

Vathana voulait faire cuire le poulet dans le four. Elle veut toujours manger.

Avant de partir, les vieux amis Ta Vy et Ta Jean Paul ont bu de l'alcool spécial avec un petit serpent dans la bouteille et beaucoup d'autres choses que je ne connais pas.



LES POTERIES DE KOMPONG CHHNANG

VIN Kimlang
11/04/2004
Classe de Troisième



VUTHY Sereykanha
26/01/2001
Classe de Terminale

Kompong Chhnang veut dire en français « Le port de la Poterie ». Depuis très longtemps dans toute la province les habitants fabriquent des poteries. Là-bas il y a une terre spéciale qu'on appelle argile. Il y a 2 catégories :

- La terre à côté des montagnes des Cardamomes pour faire les fours à cuisson.
- La terre de forêt, près du Tonlé Sap pour faire de jolies poteries.

Ensuite il y a trois techniques différentes : l'Estampage, le Moule et le Tour.

Nous avons d'abord visité une ferme qui fabrique avec toute la famille des fours de cuisson. Dans beaucoup de maisons cambodgiennes on fait la cuisine comme ça avec du charbon de bois. Ils mélangent la terre avec de l'eau dans une grosse machine et ils la gardent à l'ombre. Ensuite la jeune fille fait l'estampage. C'est un mot compliqué mais quand on voit c'est simple pour comprendre.

Elle met la terre sur le bord du pot, à l'intérieur, pour faire le four à cuisson. Après elle fait des ronds pour poser le charbon de bois avec des trous pour l'air qui passe. Son papa fait le tour du four avec du fer. C'est plus solide.

Ils en font beaucoup. C'est pas cher : 6000 riels le petit et 10000 riels le grand.

Ensuite nous avons vu une autre poterie. Ils prennent une autre terre qui est plus fine et ils font vraiment des jolies choses. Ils travaillent avec des moules.

Le monsieur et sa femme ont un petit garçon qui ressemble à Kirikou.

C'est la jolie madame qui travaille avec le tour. Elle nous a tout expliqué et nous avons essayé avec elle de faire chacun un petit pot ou un petit vase.

C'est difficile mais formidable ! Merci Madame.

Ensuite il faut faire sécher les poteries, puis faire le feu dans le four pour les cuire. Sur les jolis pots ils mettent une peinture spéciale.



DES CREPES POUR LE DEJEUNER

Il est déjà midi et nous avons faim ! Pour le repas nous avons goûté des crêpes jaunes Cambodgiennes et voici la recette (4/5 personnes) :

INGREDIENTS

Crêpes	Farce	Accompagnement
<ul style="list-style-type: none"> - 200 gr de farine de riz - 150 ml de lait de coco - 2 œufs - 2 c. à soupe de curcuma - 2 c. à soupe d'huile 	<ul style="list-style-type: none"> - 200 gr de poitrine de porc - 200 gr de blanc de poulet - 8 crevettes crues - 1 gousse d'ail - 2 oignons - 2 c. à soupe de sauce soja - 1 c. à soupe de sauce d'huitre - Poivre et sel 	<ul style="list-style-type: none"> - 150 gr de germes de soja - Concombre - Salade (laitue, batavia ...) - 150 gr d'arachides natures pilées - 200 ml de sauce pour nems - Feuilles de menthe chinoise - Basilic chinois

PREPARATION

Crêpes	Farce	Accompagnement
<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger tous les ingrédients. - Faire chauffer la poêle avec un peu d'huile et y verser une louche de pâte. - Lorsque la crêpe est bien sèche sur le dessus, laisser une moitié libre puis ajouter quelques germes de soja ainsi que de la farce et rabattre la moitié libre sur le dessus. - Laisser cuire puis retirer du feu. - Dans un plat, disposer une crêpe, une feuille de bananier (ou d'aluminium) et ainsi de suite pour que les crêpes ne collent pas entre elles. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mixer le porc et le poulet. - Décortiquer les crevettes, les couper en petits morceaux et les mélanger avec le porc et le poulet. - Mettre l'huile dans une poêle et faire revenir l'ail et les oignons. - Ajouter la viande et les crevettes, bien remuer sans s'arrêter. - Ajouter la sauce soja, la sauce d'huitre, saler, poivrer et réserver. 	<ul style="list-style-type: none"> - Laver le concombre et le couper en rondelles - Laver puis égoutter la salade et les différentes herbes

Avec sa crêpe, chacun dispose, selon son goût, de salade, concombre, herbe et cacahuètes avec la sauce pour nems. C'était vraiment délicieux, mais il est déjà l'heure de repartir pour visiter Oudong et la fabrication des bijoux en argent.



