NUMÉRO 396

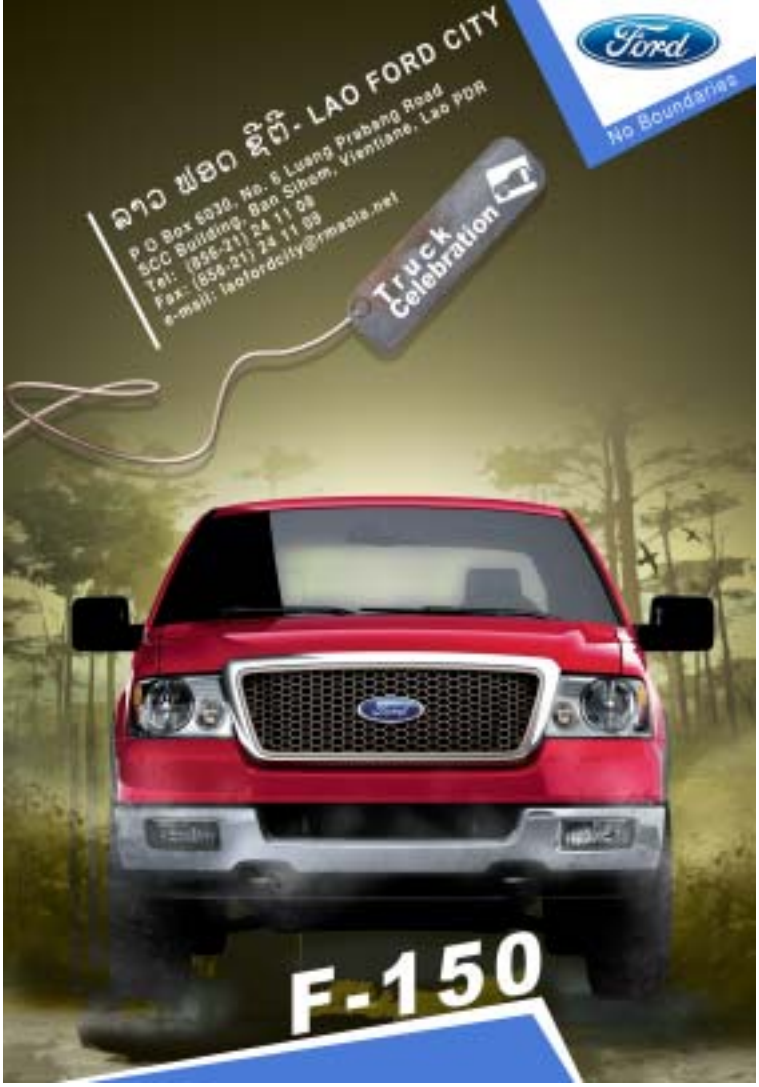
Hebdomadaire d'informations générales de la République Démocratique Populaire Lao

Mercredi 19 juillet 2006 **10.000 kip 0.75 euro**



Commémoration du 97e anniversaire de la naissance du Président Souphanouvong

BP 8706, Vientiane, RDP Lao. Tel.: (856-21) 21 78 72, Télécopie: (856-21) 21 78 73 www.lerenovateur.org.la





Lao Development Bank

WESTERN UNION ®

Uniting People with Possibilities.

Fast…

Reliable…

and Convenient…

- Western Union has an in depth experience in providing our customers with fast and safe money transfer service around the World.
- Money Transfer made easy at the Lao Development Bank. Head Office, Vientiane Capital and branches around the country.

For more information, please contact
LAO DEVELOPMENT BANK
39 Pangkham Rd Vientiane PO Box : 2700,
Tel : 213300 – 03. Fax : 213304, 222506.
Telex : 4307 LDB VTELS, E-mail: ldbvtels@laotel.com

ACE EQUIPMENT & RICOH ASIA PACIFIC PTE L

LE RÉNOVATEUR

Hebdomadaire d'informations générales
de la RDP Lao
édité par la Presse lao en langues étrangères
Ministère de l'Information et de la Culture

Directeur :
Savankhone Razmountry

Rédacteur en chef :
Khamphouth Xayasomroth

Secrétaire Général de la Rédaction :
Somsanouk Mixay

Comité de Rédaction :
Somphavan Inthavong
Somsanouk Mixay
Chanthao Pathammavong
Khamphao Phonekèo
Prof. Dr Sommone Phounsavath
Darouny Ratanavong
Houmphanh Rattanavong
Maligna Saignavongs
Mongkhol Sasorith
Chanphéng Siratana

Journalistes :
Manila Vanthanouvong
Phong Thammavongsa
Somphavanh Siramath
Bouaphanh Vibounsak
Vanthong Nakaséne

Correcteurs/Contributeurs :
André Piozet
Léo Mariani
Charlotte Dementhon

Maquettiste et publicité :
Viphaphone Phommabouth

Edition Internet :
Vansoukkhy Thammavong

Design : BlueGrass

BP 8706, Rue Pangkham, Vientiane, RDP Lao
Tél. (00-856) (21) 21 78 72,
Fax (00-856) (21) 21 78 73
www.lerenovateur.org.la

La semaine

4. Le Premier ministre Bouasone Bouphavanh rend hommage à l'Armée lao
5. Le Premier ministre transmet ses directives
- 5e réunion du Comité national de l'environnement
6. Commémoration du 97e anniversaire de la naissance du Président Souphanouvong
7. Le 800e anniversaire de la Mongolie
8. Lutte contre le trafic de la main-d'œuvre des femmes et des enfants à Savannakhet
9. Vente illégale d'essence
10. Mohammed Ashramuz Zaman de nouveau sur les routes

Message

11. Message du Secrétaire général de l'ONU à l'occasion de la Journée mondiale de la population, le 11 juillet 2006

Investissement

13. *Hydro Engineering* mène une étude pour la construction d'un barrage

Education

14. Coopération du Vietnam dans le domaine de l'éducation
- La lecture est une porte

Santé

15. Le massage du dragon

Développement

16-18. Appui aux capacités de production et à la commercialisation
19. Un escargot glouton enfin utile !
- Des routes pour le développement rural

Elevage

20-21. L'aquaculture : un outil de développement

Société

22. A la recherche de la jeune fille lao idéale

Hotellerie

23. Formation des élites de cuisine

Restaurant

25. Le restaurant Phai Khoun Kham

Cuisine

26. Nouilles croquantes (*Mi Kob*)

Sport

28. Le Laos se prépare aux 25e Jeux d'Asie du Sud-est
29. Coopération Lao-Vietnamienne dans le domaine sportif

Dans l'objectif

30. Evénements de la semaine en photos

Guide

31. Mots fléchés-Un brin d'humour-Le proverbe
32. Annonces-Horoscope-Numéros utiles
33. Programmes télévision, radio et agenda

Couverture : Le Laos commémore cette année, le 97e anniversaire de la naissance du Président Souphanouvong, premier Président de la République démocratique populaire lao. Souphanouvong, est né le 13 juillet 1909 dans la famille du vice-Roi du Laos. (Voir pages 6 et 7)

Le Premier ministre Bouasone Bouphavanh rend hommage à l'Armée lao

PHONG THAMMAVONGSA

Dans cette édition, la rédaction du Renovateur a choisi de publier un extrait de l'allocution du Premier ministre de la RDP Lao, prononcée lors d'une réunion qu'il a présidé le 12 juillet au ministère de la Défense nationale.

(...) Depuis la libération nationale, le Parti et l'armée oeuvrent pour le développement du pays et l'édification nationale.

Bien que, pendant des années, notre pays ait subi l'agression d'adversaires et que quelquefois, des troubles aient éclaté près des frontières, notre armée a toujours su préserver l'indépendance, la souveraineté territoriale et le bien-être de notre peuple.

C'est pour cela que l'armée est considérée comme un pilier de la Révolution. Elle est comme la garante de notre intégrité et gardienne de nos traditions sous la direction clairvoyante du Parti. Face à la situation internationale, le Parti garde la même politique qui est de soutenir toutes les actions dont le but est d'instaurer la paix dans le monde et d'aider au développement des pays.



M. Bouasone Bouphavanh

La RDP Lao affiche une solide stabilité politique. Son développement économique et socio-culturel est en constante progression. Mais il reste encore beaucoup de travail à faire pour combler les écarts de développements avec les pays de la région.

Dans les résolutions du 8e congrès du PPRL, le Parti, l'Etat et le peuple lao se sont fixés comme objectif d'éradiquer la pauvreté dans le pays d'ici 2020.

Pour appliquer ces résolutions, le gouvernement a lancé onze mesures de développement concernant la sécurité, l'agriculture, la gestion des forêts, l'industrie, l'artisanat, le tourisme, l'investissement, la santé, l'éducation et les ressources humaines. Des mesures spéciales seront adaptées pour la création de nouveaux mécanismes au sein des administrations. Sur le plan de la Défense, sept projets prioritaires vont être mis en œuvre.

Les principaux concernent des programmes de propagande et de formation en idéologie politique, la création de contingents militaires attachés aux services de contrôle des frontières et à la sécurité des villes et des villages.

Professeur expérimenté de lao, français et anglais, disponible pour cours particuliers. Demander Mlle Inpone
Téléphone
(heures de bureau): 251090

Mobile : 020 5601914

Email:
inponephetsomphou@hotmail.com



EXOTISSIMO
TRAVEL Laos

OFFRE D'EMPLOI

Recherche pour l'Agence de Voyage

1 vendeur-conseil francophone/anglophone

- Français et anglais parlé & écrit
- Maîtrise de l'outil informatique
- Nationalite Lao

Contactez dès maintenant :

EXOTISSIMO TRAVEL
P.O. BOX 4666 –
06 / 044 Pangkham Street - Vientiane
Phone (856 21) 24 18 61 or 24 18 62
Fax (856 21) 25 23 82
E.mail : laosales@exotissimo.com

Le Premier ministre transmet ses directives

VAYORATH XAYASOMROTH

M. Bouasone Bouphavanh, Premier ministre du Laos, a présidé sa première réunion mensuelle du gouvernement depuis sa nomination le mois dernier.

La réunion, qui s'est déroulée les 6 et 7 juillet derniers, a abordé les méthodes et les mesures à mettre en action pour l'application des onze programmes et 111 projets prioritaires du gouvernement. Certaines mesures, considérées comme urgentes, seront mises en place dans le courant du mois. En effet, dans l'immédiat, des mesures vont être prises pour lutter contre les inondations qui pourraient se produire dans les semaines qui viennent. Afin de mener à bien ces travaux, des comités parlementaires ont été formés. Il a été sujet d'autre part, de la simplification des règlements et des modalités de demande d'investissement.



Le Conseil des ministres présidé par M. Bouasone Bouphavanh.

Les ministres ont abordé ensuite des directives concernant la collecte des impôts dans les provinces. Pour lutter contre le gaspillage des fonds publics, le gouvernement a décidé d'adopter certaines mesures à appliquer dans les provinces et les ministères. En ce qui concerne les forêts, le gouvernement a décidé de modifier certains règlements pour les professionnels du secteur afin que son exploitation se fasse de manière rationnelle et durable.

5e réunion du Comité national de l'environnement

PHONG THAMMAVONGSA

Le Comité national de l'environnement (CNE) s'est réuni le 11 juillet dernier à Vientiane, en présence de son président M. Asang Laoly, également vice-Premier ministre. Il s'agissait de faire le bilan de l'année écoulée, après la quatrième réunion du CNE de septembre 2005.

« *Depuis la quatrième réunion, le CNE a beaucoup fait. D'une part, les représentants du CNE ont rencontré des spécialistes à l'étranger et visité les zones industrielles exemplaires en matière de préservation de l'environnement. D'autre part, le CNE, en province, a fait la promotion des activités respectueuses de l'environnement, en accord avec le plan d'action 2006-2010, parcelle du plan stratégique de l'environnement, qui devrait durer jusqu'en 2020. En parallèle avec le CNE, le Conseil exécutif du fonds de protection de l'environnement a lui déterminé les conditions de son attribution de moyens financiers*» a déclaré M. Asang Laoly.



M. Asang Laoly

« Pour assurer la réussite du plan stratégique de l'environnement, il faut appliquer consciencieusement les résolutions du 8e congrès du PPRL et celles du 6e plan de développement socio-économique. Les ressources naturelles doivent être gérées avec rigueur, pour éviter les risques de sécheresse », a-t-il ajouté.

Une délégation du CNE se rendra en Australie le 9 septembre prochain pour discuter avec des responsables australiens de cinq sujets fondamentaux : la dégradation de la terre, les problèmes environnementaux liés à la ville, la préservation des parcs nationaux, la sensibilisation du public et la gestion des ressources énergétiques et minérales.

Commemoration du 97e anniversaire de la naissance du Président Souphanouvong

KHAMPHOUTH et VAYORATH XAYASOMROTH



Les menbres de la famille et les officiels se recueillent devant le stupa funéraire du Président Souphanouvong. Photo Vayorath

Le Comité central du Parti populaire révolutionnaire lao, le gouvernement de la République démocratique populaire lao et la famille du Président Souphanouvong se sont réunis pour célébrer le 97è anniversaire de la naissance du Président Souphanouvong (13/7/1909-13/7/2006). La cérémonie s'est déroulée dans la matinée du 13 juillet devant le stupa funéraire du président, situé dans l'enceinte de la pagode de That Luang Neua, arrondissement de Saysetha, Vientiane.

