

Le Népal est un producteur important de riz, il en exporte d'ailleurs environ 20 % vers l'Inde, sa voisine.

La principale zone de culture se situe dans le sud du pays et s'étend d'Est en Ouest, la partie la plus basse et la plus humide du pays. Néanmoins le riz est cultivé sur tout le territoire.

Dans la région de Pokhara, sur les flancs des reliefs qui forment la barrière pré-himalayenne, le riz pousse dans des terrasses jusqu'aux environs des 2500 m d'altitude.

Ce reportage a été réalisé en grande partie dans la vallée de la Harpan Kola, rivière qui alimente le lac Phewa. Le riz est planté juste avant la mousson au mois de mai. Le plus gros travail pendant les mois d'août et septembre consiste à désherber manuellement sans cesse les rizières. L'herbe ainsi récoltée servira à nourrir le bétail qui est tenu à l'écart et ne peut donc assurer lui-même sa nourriture, pendant le temps que pousse le riz. Au mois d'octobre règne une intense activité. Le riz est d'abord coupé et étalé sur des murets pour un premier séchage.

Il est ensuite transporté à dos d'homme vers les lieux de battage ou se dressent des meules à formes particulières. Celles-ci sont construites en forme d'entonnoir de façon à drainer l'eau des éventuelles pluies. Le riz restera là quelques jours, avant de passer à l'étape du battage.

Dans un premier temps, les batteurs forment des gerbes qu'ils lient avec de la paille de riz tressée.

Ces gerbes seront battues sur une grosse pierre une demie douzaine de fois, puis jetées en tas sur lequel tournent sans arrêt des taureaux au nombre variant de deux à six. Le mât, qui forme le centre du tas ou sont attachés les taureaux est fleuri pour remercier les dieux. Seuls les taureaux peuvent fouler le riz, leur statut de divinité leur accorde en effet d'être en contact avec la nourriture. À la fin de la journée la paille est rassemblée, attachée en ballots d'une trentaine de kilos, avec de nouveau de longues tresses en paille. Les ballots sont montés à dos d'homme dans les maisons, c'est le fourrage pour l'hiver.

Le riz est pesé chaque soir puis stocké en sacs dans les greniers. Il sera en suite décortiqué à la machine tout au long de l'année selon les besoins des familles. Le bétail est alors remis en liberté dans les rizières vides. Les buffles et les vaches vont brouter et donc nettoyer les murets, et leurs bouses vont fumer la terre, qui sera retournée vers le mois de mars. Puis le cycle recommencera.

Cris Kaiser

Légende des images

1. Cris Kaiser/Fotoroute : *Désherbage collectif*
2. Cris Kaiser/Fotoroute : *Désherbage quotidien*
3. Cris Kaiser/Fotoroute : *Les mauvaises herbes sont récoltées*
4. Cris Kaiser/Fotoroute : *Les herbes servent de fourrage au bétail*
5. Cris Kaiser/Fotoroute : *La coupe du riz commence mi-septembre*
6. Cris Kaiser/Fotoroute : *Le riz est couché en gerbes pour un premier séchage*
7. Cris Kaiser/Fotoroute : *Geste traditionnel d'une coupeuse*
8. Delphine Devillers/Fotoroute : *Coupeuse en action*
9. Cris Kaiser/Fotoroute : *La récolte se fait en famille, tout le monde participe*
10. Delphine Devillers/Fotoroute : *Le riz pendant le premier séchage*
11. Cris Kaiser/Fotoroute : *Le riz est amené des rizières à dos d'homme*
12. Cris Kaiser/Fotoroute : *Construction des meules*
13. Cris Kaiser/Fotoroute : *Construction des meules*
14. Cris Kaiser/Fotoroute : *Meules sur les rives du lac Phewa*
15. Cris Kaiser/Fotoroute : *Meules au bord de la Modi Khola*
16. Cris Kaiser/Fotoroute : *Meules dans les rizières en terrasses*
17. Cris Kaiser/Fotoroute : *Le riz sec est retiré des meules*
18. Cris Kaiser/Fotoroute : *Les gerbes sont d'abord battues par les hommes*
19. Delphine Devillers/Fotoroute : *Les gerbes une fois battues sont jetées devant les pattes des taureaux*
20. Cris Kaiser/Fotoroute : *Un équipage de quatre taureaux*
21. Delphine Devillers/Fotoroute : *Les taureaux tournent en rond autour d'un long piquet*
22. Cris Kaiser/Fotoroute : *Les heures passent et le tas augmente*
23. Cris Kaiser/Fotoroute : *La pierre sur laquelle les hommes battent les gerbes*
24. Cris Kaiser/Fotoroute : *Les talus qui séparent les rizières et qui servent à leur irrigation, sont aussi utilisés comme chemins*



D'après un article de l'édition anglaise de Wikipédia (<http://en.wikipedia.org/wiki/Fewa>)

Le lac Phewa (ou Fewa) est un lac du Népal, situé dans la vallée de Pokhara près des villes de Pokhara et Sarangkot. C'est le deuxième plus grand lac au Népal. À une altitude de 784 m, il couvre une superficie d'environ de 4,5 km² avec une profondeur moyenne d'environ 8 m et une profondeur maximale de 19 m. La capacité maximale du lac est approximativement de 46 millions de mètres cubes. L'Annapurna apparaît dans le lointain et le lac est célèbre pour la réflexion du Mont Machapuchare sur sa surface. Le célèbre temple de Barahi est situé sur une île du lac.

La vallée orientale de Pokhara est irriguée grâce à un canal amenant l'eau de la rivière Seti depuis un réservoir au nord de la ville. Le lac Phewa permet également la pêche professionnelle. Un secteur touristique s'est développé sur la rive nord.

Le lac Phewa a été légèrement agrandi par la construction d'un barrage, effondré vers la fin des années 70 et reconstruit par les Chinois. Une centrale électrique, implantée 100 mètres plus bas dans la gorge de Phusre Khola utilise la force de l'eau en sortie du lac. Le lac Phewa est en danger d'envasement en raison de l'apport de sédiments pendant la mousson.

Un reportage de l'agence Fotoroute Images.

Ce reportage est mis à votre disposition par les photographes de l'agence. (<http://www.fotoroute.net>)

Prendre la route; prendre des photos. Le voyage, l'image. À tour de rôle, l'un suscite et nourrit l'autre. Explorateurs du lointain comme du proche, ils offrent quelques reflets du monde... et de leurs mondes intérieurs. Fotoroute Images est aujourd'hui un collectif rassemblant sept photographes qui font des images de la route, de la petite actualité à travers le monde; une certaine vision de cette planète et ceux qu'elle abrite...



Cris Kaiser/Fotoroute : *Les gerbes sont d'abord battues par les hommes*



Delphine Devillers/Fotoroute : *Les gerbes une fois battues sont jetées devant les pattes des taureaux*

