

M. Thanongsi Solangkoun, premier agriculteur biologique du Laos.

“Mister Tea”

Depuis six ans, M. Thanongsi met en place un modèle original de développement rural pour faire revivre la fabrication traditionnelle de la soie.

Touristes et villageois ne l'appellent plus qu'ainsi. A 56 ans, monsieur Thanongsi est devenu pour tous le “Mister Tea” de Vangvieng. Pourtant, cet homme dynamique est loin d'être un banal producteur de thé. En 6 ans, il a créé la première et la seule exploitation biologique à vocation éducative du Laos. Son ambition n'est pas motivée par la réussite financière personnelle mais a, depuis l'origine, une visée communautaire. Sa plantation de mûriers doit, à long terme, servir de modèle pour faire revivre la production de soie dans la région. Pari osé mais qui, d'année en année, se concrétise.

Une longue histoire de famille

La soie est une longue histoire dans sa famille puisque sa mère et sa sœur la tissent pour le palais du roi à Luang Pra Bang et Vientiane. En 1952, son père décide de quitter Vangvieng pour la capitale, où il espère offrir un futur meilleur à ses enfants. “Il ne voulait plus être fermier, et espérait me voir travailler dans un bureau”, se souvient en souriant M. Thanongsi. A 15 ans, il fait partie des quelques laotiens envoyés en Bulgarie pour suivre des études secondaires. Il rentre à 23 ans au Laos, un diplôme de biologie en poche, et enchaîne une carrière de 20 ans dans la province de Xjeng Khuang pour le ministère de la forêt. Parallèlement, il travaille comme bénévole pour des ONG telles que la JIVC (Japan International Volunteer Center), la FHI (Food for the Hungry International), et la IUCN (International Union Conservation Nature), ce qui l'amène à réfléchir à un meilleur développement rural. “Les paysans laotiens n'ont pas les moyens d'acheter des engrais chimiques, mais nous pouvons utiliser les ressources naturelles”, pense depuis longtemps M. Thanongsi. Il choisit de mettre en pratique ses idées nouvelles précisément là où son père avait abandonné la culture de la soie, à Vangvieng.

Exploiter au mieux les ressources

“En 1995, j'ai commencé seul, avec ma femme qui me prêtait pour un fou.” Beaucoup, en effet, pensaient que le projet était utopiste et irréalisable. Pourtant, aujourd'hui, “Phoudindaeng Farm” emploie un dizaine de personnes pour s'occuper et tirer profit des 12 000 plans de mûriers. Car, comme toutes les exploitations biologiques, celle de Vangvieng utilise au mieux les ressources de ses productions. Ainsi, les feuilles de mûrier servent à nourrir les vers à soie (qui produisent en moyenne 40 kilos de soie brut par an), et le reste deviendra un thé riche en vitamines A, B1, B2, excellent pour la circulation sanguine. A l'avenir l'écorce des branches, taillées deux fois par an, permettra de fabriquer du papier, fort apprécié au Japon. Quant aux baies, elles servent à confectionner des confitures et liqueurs, comme il le fait déjà avec bananes et caramboles. “Les paysans fabriquent du Lao Lao alors que nous devons importer du riz et que nous disposons de fruits en abondance pour faire de l'alcool. De la même manière, on devrait améliorer la qualité du sol au lieu de pratiquer la culture sur brûlis qui appauvrit la terre”, explique-t-il.

Phoudindaeng Farm est comme son nom l'indique, bâtie sur une terre argileuse, très pauvre en phosphates. Pour combler ce déficit, M. Thanongsi utilise comme engrais naturels les excréments de chauve-souris, très riches en phosphates et nombreux dans les grottes de la région. Le reste des nutriments nécessaires sont apportés par le compost qu'il prend soin de récolter auprès des villageois si besoin. Au fil des ans, la qualité et la quantité de sa production se sont améliorées, au point d'intéresser les paysans à ses méthodes. Et c'était



À PHOU DINEDAENG, le matin à 5h 30, il montre aux touristes comment désherber autour des plants de mûriers.

(Photo D.R)

bien là l'objectif premier de M. Thanongsi : faire bénéficier les villageois de ses compétences pour, qu'à leur tour, ils s'intéressent à la production traditionnelle de la soie. “Je suis intimement convaincu que l'exploitation de mûriers peut redevenir une production économiquement viable, voire même auto-suffisante, pour la région”.