Le Parti et le gouvernement étaient représentés par M. Choummaly Sayasone, Secrétaire général du Comité central du parti populaire révolutionnaire lao et Président de la RDP lao, ainsi que par des membres du bureau politique du comité central du PPRL dont M. Bounnhang Vorachith, vice-président de la République, M. Sisavath Keobounphanh, président du Front lao d'édification nationale, M. Thongsing Thammavong, président de l'Assemblée nationale, M.Bouasone Bouphavanh, Premier ministre, M. Asang Laoly, vice-Premier ministre et président de la commission du contrôle du Parti, Mme Pany Yathotou, vice-présidente de l'Assemblée nationale, ainsi que par des membres du comité central du PPRL : M. Mounkèo Oraboun, ministre de l'Information et de la culture, M. Chaluen Yiapaoheu, ministre de la Justice, M Saysomphone Phomvihane, président de la commission des Affaires étrangères de l'Assemblée nationale, et enfin M. Khampheuy Panmalaythong, chef du cabinet du Comité central du PPRL.

Parmi les membres de la famille du Président qui s'étaient joints à la cérémonie, on remarquait Mme Viengkham Souphanouvong, veuve du Président Souphanouvong, et ses enfants dont M. Anouvong, M. Douangsavath, Mme. Yodkèomany, M. Theutkiat, et M. Sinava

Lors de la cérémonie, les participants ont déposé des couronnes de fleurs au pied du monument funéraire du Président et ont observé un moment de recueillement à sa mémoire.

M. Souphanouvong était le premier président de la République démocratique populaire lao. Il a assumé ce poste pendant quatorze ans avant de partir à la retraite pour cause de santé. Il est décédé le 9 janvier 1995 à sa résidence à Vientiane.

Le Prince Souphanouvong était et restera l'un des grands hommes de l'histoire du Laos. En tant que dirigeant révolutionnaire remarquable, comme intellectuel patriotique et activiste à la renommée internationale, il occupe une place dans le cœur de chaque lao. Le personnage était aussi un grand unificateur, un dirigeant de qualité et le premier révolutionnaire lao issu de la famille royale.

Le Président Souphanouvong est né le mardi 13 juillet 1909 au palais Sisouvanna, à ban May dans la commune de vat That (district de Xiengdong de la capitale de Luang Prabang ; actuellement village de That Luang, district et province de Luang Prabang).

Fils cadet du vice-roi Bounkhong et de la princesse Kham-ouane, il est rentré au pays natal après des études supérieures à l'Ecole française des ponts et chaussées. Ce retour fut motivé par l'engagement révolutionnaire du prince dont l'une des plus importantes activités fut la création et le développement des forces anticoloniales des provinces de Savannakhet et Khammouane. Celles-ci contribuèrent largement à la prise de Vientiane le 12 octobre 1945.

Le front lao Issara vit le jour le 13 août 1950, dans la province de Houaphan. Créé par le peuple, il permit l'adoption d'un programme politique de 12 points ainsi que l'institution d'un gouvernement de résistance.

A la suite de la constitution de ce gouvernement Issara (libre), le prince Souphanouvong fut nommé ministre des Affaires étrangères ainsi que commandant en chef des forces nouvelles. A ce titre, il offrit une résistance farouche au retour de la France au Laos en 1946. Lors d'une bataille acharnée contre ces forces étrangères bien mieux équipées, le Prince fut blessé et dut se réfugier en Thaïlande pour recevoir des soins.

Le gouvernement fantoche dirigé par M. Khammao provoqua la reddition des dirigeants de celui d'Issara qu'il venait de renverser. A part quelques irréductibles compagnons du prince Souphanouvong, tous acceptèrent la défaite. De son côté, il déclara poursuivre la lutte contre l'occupation étrangère jusqu'à la victoire finale.

Son objectif le mena ainsi au Vietnam, à la rencontre du président Ho Chi Minh avec qui il put s'entretenir de l'avenir du Laos ainsi que des termes de la coopération anti-impérialiste.

En 1951, le prince Souphanouvong était présent au congrès de l'alliance lao-vietnamo-combodgienne et contribua à créer le front de solidarité

→

Le 800e anniversaire de la Mongolie

PHONG THAMMAVONGSA

Mme Yanjmaa Ravdan, chargée d'affaires de l'Ambassade mongole en RDP Lao, a donné le 10 juillet dernier à l'Association des journalistes lao, une conférence de presse à l'occasion du 800e anniversaire de la fondation de la Mongolie par Gengis Khan. "Gengis Khan a fondé la Mongolie autour des notions de liberté et de droit. Il a créé un espace de paix et de prospérité et mis en place un régime de commerce basé sur la libre initiative et l'ouverture régionale et une administration moderne" a expliqué Mme Ravdan.

L'Organisation des Nations Unies a décidé de prendre part aux cérémonies, par une résolution de l'Assemblée prise en 2005, qui invite les pays membres ainsi que les organisations internationales à participer aux festivités. Les dirigeants de nombreux pays s'y sont donc rendus.



Mme Yanjmaa Ravdan, chargée d'affaires de l'Ambassade mongole et M. Thongloun Sisoulith coupent le gateau d'anniversaire.

Depuis 1990, le visage de la Mongolie s'est transformé. En matière politique, une nouvelle constitution, qui autorise la multiplication des partis et étend les pouvoirs du parlement, a été adoptée en 1992. Le gouvernement mongol a également décidé de reprendre et d'intensifier les relations qu'il entretient avec d'autres pays asiatiques et les organisations internationales. Mme Yanjmaa Ravdan s'est, à ce sujet, félicitée du renforcement de la coopération, politique, économique et culturelle, entre la RDP Lao et la Mongolie, symbolisée par la récente rencontre des vice-ministres des Affaires étrangères des deux pays à Vientiane.

Dans le domaine économique, la transition vers une économie de marché s'accélère : plus de 80 % du produit intérieur brut est désormais généré par des entreprises privées.

Depuis 1990, 73 pays ont investi en Mongolie plus de 1 milliard de dollars, dont 46 % dans la production minérale, 13 % dans le domaine du commerce et des services, 8 % dans l'industrie et 7 % dans l'agriculture. La Mongolie commerce avec plus de 80 pays du monde pour une valeur totale de 2,2 milliards dollars : elle exporte la valeur de 1,054 milliards de dollars et importe pour 1,149 milliards de dollars de biens et services.

Pour lutter contre les tensions sociales nées de la transition économique rapide, le gouvernement mise sur le développement de l'éducation, la lutte contre de la corruption et la promotion des petites et moyennes entreprises.

→

unissant ces peuples dans la lutte contre l'occupation française.

Dès les mois de mai 1953 et 1955, il était admis membre du Parti communiste lao et membre du comité central du Parti (Parti populaire révolutionnaire lao actuel). Sa position se trouva renforcée lors des 2e, 3e, et 4e congrès du Parti où il fut réélu à ses postes du comité central et du bureau politique.

En 1954, à la faveur de la lutte des trois pays de la péninsule, la France fut défaite et contrainte de signer l'accord de Genève sur l'Indochine.

Violant le droit international que posait ce texte, les Américains entrèrent alors en Indochine et prirent la place à peine abandonnée par les Français. Malgré les luttes sans merci qu'ils déclanchèrent contre la zone libérée du Laos, ils n'atteignirent jamais leur but de soumission.

En 1957, les Etats-Unis s'accordèrent sur la formation d'un gouvernement de coalition au sein duquel le Prince Souphanouvong fut nommé ministre du Plan et des travaux publics. Lors des élections législatives de 1959, le mouvement de gauche (Issara) remporta la majorité des voix. La droite pro-américaine accepta mal cette défaite et falsifia les résultats. Plusieurs membres du parti de gauche, dont le Prince Souphanouvong, furent alors arrêtés et mis en prison. Aidés par des gardiens patriotiques, ils s'évadèrent de leur geôle un an après et rejoignirent la zone libérée.

Suite au coup d'Etat de 1962, le prince Souphanouvong choisit, au nom du front lao Hakxad (Lao Issara), de soutenir le gouvernement neutraliste de son frère Souvannaphouma dans lequel il fut nommé vice-premier ministre et ministre de l'économie et du plan.

Malheureusement, ce gouvernement de coalition tripartite (Vientiane, Neutralistes et Nèo Lao Hakxad) fut rapidement renversé par la droite manipulée par les américains. En conséquence, le Prince Souphanouvong se trouva dans l'obligation de regagner la zone libérée.

Lors du 3è congrès du Nèo Lao Hakxad (Front patriotique) en 1964, il fut réélu président. Il mit notamment en place une politique de consolidation des forces armées afin de renforcer la lutte contre les agresseurs étrangers.

Soutenues par ses alliés indochinois ainsi que par divers Etats de part le monde, les forces du Nèo Lao Hakxad obtinrent plusieurs victoires successives sur leurs ennemis. Le 21 février 1973, un nouvel accord portant sur la réhabilitation de la paix et de l'unité nationale, fut signé à Vientiane. Le 3 avril, le Prince Souphanouvong s'envola de la province de Houaphanh à destination de Vientiane où il fut accueilli chaleureusement par les étudiants, les fonctionnaires et les habitants.

Les 1er et 2 décembre 1975, un congrès des rprésentants du peuple établit la République démocratique populaire lao ainsi que l'Assemblée populaire suprême qui élit le Prince Souphanouvong à la présidence de ces deux institutions.

Pour lui signifier la reconnaissance du pays quant à ses faits d'armes révolutionnaires et nationalistes, le Parti et le gouvernement lui remirent la médaille d'or nationale, la médaille Issara de première classe, la médaille de la Victire de première classe, la médaille antifrançaise et la médaille antiaméricaine ainsi que la médaille commémorative des 5 ans de la révolution. Il reçu aussi plusieurs distinctions étrangères.

Le Président Souphanouvong est décédé le 9 janvier 1995 à Vientiane, à l'âge de 85 ans.

Lutte contre le trafic de la main-d'œuvre des femmes et des enfants à Savannakhet

VANTHONG NAKASENE

Le trafic de la main-d'œuvre des femmes et des enfants est une atteinte aux droits de l'homme et un frein au développement socio-économique du pays. Face à cette situation, le gouvernement lao a créé des mécanismes pour lutter contre ce problème, notamment, le Comité national pour la lutte contre le trafic des êtres humains, dont la principale tâche est d'organiser et de coordonner des actions avec les Comités homologues des pays voisins.

Ce comité est également représenté dans certaines provinces du pays dont Savannakhet qui est une province à risque en termes de trafic humain. Afin de lutter contre ce phénomène, le Comité a créé un fonds pour chaque village.

Ce fonds a pour objectif d'aider à la création d'entreprise ou d'activités rémunératrices (agriculture, élevage, etc.) en proposant des prêts à taux préférentiel. Il sert d'intermédiaire entre les habitants qui disposent d'argent, les créditeurs, et de ceux qui ont besoin d'un financement pour leur projet. Le Comité complète la mise. Une fois par an, les intérêts des prêts sont distribués entre les habitants créditeurs. Un rapport du Comité fait état des résultats de cette mesure appliquée dans plusieurs villages ciblés des cinq districts de cette province :

- Napho, district de Kaysone Phomvihane, 890 habitants, 162 habitants créditeurs, trente-neuf millions de kip réunis, dont onze millions proviennent du Comité.
- Nonghong, district de Champhone, 577 habitants, 63 créditeurs, quatorze millions de kip réunis, dont neuf millions donnés par le Comité.
- Nonkhou, district de Sonnabouly, 1 164 habitants, 107 créditeurs, 12 millions de kip réunis, dont six millions donnés par le Comité.
- Khokpavai, district d'Outhoumphone, 123 créditeurs, trente deux millions de kip réunis dont vingt-trois millions donnés par le Comité.
- Chailamong, district d'Adsphangthong, 130 créditeurs, trente-deux millions réunis dont dix millions donnés par le Comité.

Suite à l'annonce de cette évaluation, d'autres villages ont fait part de leur désir de participer à ce système qui s'avère un moyen efficace pour développer l'économie locale et faire obstacle à l'exode source de trafic de main-d'œuvre.

Le e-commerce

SOMPHAVANH SIRAMATH

Grâce à un nouveau site web, www.laotrade.org.la, créé par le centre de promotion du commerce lao et l'UNESCAP, les entreprises lao peuvent maintenant promouvoir et exporter leur production par l'intermédiaire d'Internet. C'est ce qu'on appelle le e-commerce (e-business). Sur ce site web, les entreprises peuvent également entrer en relation avec des sociétés lao ou internationales et consulter des informations sur l'état des marchés et des conditions d'exportation. L'accès au site est gratuit. Quarante entreprises sont déjà intéressées.