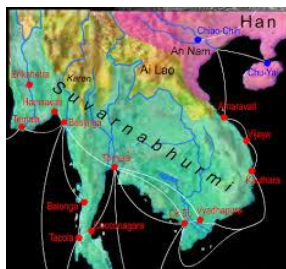
OUDONG, L'ANCIENNE CAPITALE

LEANG Pour Kheng
01/07/2004
Classe de Troisième



HENG Karona
20/09/2001
Classe de Terminale

D'abord un peu d'histoire avec 4 cartes (extrait du cours de français).



Colonisation Indienne et Chinoise de ... à 300.

Commerce Artisanat Ecriture Religion

« Grace à l'Inde, le Phnong est devenu Khmer »

« Phnong : mot péjoratif qui veut dire « sauvage », « moitié homme, moitié animal ».

Royaume du FOU-NAN de

Capitales Angkor Borei et OK EO

Royaume du TCHEN-LA de 500 à 800.

Capitale Sambor Prei Kuk



300 à 500.



Royaume d'Angkor

Créé par Jayavarman 2 de 802 à 1225.

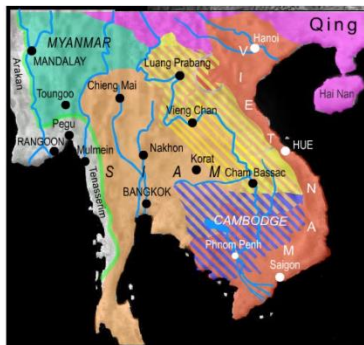
Capitale Angkor Thom, 1 million d'habitants, la plus grande ville du monde.

De l'Hindouisme au Bouddhisme

Après le Roi Jayavarman 7 (1125/1218), de nombreuses guerres extérieures et intérieures...

1431 : La capitale Angkor Thom est prise par le Siam (Thaïlande)

Le Cambodge est envahi par le Siam et par le
Capitale Oudong 1601 - 1866
 En 1863, le Laos et le Cambodge demandent la
 1866 : Capitale Phnom Penh
 1953 : Indépendance du Cambodge.
 17/04/1975 – 07/01/1979 : Régime Khmer
 1989 : L'armée vietnamienne quitte le



Vietnam.
 protection de la France.
 Rouge
 Cambodge.

UDONG, CAPITALE DU CAMBODGE DE 1601 A 1866

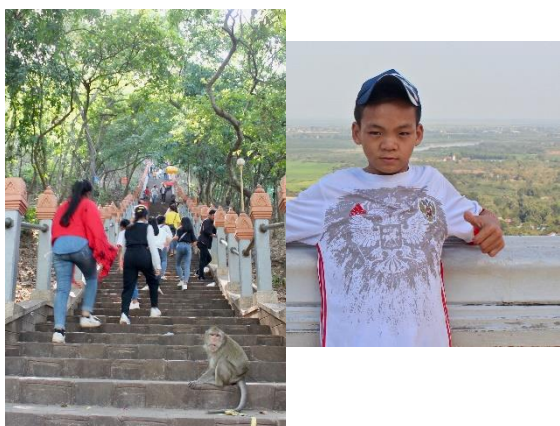
Après Angkor Thom, Chaktomuk, Lovek et Srey Santhor, Oudong est devenu la capitale. Le Cambodge était très faible. Il y avait beaucoup de conflits entre les khmers et toujours la guerre contre la Thaïlande et le Vietnam. Il y a eu 22 rois pendant cette période.

La ville a été détruite plusieurs fois et maintenant il n'y a que des pagodes et des stupas pour les cendres des rois.

En 1863, le dernier roi, Norodom, a demandé, avec le Laos, la protection de la France. Le Cambodge a retrouvé ses provinces prises par la Thaïlande et le Vietnam, sauf le sud.



En arrivant, Kheng est parti le premier pour monter les 600 marches et quand il est arrivé en haut, il a crié : « c'est beau » !



A côté de Oudong, il y a un petit village, au bord du Tonlé Sap et les gens fabriquent des bijoux en argent. C'est très beau, les bracelets coûtent 5 \$. Mais c'est la fin du voyage et les poches sont vides, pas d'argent ... Ils ont déjà tous acheté du sucre de palme pour la famille et des poteries.