Introduire la ferme dans l'école

M. Thanongsi a, depuis le début, ouvert sa ferme aux paysans des environs pour leur faire découvrir ses productions et ses méthodes biologiques. Chacun peut ici prétendre à une formation gratuite. De la même manière, il prend soin de ne pas utiliser de machinerie afin de donner un travail, à la fois formateur et rémunérateur. A chaque récolte de soie (entre 6 et 8, en moyenne, par an), il distribue la moitié de sa production aux femmes des ethnies Kmou, Hmong et Lao qui souhaitent apprendre avec son épouse, les techniques de tissage et de teinture. M. Thanongsi leur

achètera en retour leurs créations. Il explique qu'“un seul paysan ne peut pas faire revivre la soie dans la région. Je dois donner aux autres les moyens de me suivre”. Depuis quelques semaines, M. Thanongsi emploie des villageois pour créer une pépinière de mûriers, destinée à fournir gratuitement des boutures aux paysans qui veulent tenter l'expérience. Six en ont déjà demandé et il en réserve une partie pour créer, à l'avenir, des jardins dans les écoles. Il estime que les enfants devraient, dès l'école primaire, apprendre les méthodes traditionnelles et biologiques (réaliser du compost, créer des bio-pesticides et des engrais naturels, tailler les arbres, etc). “Je voudrais introduire la ferme dans l'école”, conclut-il. L'idée est ambitieuse mais viendra compléter la démarche accomplie deux ans auparavant. Avec l'aide de sa sœur, installée à Tokyo, et en collaboration avec une ONG japonaise, il a réuni les financements nécessaires à la construction de cinq bâtiments scolaires, utilisés aujourd'hui par 400 élèves des quatre

“Il ne faut rien donner ‘clé en main’, mais faire participer les gens, les responsabiliser, sinon ça ne fonctionne pas”...

villages les plus proches. Ce n'était pas la première fois que les époux Thanongsi consacraient temps et énergie aux enfants. Bien avant l'aventure de Phoudindaeng Farm, la maison est devenue le foyer de 17 enfants orphelins. Adoptés l'un après l'autre, ils ont pour la plupart suivi des études universitaires. Aujourd'hui mariés et indépendants, ils expriment leur gratitude et respect par une aide régulière et financière dans l'entreprise familiale. Respectés, les Thanongsi le sont également dans les villages puisque dès que les finances le permettent, ils offrent à des enfants la possibilité de poursuivre leurs études. Ils payent actuellement la scolarité (uniforme, matériel scolaire et médicaments) de trois jeunes filles et leur offre la possibilité de travailler le week-end afin de gagner un peu d'argent de poche, tout en apprenant les techniques de la soie et du thé. Il espère les employer un jour à la ferme en tant que comptable, manager ou artisan. “Mon objectif n'est pas de faire du profit mais de former ceux qui pourront continuer après moi. Je pense à ça en premier”, avoue-t-il. L'éducation et l'échange, piliers de sa philosophie, l'ont amené à adhérer à l'association Woofers (Willing Workers On Organic Farms), qui met en contact à travers le monde travailleurs volontaires et exploitants de fermes biologiques. Depuis 1999, Phoudindaeng Farm accueille, nourrit et loge ceux qui s'engagent au moins deux semaines à travailler quatre heures par jour aux tâches quotidiennes de toutes les productions de la ferme : labourer, planter, désherber, nourrir les vers, sécher le thé ou enseigner l'anglais. La présence de ces touristes a suscité la création d'une guest-house et d'un restaurant de produits biologiques la plupart issus du jardin installé en ville. Le succès du restaurant et celui de la vente du thé, qui a fait sa renommée, permettent de poursuivre la production de la soie non encore rentable. Il cherche à obtenir des aides financières et logistiques pour développer le marché de la soie et créer une coopérative de producteurs.

Mais cet homme généreux connaît parfaitement les dangers et les limites du simple don. “Il ne faut rien donner ‘clé en main’, mais faire participer les gens, les responsabiliser, sinon ça ne fonctionne pas”. Il ajoute : “ce sont les parents qui doivent créer les jardins à l'école”.

La réalisation n'est pas parvenue à complète maturité et il espère, un jour ou l'autre, obtenir l'aide d'ONG internationales. Quoiqu'il en soit, Phoudindaeng Farm est déjà un modèle de développement rural en combinant écologie, tradition et création d'emplois.

Aujourd'hui, la priorité de M. Thanongsi est d'acheter un Tuk-Tuk pour emmener les enfants des villages au lycée de Vangvieng, à 24 km de là. L'achat revient à 4 000 \$ US, une somme dont il ne dispose pas, mais qui pourrait créer un emploi. Il lance donc un appel à donation pour que les jeunes puissent poursuivre leurs études. Si vous souhaitez participer à cette action, contactez : Suanmone Phoudindaeng Organic Farm Vangvieng
M. Thanongsi Solangkoun
G.P.O.Box 7893 Vientiane, RDP Lao
Tel. : (856 21) 222 683 Vientiane, Laos.
(856 23) 511 160 Vangvieng
email : suanmone@hotmail.com

MAGALI TIREL
ANNE VIGNA