Mme Khémmanie Pholséna

L'inauguration du site web a eu lieu mardi dernier, à l'hôtel Lao Plaza de la capitale, en présence de Mme Khémmanie Pholséna, responsable du département des échanges commerciaux au ministère de l'Industrie et du commerce. *"Le nouveau site web, en facilitant l'exportation et en diminuant son coût, stimulera l'économie lao et surtout le domaine des NTIC. Le Laos est un pays en développement, il a encore à apprendre en matière de commerce international. Mais, il s'intègre progressivement dans le système économique mondial, via l'AFTA, la NTR, ou encore l'OMC. www.laotrade.org.la , sera le grand centre de promotion des produits lao vers les marchés étrangers"* a déclaré Mme Khémmanie Pholséna.

Un trafiquant condamné à la peine capitale

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

Le 7 juillet dernier, la Cour populaire de Vientiane a rendu public son verdict concernant un couple de trafiquants de drogue, arrêté en possession de 1,4 kilogrammes d'héroïne : domiciliés au village de Phonsomboune, arrondissement de Sikhottabong, Vientiane, M. Somchit Sayasith, 40 ans, conducteur de bateau, a été condamné à la peine capitale ; et sa femme Somchine, 40 ans, commerçante, à la prison à la perpétuité et à une amende de 600 millions de kip. Depuis l'amendement, en 2001, de l'article 135 de la loi, relative au trafic de stupéfiants en République démocratique populaire lao, la peine capitale a déjà été prononcée à l'encontre d'une dizaine de personnes.

En effet la loi prévoit que toute personne prise en possession de trois kilos d'opium, de 500 grammes d'héroïne ou de 500 grammes d'amphétamines est passible de la peine de mort.



®ðòçø êóÓóÀºñ ¥¿¡ø
T.D.S. Co., Ltd

- Service de traduction générale
- Traduction de document juridique, de mariage
- Certificat de mariage pour étranger
- Service d'études de faisabilités économiques
- Délivrance d'autres documents juridiques (titre de propriété....)

085. route de Khouvieng. Ban Beuangkhayong Neua. Vientiane RDP Lao.
Tel/Fax: (856-21) 31 3339. Mobile: (856-20) 9900287

Vente illégale d'essence

LANTHA MANAVHONG

La vente illégale d'essence est à nouveau en augmentation. La situation n'est pas sans rappeler ces dernières années, lorsque le phénomène était très répandu et posait de nombreux problèmes.

De partout dans Vientiane, et surtout aux abords des stations essences, on peut observer de nombreux petits magasins qui vendent du carburant en tout illégalité.

Les principaux usagers de ce service sont les jeunes car ceux-ci sortent souvent tard le soir, à l'heure où toutes les stations services sont fermées. La sortie des restaurant et des discothèques fait donc le chou gras du commerce informel.

C'est d'ailleurs ce profit qui intéresse en premier lieu les commerçants. Ils n'ont pas toujours de scrupules à profiter des pénuries passagères d'essence. Ainsi, l'usager n'a pas le choix, il doit payer le prix ou rentrer chez lui à pied.

Malgré l'aspect parfois pratique de ce commerce et l'échange financier qu'il permet, il devrait être stoppé ou, du moins, contrôlé.

En effet, de l'essence mal conservée expose à des risques d'incendie. Par ailleurs, un carburant non contrôlé ne donne aucune garantie sur sa qualité : l'essence est souvent coupée à l'eau. Certains n'hésitent par ailleurs pas à réutiliser des huiles et autres produits usagés et à les mélanger à l'essence.

Les patrons de stations services peuvent contribuer à mettre un frein à ces problèmes et à ralentir ce commerce en repoussant leurs heures de fermetures à la fin de soirée. Les autorités, notamment au niveau villageois, devraient aussi inciter leurs administrés à ne pas se livrer à ce commerce.

Médias et santé reproductive

VAYORATH XAYASOMROTH

Un colloque sur les médias et la santé reproductive s'est ouvert le 12 juillet 2006 au centre de développement des jeunes, à Vientiane.

Placé sous l'égide du département de la propagande du Comité de l'union des femmes lao de Vientiane, le colloque a duré quatre jours.

Coprésidé par Mme Souphone Voravong, vice-présidente du Comité de l'union des femmes de Vientiane et Mme Siamphone Silathanakoun, directrice du centre de développement des jeunes, ce troisième colloque visait à créer des échanges et à développer des activités pour informer les jeunes sur la santé reproductive et la prévention des maladies sexuellement transmissibles (MST).

Ce colloque s'adressait spécialement aux jeunes du centre de développement, parmi lesquels deux ont été sélectionnés pour animer une émission de radio qui aura pour thème « Les connaissances de la santé ». L'émission sera diffusée par la radio nationale sur 97.25 Mgz le samedi et le dimanche de 17h à 17h30.

Deux bandes de trafiquants de drogue arrêtées

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

La traque des trafiquants de drogue continue au Laos. Mais la police antidrogue et anticriminelle doit attendre la fin de l'enquête et le démantèlement complet de la bande avant d'autoriser la diffusion d'informations. Cela explique que l'arrestation de deux bandes importantes de trafiquants, au début de l'année, ait été tenue secrète jusqu'à présent. Les trafiquants attendent aujourd'hui leur jugement.

La première bande est composée de M. Phonexay, 29 ans, habitant de Phoxay, district de Xay, province d'Oudomxay, arrêté en janvier 2006 à Luang Prabang avec 5,9 kilogrammes d'amphétamines à destination de Champassak, et de ses deux collaborateurs, arrêtés un mois après : Mme Tangvang, 62 ans, de l'ethnie hmong, domiciliée à Nonglèng, et M. Khao, 52 ans, de l'ethnie Khmou, demeurant à Vangxay, district de Xay, province d'Oudomxay. Une voiture, immatriculée à Champassak, 1,9 kilos supplémentaires d'amphétamines, deux téléphones portables, 546 000 kip, deux pipes à amphétamines, une maison, et des objets de valeurs ont été saisis.

La seconde bande est constituée de M. Vongphetyang, 29 ans, de l'ethnie hmong, fonctionnaire du service des communications, transports, postes, et des travaux publics de la province d'Oudomxay , M. Aly, 29 ans, de la même ethnie, habitant à Nalao, et Inpèng Khenthalangsy, 47 ans, de l'ethnie Leu, habitant à Nongtha Tay, Vientiane. La police a confisqué10,4 kilogrammes d'amphétamine, un téléphone portable et une voiture.

Les autorités lao mènent une lutte acharnée contre la drogue depuis plus de 10 ans et espèrent éradiquer la drogue du Laos dès 2015.

Où acheter Le Rénovateur ?

1. Simeuang Minimart, Rue Samsenthaï, en face du vat Simeuang
2. Phimphone, 3, Rue Setthathirath, à côté du Rénovateur.
3. Oudom Phathana, à côté du vat Dongpalane.
4. Mme Viengsay, Stand Pepsi en face de Namphou.
5. Mini Mart, Quai Fa Ngoum, au bord du Mékong.
6. Bureau de distribution de presse, rue Pangkham (entre Exotissimo et le Vientiane Times)
7. Librairie Monument Books, N° 124/1, Rue Nokeokumman, Ban Mixay.

Mohammed Ashramuz Zaman de nouveau sur les routes

CHARLOTTE DEMENTHON

La passion du voyage ne l'a pas quitté, ni d'ailleurs la conscience que la drogue est un problème mondial contre lequel il faut lutter en priorité : Mohammed Ashramuz Zaman est de retour sur les routes pour un nouveau périple en Asie-Pacifique, accompagné par son ami Shahadat Hossain. Déjà à Vientiane l'année dernière, ce jeune bengalais nous avait expliqué son ambition, qu'il sert depuis janvier 1997: faire le tour du monde en vélo et promouvoir la lutte contre la drogue.

Il a déjà porté dans 54 pays le message qu'il défend : Unity, Strenght, Love, No drug (Unité, Force, Amour, Pas de drogue). Soutenu par le Comité anti-drogue des Nations Unies, l'Alliance française, l'Institut Goethe, le Centre culturel iranien et le Comité des Jeux Olympiques, il visite également des écoles et des associations pour rappeler que la drogue est un fléau mondial et que d'innombrables jeunes hypothèquent leur avenir par une addiction.

« La vie, c'est le voyage, donc voyage » écrivait son mentor, le grand voyageur Bimal Dey. Mohammed Ashramuz Zaman a retenu la leçon. Le VietNam, la Chine, HongKong, Macao, et l'Indonésie sont ses prochaines étapes.



Nos deux courageux cyclistes lors d'une entrevue avec Charlotte, stagiaire au Rénovateur.

Il partira ensuite en Europe pour continuer son aventure. Vous pouvez suivre son périple via le site www.bangladeshadventureclub.com , et lui écrire sur son mail : btwa2003@yahoo.com;

Mesures contre la grippe aviaire

PHONG THAMMAVONGSA

D'après le bureau de coordination professionnelle de la lutte contre la grippe aviaire en RDP Lao, actuellement, la région Asie du sud-est, serait une zone à haut risque pour la propagation du virus H5N1. Celle-ci a déjà eu des conséquences négatives sur la population et l'économie régionale.

Notamment au Viêtnam, plus de 17 % des volailles ont été abattues générant une perte de 261 millions de dollars. En Indonésie, la perte est estimée à 170 millions de dollars. L'ONU a affirmé qu'en cas de pandémie de la grippe aviaire, les répercussions économiques seraient désastreuses pour le secteur de l'élevage des volailles en région asiatique. Elles entraîneraient des pertes de l'ordre de dix milliards de dollars.

Le plus grand risque est la mutation du virus H5N1 et sa transmission d'une personne à une autre personne.

Le gouvernement prend cette menace très au sérieux et s'emploie à développer des stratégies pour lutter contre une éventuelle pandémie. Pour cela, il a mis en place un Comité de direction de lutte et de gestion des maladies contagieuses, il est présidé par le Premier ministre, Bouasone Bouphavhanh. Un laboratoire de recherche des maladies virales a été créé et l'accent a été mis sur la diffusion de l'information et des méthodes de prévention auprès de la population.

Développer l'agriculture pour diminuer la pauvreté

SOMPHAVANH SIRAMATH

Le département de l'Agriculture et des Forêts a mis en place en 2002 un programme dont l'objectif est d'augmenter les revenus agricoles et de réduire la pauvreté rurale grâce à l'amélioration des infrastructures, dans quatre provinces du Sud : Khammouan, Saravan, Champasak et Attapeu.

Depuis le début du programme, vingt canaux d'irrigations, 165 kilomètres de route, et les canalisations d'eau potable et d'eaux usées des 250 villages concernés ont été rénovés ou construits. En outre, les habitants ont reçu des conseils sur les techniques de production agricole et de sa commercialisation, et ont été sensibilisés à la préservation de l'environnement.

Ce projet est financé par l'AIDA, à hauteur de 1,3 million de dollars et par le gouvernement japonais, qui apporte 1,2 million de dollars.

Message du Secrétaire général de l'ONU à l'occasion de la Journée mondiale de la population, le 11 juillet 2006

Communiqué

Le thème retenu cette année pour la Journée mondiale de la population, « Les jeunes », attire l'attention sur les défis sans précédent auxquels le nombre croissant de jeunes de nos sociétés doit faire face. Aujourd'hui, près de la moitié de la population mondiale (plus de trois milliards de personnes) a moins de 25 ans. Les jeunes n'ont jamais été en si grand nombre, dans toute l'histoire de l'humanité, et ils sont bien trop nombreux à affronter des perspectives sombres.

Où qu'ils soient nés, les jeunes voient leur vie façonnée par des forces qui leur échappent, qu'il s'agisse de la prévalence de la pauvreté, de l'incidence de la criminalité, de la possibilité d'étudier et d'apprendre, des perspectives de trouver un travail décent ou encore de l'accès à des services de santé abordables. Et pourtant, les jeunes d'aujourd'hui, filles et garçons, sont aussi plus informés sur la vie que mènent leurs pareils dans d'autres parties du monde et ils sont nombreux à exiger que le fossé qui sépare les riches des pauvres soit réduit, et que des mesures soient prises pour augmenter les chances de chacun d'entre eux.

Il est clair qu'il faut répondre à leur appel. Après tout, s'occuper des jeunes n'est pas seulement une obligation morale, c'est aussi une nécessité économique impérieuse. L'une après l'autre, les études ont démontré qu'il est avantageux, tant pour les jeunes que pour la société dans laquelle ils vivent, d'investir dans l'enseignement, la santé procréative, la qualification professionnelle et l'emploi pour les jeunes.

Ces bénéfices sont particulièrement importants dans le cas des filles : quand elles sont en bonne santé, que leur niveau scolaire est élevé et qu'elles ont accès à l'information, les jeunes femmes sont mieux à même de participer pleinement à la société et de contribuer à la vie locale.

L'éducation sexuelle et les soins de santé procréative sont des aspects particulièrement importants, mais souvent négligés, de l'autonomisation des jeunes. Quand ils y ont accès, les jeunes peuvent faire en toute connaissance de cause des choix mûrement réfléchis pour se protéger, participant ainsi à la lutte mondiale contre le sida. Ils peuvent aussi choisir plus sereinement le moment de fonder une famille.