Retour vers Phnom Penh, Taramana et la famille ...

ALORS, C'ETAIT COMMENT ?

Moniroth



« On a appris beaucoup de choses, comment ils fabriquent des poteries, du sucre de palme et comment ils pêchent les poissons. J'ai compris aussi comment ils vivent sur le village flottant et aussi en campagne. C'est un travail très difficile et ils ne gagnent pas beaucoup d'argent. Je suis contente de continuer mes études pour avoir un bon métier.

Pendant le voyage j'aime bien aussi l'hôtel confortable avec de l'eau chaude pour se laver. Au restaurant on choisit le plat comme on veut pour le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner et tout est très bon. »

Sophavin



« Pendant le voyage j'aime tout ce qu'on a vu, la poterie, la pagode mais je n'aime pas le village flottant parce que c'est difficile d'aller là-bas et j'ai peur sur le bateau. J'ai appris beaucoup de choses que je connaissais pas. Mes parents sont contents que j'ai fait ce voyage et que j'ai appris beaucoup de choses. »

Dina



« J'aime beaucoup le sucre de palme. C'est très bon. Ta Vy a bien expliqué comment il travaille avec sa famille. J'aime beaucoup la poterie et la famille de Kirikou. J'aime bien manger les crêpes jaunes, le restaurant et dormir à l'hôtel car c'est confortable. C'est mieux que ma maison mais j'ai peur des fantômes. Je n'aime pas aller à Oudong parce-que qu'il y a beaucoup de marches pour monter et les autres vont trop vite. Je n'aime pas habiter dans le village flottant et les garçons vietnamiens ne sont pas beaux. »

Maniline

« Habiter dans un village flottant c'est très difficile, il faut aller en bateau tous les jours. L'eau est pas propre. C'est dangereux et quand il y a du vent la maison bouge. »



Vathana



« C'est trop difficile pour moi d'habiter dans un village flottant. C'est dangereux pour les enfants quand ils jouent. Ils peuvent tomber dans l'eau. Pour se laver il n'y a pas de bonne eau et il n'y a pas de salon de coiffure et de maquillage. »

Pour Kheng

« J'aime tout dans le voyage, J'apprends beaucoup de choses mais je ne sais pas expliquer. »



Sereykhna



« J'aime beaucoup la famille du potier car ils font des très jolies choses. La dame explique très bien et elle est très gentille pour aider à faire un petit vase. J'aime bien boire la sève et manger le sucre de palme. J'aime beaucoup bien manger dans le restaurant et dormir dans une belle chambre avec mes amies et on peut parler longtemps. Je suis très contente de tout ce voyage. Je n'aime pas prendre le bateau parce-que qu'il y a beaucoup de vent et des vagues et je suis malade. Je pense que la vie sur le village flottant est très difficile pour les enfants pour aller à l'école. »

Kimlang

« J'étais très contente d'aller à Kompong Chhnang avec ma classe. J'aime bien prendre le bateau, faire de la poterie, le sucre de palme et manger dans un bon restaurant. J'aime aussi dormir dans une chambre avec mes amies. J'aime voir ce que j'ai appris en classe. Pendant le voyage c'est moi qui vérifie les factures pour tout. J'aime bien être responsable et je sais mieux combien il faut d'argent pour faire tout cela.



Karona



« Quand je vais en classe, j'apprends,
Quand je vois et quand je fais, je comprends »

DIN Vuthny



- Etudiant en quatrième année de Médecine, Professeur de Français

« Le voyage à Kompong Chhnang était une bonne découverte pour les moi. On a pu visiter et comprendre beaucoup de choses. Ce sont des connaissances l'école n'enseigne pas. Ce qui est bien c'est de pouvoir faire une sortie en petit leur apprend aussi à être autonomes et à prendre des responsabilités. Le fait de l'argent aux enfants pour les dépenses de nourriture pendant le séjour, cela enfants à économiser et à savoir limiter leurs besoins. »

*bénévole -
enfants et pour
générales que
groupe car cela
donner de
enseigne aux*

UN GRAND MERCI...

Aux personnes qui ont donné l'argent pour ce beau voyage,

A Jocelyn qui a accepté notre projet,

A Monsieur DIN qui conduit très bien. Quand il roule, on peut dormir,

A Vuthny, notre grand-frère, notre modèle et qui nous aime,

A Jean Paul qui nous a expliqué beaucoup de choses et nous a aidés à tout organiser.

Il écoute chacun, comprend.

Il nous encourage et nous fait confiance.