Les décisions que prennent les jeunes façonneront notre monde et les perspectives des générations à venir. Et pourtant, quand les sociétés n'investissent pas dans les jeunes, ceux-ci se retrouvent inactifs, faute des moyens que donnent les ressources, la formation et l'accès à l'information. Il est clair que c'est aux pouvoirs publics qu'il revient de montrer l'exemple afin de corriger ces lacunes, mais c'est aussi à nous tous, dirigeants politiques, acteurs de la société civile et citoyens ordinaires, de contribuer à cette action, chacun à son niveau.

À l'occasion de cette Journée mondiale de la population, prenons la ferme résolution d'agir en faveur du bien-être et des droits fondamentaux des jeunes et œuvrons avec eux pour un monde meilleur.

ยินดีต้อนรับ สู่ โรงแรม พิสิดไซ

WELCOME TO PHISITXAY HOTEL



Our hotel is located in the heart of Vientiane, just 15 minutes from Wattay Airport and half an hour from Friendship Bridge,among beautiful surroundings. Relax in fresh, light rooms and enjoy the warm hospitality of our helpful staff. Accommodation is provided in 28 comfortable bedrooms. All rooms are fitted with individual air conditioners, satellite television, refrigerator with mini bar, and ensuite bathroom with hot water.

Please feel free to contact us for more informations !

Phonesavanh tai Village,S isattanak District, Vientiane Lao PDR
Tel: (856-21) 264 044, 264 055, Fax: 264 066
E-mail: Phisitxay-hotel@yahoo.com

Where friends meet !
LA FONTAINE Café and Bakery

Where you can have home fried for Breakfast, where you can drink Finest Lao coffee & healthy Fresh fruit juices
Where you can enjoy a home made Pizza, charcoal grilled burger, Sandwiches, salads, assorted quiches, Pies, pastries, breads, cakes, cookies Daily & freshly
Please visit us. We will be more than Delighted to serve you.



Info: 216 047, Cell Phone: 020 561 5962. Near Namphou, Pangkham Road, Vientiane Lao PDR. ***Open Daily 7:00 am-09:00 pm***

Tous nos meilleurs vœux et félicitations à tous les citoyens français à l'occasion de la fête nationale, le 14 juillet 2006

De la part de notre direction et équipe

NOVOTEL
ACCOR hotels

Novotel Vientiane
Unité 9, rue Samsenthai,
Boite Postale 585, Vientiane RDP Lao
Tel (856-21) 213 570 / 213 571
Fax (856 21) 213 572 / 213 573
Mel : novotlao@loxinfo.co.th

Hydro Engineering mène une étude pour la construction d'un barrage

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH



M. Thongmy Phommixay échange le document de l'accord avec Mme. Chinda Hongkachone.

Le gouvernement de la République démocratique populaire lao a autorisé la compagnie thaïlandaise Hydro Engineering Co Ltd à mener une étude de faisabilité concernant le projet de construction du barrage hydroélectrique de Nam Lik 1 dans le district de Hinheub, province de Vientiane.

L'accord-cadre a été signé le 7 juillet à l'hôtel Don Chan Palace de Vientiane. Les cosignataires sont : M. Thongmy Phommixay, vice-président du Comité au Plan et à l'investissement de la RDP lao, M. Houmphone Boulignaphon, directeur de l'Energie et des mines, Mme Chinda Hongkachone, directrice générale de la compagnie Hydro Engineering Co. Ltd. et M.. Phisit Vasoutamleut, directeur général du projet. Le Dr Bosaykham Vongdara, ministre de l'Energie et des mines, et de nombreux fonctionnaires de haut rang et des cadres de la société thaï ont assisté à la cérémonie de signature de l'accord-cadre du projet.

L'étude de faisabilité se fera sur 18 mois. Les aspects technique, économique, environnemental et social seront pris en compte dans ces recherches. L'énergie de 30 à 50 mégawatts produite par ce barrage sera utilisée à l'intérieur du pays.

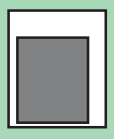
Construction d'un second barrage :

Par ailleurs le gouvernement supervise la construction du barrage de Séseth 2. Il se situe à 12 km du premier barrage, dans la province méridionale d'Attopeu, à plus de 800 km de Vientiane. Ce barrage, selon les études, aura une capacité installée de 76 mégawatts. Le gouvernement va investir plus de 27 millions de dollars dans la construction de ce barrage dont 80 % sont issus d'un emprunt contracté auprès de la banque Exim et 20 % sont une contribution de l'Electricité du Laos.

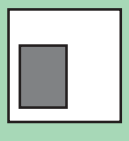
Les travaux de base, tels que la construction d'une route vers le site, la construction de logements pour les ouvriers et ingénieurs, l'installation des machines nécessaire à la fabrication des graviers pour la construction du barrage ont été réalisés. L'accord sur la construction de ce barrage a été signé le 18 mars 2005 entre l'Electricité du Laos et la compagnie Norinco de Norvège. Les travaux s'achèveront en août 2009.

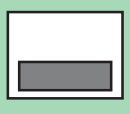
L'énergie produite sera exportée et desservira également l'intérieur du pays via le réseau de transmission du barrage de Houayho qui se trouve dans la même province.

Le gouvernement de la RDP lao a autorisé plusieurs compagnies étrangères à mener des études et à exploiter des barrages hydroélectriques dans le pays. De 2001 à 2006, il y a eu au total 29 projets et un montant d'investissement de plus de 2,7 milliards de dollars. L'investissement dans ce domaine occupe la première place au Laos, suivi du secteur minier avec 439,9 millions de dollars.


Pleine page
5 col
26,5 x 37 cm **60 $**


1/2 page
5 col
26,5 x 18,5 cm **30 $**


1/4 page
5 col
13,2 x 18,5 cm **20 $**


1/6 page
5 col
10,6 x18,2 cm **15 $**


Pleine
5 col
6,5 x 9,2 cm **5 $**

Exemples de tarifs pour une seule parution.
Tarifs dégressifs. Tél : 21 78 72

Coopération du Vietnam dans le domaine de l'éducation

PHONG THAMMAVONGSA

L'université de Ho Chi Minh au Vietnam a annoncé qu'elle aidera la province de Champassak en termes de développement des ressources humaines. Cette décision a été prise lors de la visite d'une délégation de l'université de Champassak à Ho Chi Minh, qui s'est effectuée du 6 au 7 juillet. L'aide du Vietnam portera entre autres sur la délivrance de bourses aux professeurs lao pour étudier au Vietnam, l'envoi de professeurs en langue vietnamienne et de formateur en gestion économique et administrative et l'approvisionnement en matériel scolaire.

Au cours de la visite, la délégation lao, dirigée par le Dr Sikhamtat Mittalay, recteur de l'université de Champassak, s'est entretenue avec le Dr Nguyen Tran Phat, recteur de l'université de Ho Chi Minh ville. La rencontre s'est déroulée dans un climat amical et constructif qui a débouché sur les orientations de la coopération dans les années à venir, en particulier dans les domaines sportif et culturel. Après avoir signé le mémorandum sur cette coopération, la délégation lao a invité celle du Vietnam à venir lui rendre visite dans la province de Champassak, en décembre prochain.

La lecture est une porte

LANTHA MANAVHONG

De très nombreux lao ne lisent pas, la chose est entendue. Lorsqu'on les questionne sur les raisons de cette abstinence, ils se réfugient généralement derrière une remarque de forme : « je n'ai pas le temps ».

Pourtant, lire contribue non seulement à améliorer la concentration, le niveau de langue et l'imagination mais, aussi, à acquérir un plus grand savoir et une plus grande ouverture sur les autres. Sur le long terme, ceux qui lisent acquerront une meilleure capacité de gestion de leurs problèmes ainsi qu'une propension certaine à mieux gérer leur vie. La connaissance commence vraiment par l'apprentissage de la lecture.

Tout un chacun devrait donc mettre son nez dans un livre. Le développement du pays s'en trouverait certainement bonifié .

Pour ce, l'éducation doit commencer dans la cellule familiale : les parents devraient encourager leurs enfants à lire et leur exposer les intérêts de cette activité. Peu importe le type d'ouvrage, une BD est par exemple susceptible de constituer une excellente porte vers le monde littéraire. Certains trouveront peut-être cela futile, pourtant, on connaît (et reconnaît) maintenant très bien les vertus de l'apprentissage ludique.

Dans cet esprit, il serait particulièrement judicieux de développer des activités à même d'attirer l'attention des enfants vers le livre.

SWEDISH PIZZA & BAKING HOUSE

At Anou, Center Point. (Close to Anou Hotel)
Open everyday 7:00-21:00
Tel: 21 5705

Pizza, Lunch, pastries, cakes, daily soup, etc……..
Now we have home delivery



SWEDISH PIZZA & BAKING HOUSE

Don japonais

VAYORATH XAYASOMROTH

Le 10 juillet 2006, au cours d'une réunion au restaurant Tamnak lao, l'organisation religieuse japonaise Kosinkai (Kyoto) a annoncé la remise d'une aide de 10.000 dollars à la fondation lao pour la promotion de l'Education qui vient en soutien aux enfants défavorisés.

La remise s'est déroulée entre M. Nimoula, secrétaire de Kosinkai, et M. Virachith Philaphandeth, vice-président de la Fondation lao pour la promotion de l'éducation. Plusieurs officiels de la fondation dont M. Somphiène Sayadeth, président, et le Dr. Phouthong Sèng-akhom, membre du comité exécutif, ont assisté à la cérémonie.

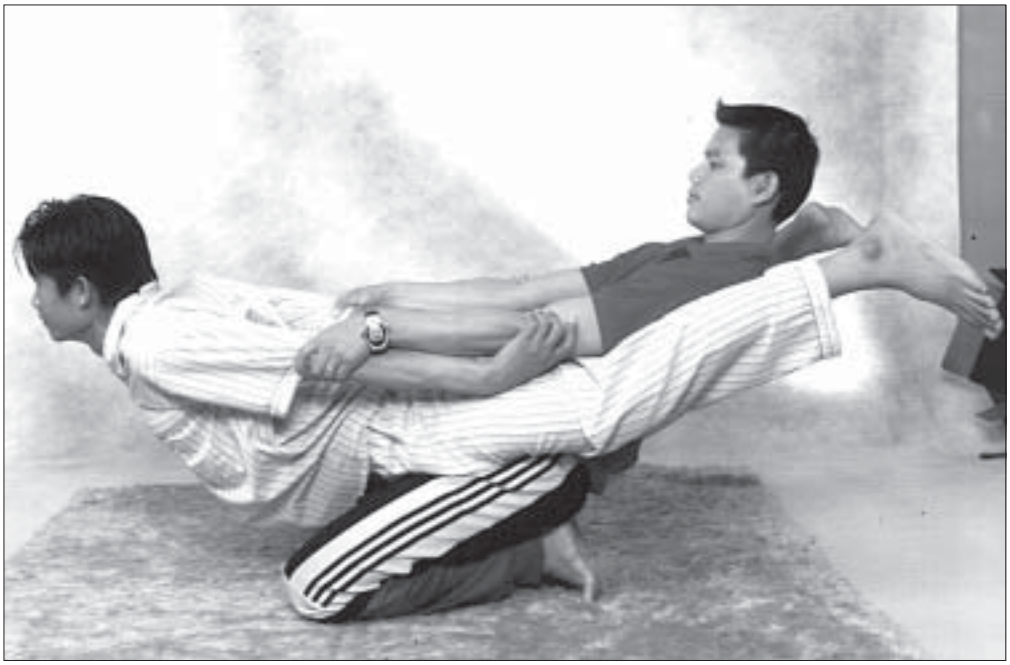
M. Somphiène Sayadeth a saisi l'occasion pour présenter un bilan de la coopération entre les deux organisations dont il a loué l'efficacité. Au cours des sept dernières années, Kosinkai a apporté un soutien continu au développement de l'éducation dans les provinces du sud du pays en investissant 1,8 millions de dollars.

A ce titre, une attention toute particulière a été portée aux élèves les plus méritants d'une part et aux plus défavorisés d'autre part (notamment ceux issus de minorités ethniques, qui vivent souvent dans des régions isolées). La formation des professeurs, l'entretien et la construction de nouvelles écoles, ont permis de donner une base logistique solide à ces projets.

L'objectif à terme de ce programme est de former des spécialistes de l'enseignement et de l'agriculture, capables de contribuer au développement de leur région.

Le massage du dragon

SOMPHAVANH SIRAMATH



Séance pour les habitués.

Vous chercher un lieu pour vous détendre et évacuer votre stress ?

Si c'est le cas, alors n'hésitez pas à entrer au salon de massage « Dragon ». Situé rue Samsènthai dans le quartier de Khoualuang de Vientiane, ce salon ouvert depuis deux ans et demi jouit d'une excellente réputation auprès des amateurs et comporte dans sa clientèle des personnalités de la haute société, notamment l'ambassadeur de Malaisie, des membres du gouvernement, ainsi que de nombreux hommes d'affaires.

Ce salon de massage doit sa renommée aux soins de qualité qu'il dispense à ses clients et aux produits qu'il utilise.

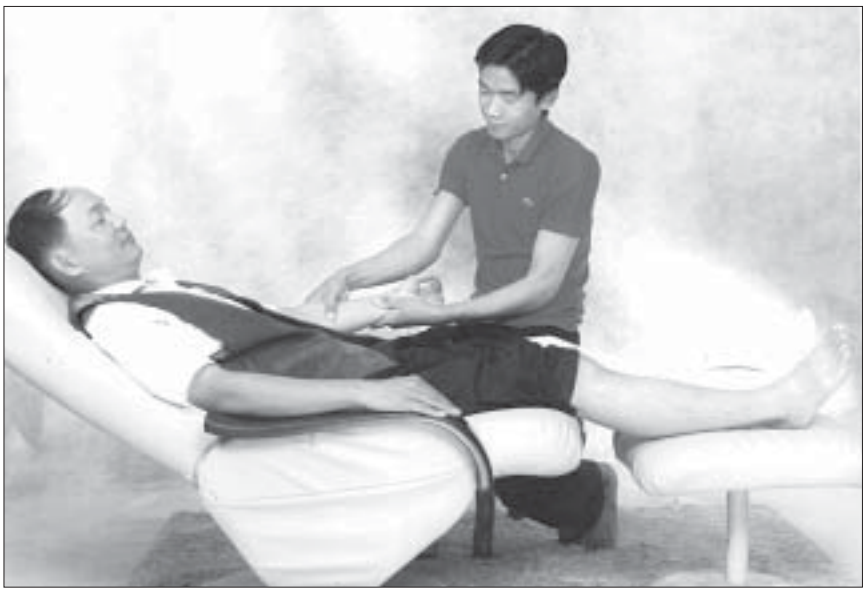
En effet, les huiles essentielles employées sont garanties 100 % naturelles et contiennent dans leur composition des plantes médicinales aux vertus thérapeutiques soulageant le corps et l'âme. Le style de l'établissement, d'inspiration chinoise, à la décoration simple et composée d'éléments végétaux apaise naturellement l'esprit et appel à la sérénité.

M. Houilong Chang, propriétaire gérant de"Dragon massage traditionnel'' et expert en massage, dirige une équipe de quinze personnes, tous des professionnels confirmés. Il propose à ses clients de nombreux services appréciés de tous, comme par exemple les soins à domicile. Les horaires séduisent également, le salon est ouvert de 10h à 22h. Des masseurs de l'équipe dispensent également des soins, dans certains hôpitaux de la capitale. Bon commerçant, M. Houilong Chang offre à ses clients une heure de massage non tarifée quand leur carte de fidélité atteste dix heures de soins. les personnes de plus de 70 ans ne payent que demi-tarif.

« *Avant de créer mon salon, j'ai travaillé comme masseur à l'hôtel Royal. C'est là que j'ai appris pendant trois ans l'art du massage auprès d'un grand maître. Je me suis vite rendu compte de l'intérêt que portaient les gens à cette spécialité, les lao comme les étrangers pour qui le massage est la panacée de tous les maux de la société moderne et a le charme certain d'un exotisme local. J'ai aussi appris diverses techniques de massage, notamment à la pagode de Pho en Thaïlande, cette pagode est la première université où l'on apprend et enseigne le massage*. » confie M. Houilong Chang.

Voici un aperçu des services de « Dragon Massage traditionnel » :

Le pedi-massage avec onguent spécial à 25 000 kip et 30 000 kip de l'heure, le massage du corps avec l'huile essentielle médicinale adaptée a votre type peau et a votre soin thérapeutique coûte de 22 à 85 mille kip. Enfin, le salon prodigue aussi des soins esthétiques comme les gommages de peau, massages anti-rides, l'application de crèmes amincissantes. Quelle que soit la raison pour laquelle on est entré chez « Dragon Massage traditionnel », on en ressort toujours léger et bien dans sa peau !



Relaxation pour tous.

Développement du district de Phongsaly, actions tous azimuts de la France (2)

Appui aux capacités de production et à la commercialisation

SOMSANOUK MIXAY

Nous continuons la présentation des actions du Projet de développement rural du district de Phongsaly (PDDP), un projet du gouvernement français financé par l'Agence française de développement et exécuté par le Comité de coopération avec le Laos. Le projet de dix ans se termine au mois d'août 2006. En voici deux volets phares

.

Le "confiage" d'animaux, un grand succès

Se basant sur le principe de la banque d'animaux, PDDP confie aux familles qui ne possèdent pas de bétail une mère reproductrice, vache ou bufflesse. Une vache donne un petit par an tandis qu'il faut 14 mois pour une bufflesse. Une fois que la mère aura mis au monde deux petits, elle sera confiée à une autre famille et, ainsi de suite, jusqu'à ce que toutes les familles possèdent du bétail. A ce moment-là, la reproductrice peut être confiée à une famille en possédant déjà. Ce sont les villageois qui en prennent la décision. "En général, cela se fait par tirage au sort", explique M. Singthong Phetdara, responsable de l'élevage. Fonctionnaire du service de l'agriculture et des forêts de la province, détaché au projet, Singthong indique que, de 1999 à 2005, 721 reproductrices dont 373 vaches et 348 bufflesses, ont fait l'objet de gardes partagées par 1479 familles dans 67 villages. Outre le gros bétail, les fermiers élèvent encore des porcs et de la volaille. En ce qui concerne les poissons, des villageois ont fait des voyages d'étude à Xiengkhouang pour se documenter sur la pisciculture en rizière. Un rai (40mx40m) peut produire 200 poissons (pa nin, pa nai et pa fa).



Un planteur devant un théier traditionnel lao. Photo Somsanouk



Conditionnement du thé. Photo PDDP

"Certains villageois élevaient des abeilles d'une façon artisanale. Le miel ici est de très haute qualité car les abeilles butinent une multitude de fleurs. Pour attirer les abeilles et augmenter la production de miel, nous avons appris aux villageois à construire des ruches à l'européenne. Des apiculteurs dans plus de trente villages ont, à ce jour, adopté ces techniques modernes", nous révèle Singthong.

La sur-utilisation de raticide a causé la mort de tous les chats. C'est un phénomène courant dans la plupart des provinces du nord que nous avons visitées. La conséquence en est la prolifération des rats. Le projet achète des chats à Vientiane pour les distribuer aux familles. Pour aider les villageois à protéger leurs greniers à riz contre les rongeurs, le projet leur fournit des tôles lisses qui, appliquées aux piliers des greniers, empêchent les rats de grimper.

Pour améliorer la santé animale, des vétérinaires volontaires ont reçu des formations de trois à quatre jours, que ce soit pour l'utilisation des instruments et des médicaments pour les maladies des volailles, des porcins et des bovins. A ce jour, quatre contingents de vétérinaires ont été formés. Ils ont été choisis par les villageois sur la base de certains critères, dont la connaissance de la langue lao, car n'oublions pas que le tout le district de Phongsaly est peuplé en majorité de minorités ethniques (Phounoi, Ho, Akha).

Pour pérenniser la filière d'approvisionnement en produits vétérinaires, une somme de 200 dollars est remise à chaque village comme fonds de roulement pour acheter des fournitures et des vaccins. Une pharmacie vétérinaire est installée dans la ville de Phongsaly où tous les villages peuvent s'approvisionner. Quelques

→



Les rizières en terrasse remplacent de plus en plus la culture sur brûlis mais les terrains manquent pour ce mode de culture. Photo Somsanouk

villages ont déjà leur stock de vaccins. Singthong reconnaît que quelques artisans vétérinaires n'ont pas été à la hauteur et devraient être remplacés.

Développement des productions végétales

Les capacités de production étant essentielles pour une croissance économique durable, le PDDP a accordé une grande importance a l'appui aux villageois pour diversifier leur productions agricoles.

Le processus commence par la prospection commerciale, l'identification des marchés et des opérateurs. Il se poursuit par l'aide à la diversification des productions commerciales en encourageant la culture de la cardamome, du galanga, du tipti, du thé et, en même temps, par l'initiation à la riziculture en terrasse pour remplacer la culture sur brûlis. Il faut également améliorer les conditions de transformation et de stockage des produits agricoles en construisant des séchoirs, des endroits de stockage familial des produits agricoles, en protégeant les greniers contre les rats et en fournissant des chats aux villageois. Il faut créer les conditions de commercialisation en construisant des routes et des ponts pour désenclaver les villages et des marchés pour écouler les produits.

La proximité de la Chine fait que les paysans de Phongsaly ont à leur porte un marché immense. La question est de trouver comment faire pour satisfaire ce marché dans des conditions acceptables pour toutes les parties. Les chinois sont preneurs de la cardamome qui entre dans la composition de leurs médicaments, de même que des fruits du galanga qui servent aussi pour leur cuisine. Le tipti est une liane dont l'écorce un peu collante sert à lier la poudre des bâtonnets d'encens. Et le thé, bien sûr, dont les voisins du nord sont grands consommateurs.



Protection des greniers contre les rongeurs. Photo Somsanouk

Pour M. Visouk Kèosounthone, responsable de l'irrigation des rizières, on ne parle pas encore de l'éradication de la culture sur brûlis. "On essaie de la maintenir au niveau actuel. On la diminue progressivement afin de ne pas perturber les revenus des paysans. Partout où ils peuvent faire des terrasses qui sont irriguables, les villageois le font. Ils ne demandent pas mieux que de cesser la défriche-brûlis dont les terrains sont parfois a des heures de marche de leurs villages", assure Visouk. Il est vrai que, dans chaque village que nous avons visité, plusieurs familles disent avoir

→



Le patron du PDDP, Dominique van der Borght devant un séchoir. Photo Somsanouk

abandonné la culture sur brûlis pour la riziculture en terrasse ou pour une autre culture. L'équipe de Visouk forme les techniciens pour l'irrigation des terrasses et le PDDP fournit le materiel. Les trois critères pour passer de la défriche-brûlis aux productions commerciales : ces dernières doivent être plus productives, plus sûres et plus régulières et être facilement transportables. Les paysans qui sont passés à la culture de la cardamome (importée du Kuangtoung en Chine) et du galanga sont perplexes devant les résultats irréguliers des récoltes. "Il y a bien des fleurs, mais elles ne font pas de fruits", disent-t-ils en mettant cela sur le compte du climat, mais sans trop savoir si cela est dû à un excès de pluie, de froid ou à la sécheresse. Il serait souhaitable qu'un agronome se penche serieusement sur la question car certains fermiers envisagent de changer pour une culture plus sûre. En altitude, c'est le thé qui est la culture favorite. Cela a l'avantage de rapporter tous les jours alors que les autres cultures ne produisent qu'une ou deux récoltes par an. Les Chinois ont implanté à Phongsaly une usine de traitement du thé et envoient des équipes deux fois par semaine dans les villages pour acheter les feuilles. A Ban Nong Kinnaly, hameau de 228 habitants, le chef du village, M. Hao Sayasèng dit que les 57 familles ont arrêté la défriche-brûlis depuis trois ans et que, depuis 1997, tout le village produit du thé dont les plants sont importés de Chine et mélangés avec des plants traditionnels lao. "Les Chinois nous donnent 2 000 kip pour un kilo de feuilles fraîches et 14 000 kip pour un kilo de feuilles séchées. L'année dernière, ils nous donnaient 2 500 kip. Cette année, ils disent que notre qualité a baissé", nous confie Hao. En principe, on cueille les trois dernières feuilles. Il se peut que certains villageois en cueillent quatre ou cinq, ce qui fait baisser la qualité. Toujours est-il que, d'après M. Hao, l'année dernière, le revenu par personne a été de 800 000 kip. En 2006, du fait d'une aumentation du nombre de plants, le chef du village prévoit un revenu de 1,2 million de kip par personne. Partout, on se réjouit que les Malaysiens ouvrent sous peu une usine à Phousan May. "On aura peut-être de meilleurs prix", espèrent-ils en misant sur la concurrence, car c'est avec cet argent qu'ils achètent leur riz.

A Ban Pangso, 28 des 35 familles du villages sont passéess de la culture sur brûlis à la riziculture en terrasse, en tout treize hectares, ce qui est peu, faute de place. Là aussi, M. Lao Eu, qui cultive du galanga, dont il vend 6 000 kip le kilo de fruits séchés, s'étonne qu'il n'y ait pas eu de fruits cette année alors que la récolte de cardamome a été, par contre, meilleure "et même que les grains étaient particulièrement gros". Mais la récolte est annuelle.

"Le séchage de certaines productions agricoles perissables étant très important, nous avons construit des séchoirs dans plusieurs villages. Il faut trois heures pour sécher des graines de cardamome en séchoir alors qu'il faut trois jours de soleil et le soleil est rare à Phongsaly" fait remarquer Dominique van der Borght, le directeur du PDDP..



Les écorces de tipti seront exportéés en Chine où elles entrent dans la confection des bâtonnets d'encens. Photo PDDP

Un escargot glouton enfin utile !

LANTHA MANAVHONG

Les agriculteurs se souviendront longtemps de « l'escargot cerise » (*Pomacea canaliculata*) qui, il y a quelques années déjà, avait dévasté d'importantes surfaces de paddy. Son élimination avait notamment nécessité de gros investissements en insecticides.

Cet escargot vient d'Amérique du Sud, il s'est ensuite répandu à travers le monde, particulièrement en Asie.

Mr Tiengkham Vongsan, un officiel du Centre d'observation des plantes (Ministère de l'Agriculture et des forêts), précise que l'escargot, aussi appelé « escargot de la pomme dorée (golden) » dans certains pays, a commencé à se répandre au Laos en 1994. Son nombre a connu une très forte croissance jusqu'en 2001, date à laquelle il occasionna de nombreux dommages dans les plantations de riz du pays.

Cet animal a la particularité de ne pas mourrir lorsque la saison humide se termine et que le sol s'assèche. Il se maintient en vie en hibernant jusqu'aux prochaines pluies.

La vitesse de reproduction du molusque dépend du niveau d'eau de l'habitat (humide) dans lequel il vit. Elle connaît ses conditions idéales avec l'arrivée de la saison des pluies. Mr Tiengkham précise « qu'à ce moment là, il devient très difficile de les éliminer car ils peuvent se maintenir en vie sous l'eau ». Lors de l'invasion de 2001, les escargots étaient si nombreux qu'ils ont réussi à perturber les systèmes d'irrigation des rizières, ce qui a provoqué le débordement de nombreuses parcelles.



L'escargot cerise.

La femelle pond environ 300 œufs chaque semaine. Dans certaines zones humides très propices, on peut retrouver jusqu'à 100.000 œufs concentrés en un seul endroit.

Ces raisons sont largement suffisantes pour que le Centre d'observation de la vie végétale ait mobilisé ses forces contre cet animal.

Les agriculteurs eux-mêmes ont essayé, par leurs propres moyens, de ralentir sa progression. Certains ont mis en place un ramassage manuel des coquilles. D'autres ont utilisé des pesticides. Si la méthode s'est révélée efficace, elle eut de nombreux effets secondaires néfastes : les produits chimiques causaient de sérieux dommages à toute la faune des rizières. Pour les agriculteurs, qui y élèvent des poissons à des fins alimentaires, ce fut une énorme perte.

Le gouvernement a rapidement pris la mesure de la situation et il a aussi pointé d'autres dommages, notamment économiques, auxquels on peut s'attendre sur le moyen terme. En effet, la dépense financière des agriculteurs en pesticides aurait conduit à l'augmentation des tarifs appliqués au riz. Les spécialistes du Ministère de l'Agriculture et des forêts ont donc orienté les fermiers vers des moyens plus respectueux de l'environnement.

Ainsi, le ramassage, très largement pratiqué aujourd'hui permet d'obtenir un revenu d'appoint. Mr Ki, du village de Nongveng, dit gagner environ 50.000 Kip par jour grâce aux escargots. Il en ramasse une dizaine de kilos à chaque fois, les fait bouillir et les revend, au petit matin, au marché du That Luang. Aujourd'hui, il s'inquiète même de la disparition progressive de l'escargot qui le privera d'un revenu d'appoint non négligeable.

Il y a quelques années, Mr Bounma, du village Salakham, devait replanter ses rizières trois à quatre fois par an pour espérer survivre. Aujourd'hui, il dit ne plus utiliser de pesticides. Non seulement, il profite ainsi de ce que rapporte la vente des escargots, mais d'autres espèces animales peuplent aujourd'hui ses rizières et elles sont, pour la plupart, comestibles !

Des routes pour le développement rural

PHONG THAMMAVONSA

Le gouvernement japonais a offert 80 800 dollars pour la construction d'une route longue de 6,5 km entre les villages de Kèngkasa et de Nongmakyang, dans la province de Saravane. La cérémonie de signature du projet a eu lieu le 11 juillet dernier, à la maison des hôtes du ministère de l'Education nationale, avec M. Makoto Katsura, ambassadeur extraordinaire et plénipotentiaire du Japon en RDPLao, M. Soulat Inthachck, chef du village de Nongmakyang, et M. Khamphet Inthideth, directeur du service des communications, des transports, des postes et des travaux publics de la province de Saravane.

« Au nom du gouvernement japonais, je suis heureux que notre coopération dans le domaine des infrastructures continue, car la construction de routes est essentielle au développement socio-économique et pour la réduction de la pauvreté. Outre le développement économique rural, elle permet aux habitants locaux d'accéder plus rapidement aux services de santé et d'éducation et facilite le contrôle de la propagation de la drogue par l'UNODC. Le gouvernement japonais a déjà financé la construction d'une vingtaine de ponts et de routes dans l'ensemble du pays, en cohérence avec le Plan de développement du triangle du Mékong (Laos, Viêtnam et Cambodge). Il pourra financer d'autres projets si besoin en est. » a déclaré l'ambassadeur japonais.

Le même jour, le gouvernement japonais annonçait le financement, à hauteur de 65 000 dollars, d'une route de 7,7 kilomètres entre les villages de Natang et de Teuam, ainsi que celui d'un pont piéton de 25 000 dollars dans le village de Teuam, province de Houaphanh. Les deux projets ont été signés par M. Makoto Katsura, ambassadeur japonais au Laos et M. Khamsone Thepvongxam, chef du district de Samneua.



Le poisson-chat, une espèce qui s'adapte particulièrement bien à l'aquaculture.

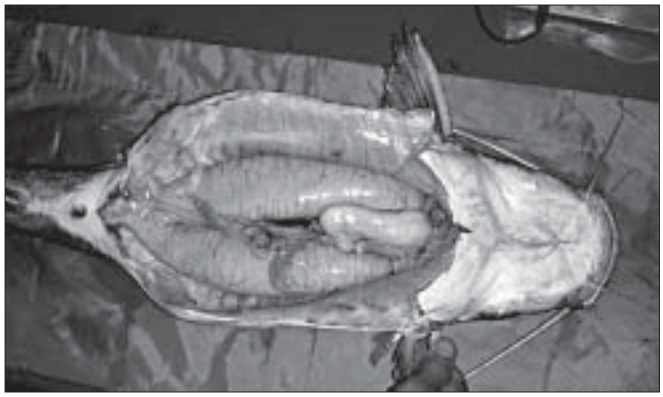
L'aquaculture : un outil de développement

VANTHONG NAKASENE

Le centre de recherche sur les ressources aquatiques a conduit des études sur la faune aquatique du Mékong en coopération avec la Commission internationale du Mékong (MRC) et avec le soutien de DANIDA (l'agence internationale pour le développement du Danemark).

Depuis cinq années , le centre a obtenu des succès dans l'élevage de sept espèces de poisson à savoir : *Cirrhinus microlepis* (Pa phone), *Barbonymus microlepis* (Pa pack), *Clarias macrocephalus,* (Pa duk hui), *Osphronemus exodon* (Pa men), *Labeo chrisophekadion* (Pa Phia), *Puntioplites falcifer* (Pa Sakang) et *Cirrhinus molittorella* (Pa cangue) dans les provinces suivantes : Champassack, Capitale Vientiane et Luang Prabang.

Il a aussi fait l'élevage de certaines espèces de poisson local comme le *Mytus nemurus* (Pa kot), *Henicorhynchus siamensiss* (Pa soi), *Pungasius hypohthalmus.*



Une femelle produit en moyenne 45 300 oeufs.

Cette année, ils ont collaboré avec le CIRAD, organisme scientifique spécialisé en agriculture pour la mise en place d'un projet d'étude. Ce projet a été financé par le ministère français des Affaires étrangères. Commencé en mai 2005 dans le district de Khong, province de Champassak, sa durée est de trois ans.

L'objectif est de contribuer à la domestication de plusieurs espèces indigènes de poissons. Les activités sont basées sur les résultats actuels du programme géré par le MRC sur l'aquaculture d'espèces indigènes de poissons du Mékong (AIMS programme). Ce projet de domestication des poissons concerne à la fois le développement de l'aquaculture et la préservation de la diversité des poissons.

Il y a certes plusieurs espèces indigènes de poisson

→



Les recherches se font en collaboration avec des experts du CIRAD.

du Mékong ayant un potentiel intéressant pour l'aquaculture; ces espèces ont une valeur sur le marché, une croissance rapide, et une alimentation peu coûteuse. Le régime alimentaire de ces poissons est omnivore avec une tendance phytophage ou carnassière en fonction des espèces. C'est pourquoi l'aquaculture convient parfaitement au système de production locale. Les rendements du projet peuvent aussi être intéressants au niveau régional. Le projet porte sur trois espèces : *Pangasius krempfi* (Pa soai hang leuang), *Hemibagrus wyckioides* (Pa kheung) et *Cirrhinus microlepis* (Pa phone); le plus commun le *Pangasius hypophthalmus* (Pa soai makmay) est aussi étudié.

Les activités sont basées à la station de la pêcherie gérée par le LARREC dans le district du Muang Khong. C'est la région célèbre de "Siphandon" (4 000 îles) et de la cascade de Khone.

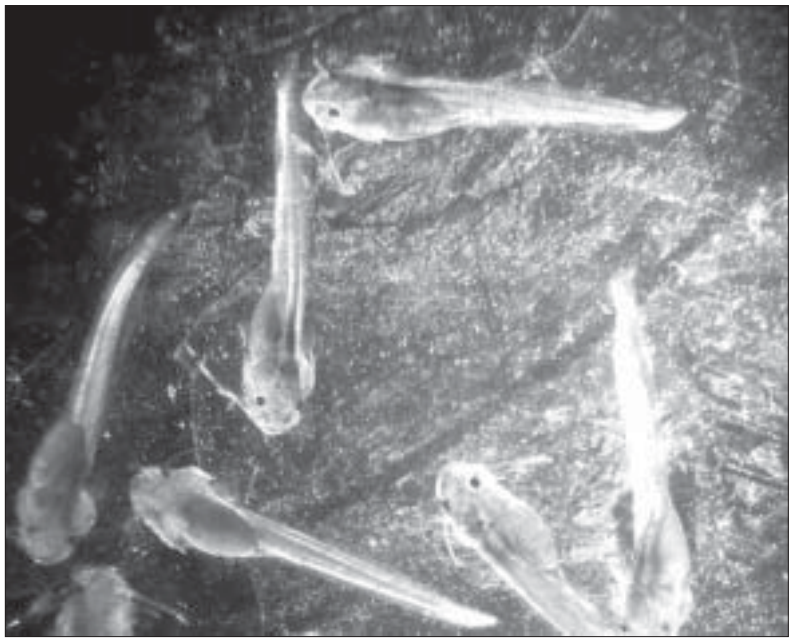
Cette région est une destination attractive pour le tourisme. Elle est aussi très intéressante en raison de l'abondance d'espèces de poisson ; et la situation géographique du fleuve entre le Cambodge et le Vietnam favorise la diversité des espèces et le développement de l'aquaculture.

Cette année, des milliers d'alevins de l'espèce Pa kheung et Pa phone ont été élevés à la station de Ban Hat, ils ont été lâchés dans les étangs de l'île de Khone.

Par ailleurs, trente élevages de Pa kheung ont été transférés à la station du km 8 à Paksé. En moyenne, une femelle de Pa kheung pesant environs huit livres produit 45 300 œufs. Une femelle de Pa phone d'environs sept livres produit 165 000 oeufs.



Prélèvement des oeufs.



Elevage des alevins.

L étude sur les élevages de l'espèce Pa souai hang leaung débutera bientôt avec la migration du poisson et la montée des eaux.

Des recherches sont effectuées par une équipe de fonctionnaires spécialisés, assistée du Dr Phillipe Cacot, expert au CIRAD. Les travaux s'orientent sur les traitements hormonaux d'induction de l'ovulation et de la spermiation, associés à la technique de fécondation artificielle. Des recherches ont ensuite été conduites sur l'élevage et la nutrition des alevins. L'application des résultats obtenus a permis d'augmenter considérablement la production.

Director
Rajesh Jeswani
Kamal Jeswani

RASHMI JEWELLERS

Dealing in Diamonds, Precious & Smi-Precious Gems
And Jewellery set in 14/18kt. Gold



316, Samsenthai Road (Opposite Lao Plaza Hotel)
Ph. 865-21251513 (M) 856-20-2212021, 5513101

1 0 «½ ¡ ¿ £¾ ´ ¾

CAMACRAFTS

HMONG & LAO HANDICRAFTS

CAMACRAFTS IS A SELF-HELP EFFORT MAKING AN IMPACT ON THE QUALITY OF LIFE FOR WOMEN AND THEIR FAMILIES IN LAOS.

OUR SHOP IS LOCATED ACROSS FROM THE DAUANG DEUANE HOTEL ON NOKEO KUMMANE RD.
MEXAY VILLAGE. BOX: 4556 VIENTIANE, LAOS

TEL: (+ 856-21) 24 1217
E-MAIL: ET@CAMACRAFTS.ORG
WEBSITE: WWW.CAMACRAFTS.ORG

A la recherche de la jeune fille lao idéale

SOURYAVONG

L'Union des femmes, avec la collaboration du Ministère de l'Information et de la culture, va procéder a l'élection de *Nang Sao Aphone Lao*, littéralement "jeune fille qui représente la mode lao". A en juger par les critères que les candidates doivent remplir, cela équivaut, en fait, à l'élection d'une Miss Laos. En effet, les candidates doivent allier beauté, intelligence, bonnes manières, bonne tenue et porter des vêtements lao en toutes circonstances.

Partant du proverbe lao *Ngam te houb choub bo horm* (belle mais quand on l'embrasse, elle n'exhale aucun parfum), Mme Vilayvieng Phimmasone, responsable de l'information et de la culture au comite exécutif de l'Union des femmes, dit que la beauté n'est pas primordiale. "Nous voulons choisir une jeune fille qui symbolisera la perfection de la jeune fille lao. Partout ou elle ira, elle sera l'ambassadrice de la culture lao avec tout ce que notre culture englobe d'intelligence, de grâce, de politesse, de bienséance, de tenue vestimentaire etc."

Un des buts de ce concours est de promouvoir parmi la jeunesse lao, en particulier les jeunes filles, la tenue traditionnelle en toutes circonstances. Les boutiques de textiles regorgent de magnifiques soieries et d'élégantes cotonnades. Les designers lao font preuve d'imagination pour utiliser avec beaucoup de goût ces textiles et les adapter a la vie moderne tout en respectant les traditions. Il faut avoir recours à leur talent plutôt que d'aller singer les autres. Les accessoires créés par les joailliers lao s'accordent parfaitement aux tenues et devraient être portés, c'est aussi le message que veulent faire passer les organisateurs de l'élection.



Mme Vilayvieng Phimmasone

Il y a eu, certes, beaucoup d'élections de Miss Ceci ou Miss Cela. Parfois, cela a été fait dans les formes, parfois les traditions lao sont laissées de côté. On a accordé plus d'importance à la beauté physique qu'aux qualités morales, estiment les organisateurs qui trouvent aussi que les tenues vestimentaires exhibées, notamment dans les défiles de mode, sont par trop fantaisistes et parfois même aberrantes et ne font ni honneur à la mode lao ni n'arrangent celles qui les portent.

L'élection se fera en deux phases. La première consistera à sélectionner la représentante de chaque province au cours d'une séance qui se tiendra en trois endroits : Luang Prabang pour les provinces du nord, Vientiane pour le centre et Paksé pour les provinces du sud. C'est la société K & C qui a été choisie pour organiser tout le déroulement de l'élection. Les représentantes des 17 provinces et de la capitale se réuniront ensuite à Vientiane ou elles participeront à des activités culturelles et sociales qui se dérouleront pendant plusieurs semaines.

La connaissance d'une langue étrangère, en l'occurrence l'anglais, est indispensable car l'élue aura l'occasion de représenter le Laos a des événements internationaux.

La société chargée d'organiser l'événement, K & C Group, fondée il y a trois ans a, parmi ses prestations, l'organisation d'événements importants. "C'est ainsi que nous avons organisé la cérémonie de la remise des Trophées d'Or de la Chambre nationale du commerce et de l'industrie, la présentation des pneus Bridgestone, le 35e anniversaire de Pepsi Laos, le 10e anniversaire de KP Co., Ltd et le lancement de son nouveau logo", précise la directrice générale, Ketsavan Vongsay, qui dit sa joie d'organiser l'élection de la jeune fille lao idéale. "Ce sera un très grand événement et nous ferons tout notre possible pour que cela ait le retentissement que cela mérite", ajoute-t-elle.

ABONNEMENT

☐ Mme ☐ Mlle ☐ M débute ☐ immédiatement ☐ à partir du.....

Nom .....

Prénom .....

Adresse .....

Tél: .....

Boîte postale .....

Pays .....

Montant de votre abonnement .....

Signature .....

ATTENTION: votre abonnement ne pourra débuter qu'à réception de votre règlement. Pour toute autre information sur les abonnements, nous consulter au (856-21) 217872-3

LE RÉNOVATEUR
BP 8706, Vientiane, RDP lao

1. Abonnement à Vientiane

Au journal	6 mois (26)	260.00 k
	1 An (52)	520.000k
A domicile	6 mois (26)	286.00 k
	1 An (52)	572.000k

2. Abonnement en province

Frais de poste inclus	6 mois (26)	364.00 k
	1 An (52)	728.000k

3.Tarifs pour l'étranger:

Thaïlande, Vietnam & Cambodge	6 mois (26)	US$ 50	- 40 euro
	1 An (52)	US$ 100	- 85 euro
Indonésie. Malaisie, Inde Singapour, Chine & Japon	6 mois (26)	US$ 55	- 45 euro
	1 An (52)	US$110	- 90 euro
Australie	6 mois (26)	US$ 60	- 50 euro
	1 An (52)	US$100	- 85 euro
Europe & Russie	6 mois (26)	US$ 65	- 52 euro
	1 An (52)	US$130	- 100 euro
Etats-Unis & Canada	6 mois (26)	US$ 80	- 65 euro
	1 An (52)	US$160	- 128 euro

Montant de mon abonnement
Je joins mon règlement par chèque bancaire à l'ordre de "la BCEL **LE RÉNOVATEUR**"
ou par virement au **No. de compte USD: 0145211008.00244**
No. de compte KIP: 004521008.0008

Formation des élites de cuisine

SENGCHANH SOUTHYAD



Treize futurs chefs ont participé à cette formation dans les cuisines du Na Dao.

Vendredi 14 juillet, au restaurant le Na Dao, s'est tenue la clôture de la quatrième formation en alternance des cuisiniers des plus grands restaurants et hôtels des provinces touristiques du pays.

Initiées par l'Association des hôteliers et restaurateurs lao (AHRL), ces formations se déroulent au rythme d'une semaine par mois au sein des établissements hôteliers des membres directeurs de l'association.

L'objectif est d'améliorer sur le court terme les compétences ainsi que de rehausser les capacités techniques et professionnelles du personnel du secteur hôtelier, quel que soit le service (cuisine, bar, salle, chambre, réception etc.), afin de répondre aux standards internationaux et d'imposer une image de qualité auprès des tours opérateurs du tourisme.



Remise des diplômes par Mme Nuankéo Thiraphout, vice-Présidente de l' AHRL.

Avec l'augmentation exponentielle du tourisme (plus d'un million de touristes en 2005 voir *Rénovateur* 392), ce secteur est l'un des moteurs de l'économie du pays. Il doit se renforcer pour répondre aux impératifs de ce secteur et à la demande aussi bien régionale qu'internationale. Et cela implique la participation de tous les acteurs de ce domaine et le soutien de partenaires locaux et internationaux. L'AHRL multiplie les initiatives pour développer ce secteur en République Démocratique Populaire Lao et lui faire atteindre son meilleur niveau.

À Vientiane chaque établissement hôtelier, membre de l'association, dispense une formation spécifique aux personnels du secteur. Par exemple, les formations au Lao Plaza sont plus axées sur l'accueil des visiteurs, l'attention, l'attitude à adopter face aux demandes de la clientèle et celles de l'hôtel Taï Pan, s'orientent plutôt vers le service étage, le ménage, l'hygiène. Au Novotel, les formateurs insistent plus sur la décoration des salles, la mise en place, les usages de la table etc. Villa-Sisavad, fait bénéficier au personnel de réception d'une formation Internet qui inclut le service réservation tout transport ou autres, la création de site et de support vidéo de formation.

Pour cette quatrième formation en cuisine, placée sous l'instruction de M. Sayavouth, chef au Na Dao, treize personnes dont neuf jeunes femmes ont pendant un mois, observé, appris et mis en pratique les techniques de cuisine et conseil de M. Sayavouth. En outre ces formations sont diplômantes et chaque apprenant, s'est vu gratifier d'un certificat validant son stage.

La remise s'est effectuée en présence de Mme Nuankéo Thiraphout, vice-Présidente de l' AHRL, Mme Darani Phommavongsa, responsable des formations de l'Administration nationale du tourisme lao, Mme Vanphéng Soulignaphèngphonh, représentante de l'Agence du tourisme de la capitale, M. Thong Souvanna, Secrétaire général de l'AHRL, M. Chansouk Khamphanh, Directeur du centre de formation professionnelle de Phonphanao, du Dr Rolf Gennrich et M. Peter Pozorski, respectivement Directeur et consultant de l'organisation allemande GTZ spécialisée dans le développement des ressources humaines et partenaire du projet ainsi que les chefs d'établissements hôteliers concernés.

Projet de développement de l'E-commerce.

Origine du projet
Le développement rapide d'Internet et de ses outils a amené beaucoups de pays à utitiser cette ressource pour l'amélioration de leur commerce et expertations. Le Centre de Promotion du Commerce lao (ou LTPC ; Lao Trade promotion center) et le ministère du Commerce et de l'industrie sont conscients de l'importance croissante de cet atout. Pour cette raison, ils travaillent actuellement en collaboration avec le (UNESCAP) French name ? CNUCED sur le projet "développement de l'E-commerce " pour les PME Laos, qui a pour but de promouvoir les initiatives d'E-commerce et préparer le Laos à de futures évolutions.

Promouvoir un réel besoin
Le Laos est un pays dont le transport de marchandises est rendu trés difficile car il n'a pas d'accès direct à la mer, pour cela l'E-commerce est considére comme une nouvelle opportunité pour les exporter et donner un nouveau souffle aux échanges laos.

Qu'est-ce que l'E-commerce ?
C'est utitiser internet sous toutes ses formes et applications, dans un ojectif commercial, entre autres pour la promotion, la publicité et la communication des produits

Les objectifs du programme :
Ils sont d'améliorer les connaissances de la personne en charge de l'E-commerce au LTPC, afin de délivrer de meilleures informations et services aux PME qui viennent nous rencontrer.

Les services E-commerce proposés.
- Les membres du programmes ont l'opportunité de faire la promotion de leurs produits sur le site internet du LTPC (www.....)
- LTPC agit en intermédiaire entre les entrepises internationales et les entrepises qui adhèrent au programme.
- Délivre des conseils en termes de promotion et de stratégie commerciale et d'exportation.
- Caractéristique majeure du service d'information : la communication peut se faire aussi bien par email, Fax que par simple rendez-vous.

Les avantages des membres
- Pas de droits d'insciption
- Vous pouvez promouvoir votre entreprise et vos produits sur notre site internet, et ainsi vous faire connaitre d'entreprises internationales, et cela gratuitement.
- Vous pouvez bénéficier des services de qualité délivrés par LTPC.
- L'image de votre entreprise sera mieux connectée au marché international
- Les membes auront l'opportunité d'assister à une formation au Laos et à l'étranger.
- C'est également l'occasion d'échanger vos points de vue et idées avec LTPC et son équipe.

Comment devenir un membre de LTPC ?
Des formulaires d'inscriptions sont à votre disposition. Remplissez-le et retournez-nous le par email, fax ou par courrier au bureau du LTPC.

Nous vous rappelons que c'est un service gratuit. Nous vous demandons simplement de coopérer avec nos services, et nous renseigner sur votre produit et votre entreprise.

Vous aurez ensuite l'opportunité d'être connecté au marché international et de montrer votre produit original et unique à des entreprises du monde entier.

Une fois membre de notre programme, votre rôle sera de nous fournir des informations complètes et régulières sur vos produits, afin de toujours délivrer la meilleure et plus récente information à la communauté internationale

Pour nous contacter : ministère de l'Industrie et du commerce, centre de promotion du commerce lao
Division Information et Marketing
Route de Sihom, 104/45
Boite postale : 4107, Vientiane
Tel : (856) 21 21 6207
Facsimilé : 856 21 213623
E-mail : Marketing Info@Laotrade.Org.La
Website : www.Laotrade.Org.La

L'histoire du projet:
Le centre de promotion du commerce lao a été créé en 2001, et dépend du ministère du Commerce et de l'industrie. LTPC a pour mission de faire la promotion du commerce et de développer les exportations lao.

Nos services sont répartis en quatre divisions :
1. Collection et analyse de données-recherche et analyse de stratégies commerciales et de développement du commerce.
2. Secteur privé et public.
3. Section de promotion des produits: recherche sur les stratégies de promotion des produits.
4. Division en charge des expositions: développe, gére et organise des expositions commerciales tant au Laos qu'à l'étranger.

sanofi pasteur
La division vaccins du Groupe sanofi-aventis

L I P

Vaccinez-vous, protégez-vous!

Des vaccins fabriqués en France sont officiellement disponibles au Laos.

Sanofi Pasteur produit des vaccins à Lyon, depuis plus d'un siècle. Ces vaccins, disponibles dans le monde entier, sont maintenant au Laos.
Lao Inter Pharma y est le distributeur exclusif des produits Sanofi Pasteur.
Son système performant de chaîne du froid garantie la bonne conservation de ces vaccins français, efficaces, et utilisables en toute sécurité au Laos.

Demandez à votre médecin de contacter Lao Inter Pharma pour plus d'information.

LAO INTER PHARMA COMPANY
156 Norkeo Koummane Rue
Téléphone : 856 21 215 123
Télécopie : 856 21 262 297

SCANDINAVIAN BAKERY



74/1 Pangkham Rd. P.O.Box 6310
Tel: 21 5199, Fax: 21 5231
E-mail: scandi@laopdr.com
Vientiane, Lao PDR

OPEN EVERY DAY 7AM - 9PM

Le restaurant Phai Khoun Kham

SOMPHAVANH SIRAMATH

Aujourd'hui, nous vous présentons un restaurant connu des clients lao et étrangers. Il a forgé sa réputation sur ses délicieuses grillades de canard, et sur sa maîtrise d'un plat traditionnel : le sang cru de canard assaisonné, entre autres, d'herbes, de menthe et de jeunes oignons.

Depuis son inauguration en 2002, le restaurant Phai Khoun Kham ouvre tous les jours de 14 à 22 heures, dans le quartier de Nasai, arrondissement de Saysettha, Vientiane. Trente à quarante canards sont cuisinés chaque jour, et pas moins de cent clients, parmi lesquels de nombreux fonctionnaires, s'y régalent à bon prix : les brochettes de canard, assorties d'une soupe, d'une sauce de piment et d'une assiette de légumes, est proposée pour 10 000 kip ; le plat traditionnel de sang caillé à 5 000 kip ; sans oublier la boisson : 6 000 kip pour une grande bouteille de beer lao et 5 000 kip la petite bouteille de beer Gesber.

Le restaurant Phai Khoun Kham, au rez-de-chaussée de la maison du propriétaire, dispose de 25 tables, chacune assez grande pour cinq personnes. Huit employés travaillent au restaurant toute la journée et préparent la boutique et, bien sûr, les canards avant l'arrivée des clients.



Préparation des brochettes de canard.

« *Mon restaurant est très célèbre grâce aux délicieuses grillades et au plat traditionnel de sang cru de canard ; et comme les prix sont raisonables, les affaires vont bien : en 2002, je n'avais que sept tables. J'en ai maintenant 25 malgré quelques mois difficiles au début de l'année 2003 : à cause de la grippe aviaire, j'ai failli mettre la clef sous la porte* », a déclaré M. Bounthavy Sonemisay, propriétaire du restaurant Phai Khoun Kham. M. Siphanh, client du restaurant, confirme : « j'aime manger ici, car la viande est délicieuse et pas trop grillée. Mais c'est vrai que j'ai un peu peur de la grippe aviaire et que je ne mange que de la viande de canard cuite ».



Plat traditionnel à base de sang cru de canard prêt à servir aux clients.

Un nouveau PVO, mieux situé et plus agréable.

Ya nang

Tiliacora triandra Diels.
Menispermaceae

BIBA VILAYLECK



Ya nang a des petits fruits verts qui deviennent jaunes ensuite rouges.

Ya nang : lao
Yaa naang : thaïlandais
Dây suõng sâm : viétnamien
Avec **Ya nang** nous continuons à explorer ces plantes si caractéristiques de la cuisine lao ; comme avec **Mô noy,** nous restons dans la famille des Menispermaceae qui comprend de nombreuses lianes spontanées en Asie du Sud Est et souvent complètement inconnues ailleurs, ce qui explique que nous n'ayons pas de nom français pour ces plantes.

Cette forte liane, parfois cultivée dans les jardins, a des feuilles oblongues vertes foncées, des petites fleurs jaunâtres en panicules et des petits fruits ronds, d'abord verts puis rouges.

Son nom lao signifie «médicament de la demoiselle» mais pour les Lao Loum elle est indispensable à la cuisine traditionnelle. En effet les feuilles de **Ya nang** sont écrasées pour obtenir un jus vert, les scientifiques parlent de «chloroplaste », c'est-à-dire chargé de pigments chlorophylliens. C'est ce jus qui donne la couleur et la consistance de la soupe de bambou traditionnelle, **kheng no mai**, mais on peut le mettre aussi dans **kheng mi** (soupe de jaque) **kheng hèt** (soupe de champignons). Les avis sont partagés quant à savoir si c'est plutôt la couleur, la consistance un peu visqueuse ou même le goût, dont on dit qu'il est légèrement âcre, qui est donné par cette plante, ce qui est sûr c'est que la soupe de bambou ne peut se faire sans **Ya nang.**

Pour les Lao des montagnes qui n'utilisent pas la plante en cuisine, elle est un médicament précieux. La décoction de la plante entière est donnée à la jeune accouchée et les feuilles sont écrasées en emplâtre sur les blessures.

La racine serait bonne pour faire baisser la fièvre et en Thaïlande, des recherches tendraient à prouver que l'extrait de la racine arrête le développement de *plasmodium falciparum* in vitro (l'un des parasites responsables du paludisme).

L'IMT (Institut de Médecine Traditionnelle) préconise l'usage de *Tiliacora triandra* contre la fièvre et dans la « liste des plantes médicinales inventoriées dans la Réserve de Houaiyang »

elle est inscrite comme détoxiquant (feuilles), et pour les fièvres et les flatulences (racines).

Ajoutons enfin que cette liane sert aussi parfois de lien pour ajuster des pièces en bois.

EXOTISSIMO
TRAVEL Laos

PROMOTION EXOTISSIMO & THAI AIRWAYS
4 JOURS / 3 NUITS

PHUKET à partir de **332 USD**/Pers
KRABI à partir de **321 USD**/Pers
KOH LANTA à partir de **387 USD**/Pers

Inclus: Billets d'avion départ Vientiane/retour Udon Thani avec Thai Airways, 3 nuits d'hôtel avec petit déjeuner, transfert aéroport – hôtel – aéroport.

Promotion valable pour 2 personnes voyageant ensemble avant le 30 Septembre 2006.

EXOTISSIMO Vientiane Travel and Tour
06 / 044 Pangkham Street - Vientiane
Phone (856 21) 24 18 61 or 24 18 62
Fax (856 21) 26 20 01 or 25 23 82

ລາວເດີນອາກາດ
LAO AIR
FOR ALL CHARTER OPERATIONS



TEL: (85621) 512 027, 242 896
FAX: (856 -21) 512 027
www.lao-air.com

Nouilles croquantes (*Mi Kob*)

MANILA VANTHANOUVONG



Préparation et cuisson : 30 minutes

1) Laissez tremper les nouilles dans de l'eau froide pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'on puisse les détacher les unes des autres. Ensuite, bien les égoutter, les arroser d'une cuillerée à soupe d'huile et mélanger.

2) Dans une friteuse, portez sur feu vif un litre d'huile d'arachide à 200°C. Y plonger 1/4 des nouilles, laisser frire quelques secondes, jusqu'à ce qu'elles cessent de siffler et de gonfler.

3) A l'aide d'une passoire, retirez immédiatement les nouilles et les laisser égoutter sur du papier absorbant.

4) Terminez la cuisson du reste des nouilles.

5) Dressez les nouilles frites sur un grand plat. Servir.

6) Coupez le porc en lamelles, malaxez-les avec du sel ; de la sauce de soja et d'huîtres.

7) Lavez les choux et coupez-les en tranches.

8) Mélangez la farine avec le bouillon de porc

9) Mettez l'huile dans une poêle, quand l'huile se réchauffe, ajoutez l'ail écrasé, faire frire quelques secondes, et quand l'ail commence à blondir, mettez le porc et le sucre ; faire revenir, ajoutez ensuite les choux, versez le bouillon de porc, et faire sauter jusqu'à ce qu'il soit bien cuit.

10) Disposez les nouilles frites sur un plat suivies du sauté de porc, saupoudrez de poivre.

Remarques

1. Les nouilles frites peuvent se manger comme amuse-gueule, ou comme accompagnement de n'importe quel plat à la place du riz. Mais le plus souvent on les combine avec un plat sauté, par exemple Crevettes aux petits pois, Bœuf aux oignons, Poulet aux amandes, Calmar aux haricots verts, etc. Dans ce cas, on dispose les nouilles frites sur le pourtour d'un grand plat, et on verse le sauté au milieu du plat.

2. Les nouilles chinoises sont très longues et de ce fait symbolisent la longévité. Il est donc de bon ton de ne pas les couper.

3. On peut remplacer les nouilles par du vermicelle de soja. A l'aide de ciseaux, découpez le vermicelle en tronçons de 5 cm, puis détachez les tronçons les uns des autres. Il ne faut pas les faire tremper. Faites-les frire dans un bain d'huile bouillante 1 seconde seulement, le temps de les laisser gonfler; il faut donc agir rapidement, sinon le vermicelle serait dur au lieu d'être croustillant et fondant.

Ingrédients : pour 4 personnes.

- 400 g de porc
- 400g de chou vert
- 5 gousses d'ail
- 2 cuillerées à soupe de farine
- 2 verres de bouillon de porc
- ¼ de cuillerée à café de poivre
- 1 cuillerées à café de sel
- 1 cuillerée à soupe de sucre
- 2 cuillerées à soupe de sauce d'huîtres
- 2 cuillerées à soupe de sauce de soja
- 250 g de nouilles chinoises aux œufs
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'arachide





lLes responsables ont discuté des préparatifs des jeux de 2009 qui se dérouleront au Laos

Le Laos se prépare aux 25e Jeux d'Asie du sud-est

BOUAPHANH VIBOUNSAK

Bien qu'il reste encore trois longues années avant le début des compétitions, le Comité national en charge des travaux et de l'organisation des Jeux d'Asie du sud-est ne ménage pas ses efforts.

La semaine dernière, il a organisé au bureau du Premier ministre une réunion sur l'avancée des préparatifs en présence de M. Somsavat Léngsavad, vice-Premier ministre et permanent du gouvernement, des ministres concernés et d'experts.

Le Premier ministre a tenu avant tout à souligner l'importance d'un tel événement pour le pays. Les retombées économiques, mais aussi les gains en terme d'image pour le pays seront considérables. Sur le plan purement sportif, cette olympiade sera une expérience enrichissante pour les athlètes lao.

«*Nous devons tout mettre en place pour que l'organisation de ces jeux soient irréprochables, tant au niveau des infrastructures sportives, des transports, des services que de l'accueil des nombreux visiteurs attendus*» a-t-il ajouté. Outre l'organisation propre des Jeux, le Comité recherche activement des partenaires financiers pour soutenir les Jeux. Le Comité international olympique, de son côté, prévoit une aide financière significative. De plus, plusieurs experts seront dépêchés au fur et à mesure au Laos pour soutenir le Comité d'organisation dans sa tâche. Une fois la logistique en place, le Comité avec l'association des artistes lao, prépareront les cérémonies d'ouverture et de clôture des jeux.

22 disciplines sportives sont au programme des 25e Jeux :

Les 22 disciplines seront organisées entre la capitale, la province de Savannakhet et celle de Vientiane.

Vientiane accueillera les compétitions de natation, de bowling, de boxe anglaise, de taekwondo, de lutte, de wuchu, de kator, d'arbalète, de judo, de football, de badminton, de tennis, de tennis de table, de karaté do, de billard, de pirogue traditionnelle, de boxe thaï et de pétanque.

Savannakhet accueillera les épreuves de tir au fusil, d'athlétisme et de volley-ball.

La province de Vientiane organisera sur le *green* de Dèsavanh le tournoi de golf.

Des grands travaux de construction et d'aménagement d'infrastructures sportives sont prévus. Les plus grands chantiers sont la rénovation de l'actuel stade national, l'aménagement en complexe sportif du centre ITECC, la construction de quatre gymnases (Bungkhagnong, caserne des transmissions, Kilomètre 5 et Université nationale) et d'un nouveau stade au Km 16 en direction du sud.

Forum sur les futurs événements sportifs nationaux et internationaux

BOUAPHANH VIBOUNSAK

Un forum sur le développement du sport en RDP Lao a été organisé le 10-11 juillet dernier à l'hôtel Don Chan Palace. Il s'est tenu sous la présidence du Dr Phouthong Seng-Akhom, Président du Comité national des sports et en présence des représentants du bureau des sports de chaque province du pays.

L'objectif était d'évaluer la répartition des clubs et le nombre d'inscrits dans chaque discipline sur le territoire lao, de faire le point sur les activités menées pendant l'année 2005-2006 et de définir de nouveaux programmes pour l'année 2006-2007. Les participants ont discuté entre autres de l'organisation d'événements sportifs nationaux et internationaux à venir, comme la compétition de toupie et de tir à l'arbalète qui se déroulera au mois de décembre 2006 dans la province de Phongsali. Le Comité national des sports, en collaboration avec le ministère de l'éducation , préparera les 6e Jeux interscolaires concernant l'ensemble du pays, qui se dérouleront en juillet 2007, dans la province de Luang Prabang. Il a également été question de l'organisation des 8e jeux nationaux qui se dérouleront dans la province de Champassak en 2008, ainsi que de la participation prochaine du Laos aux 15e Jeux d'Asie en décembre 2006 à Doha au Qatar. Enfin, les participants ont largement abordé la question des préparatifs des 25e Jeux d'Asie du Sud-Est qui comme chacun le sait se dérouleront au Laos

Coopération Lao-Vietnamienne dans le domaine sportif

BOUAPHANH VIBOUNSAK

Le 12 juillet dernier, à Vientiane, les comités sportifs lao et vietnamiens ont organisé une cérémonie à l'occasion de la signature d'un traité de coopération sportive entre les deux pays pour l'année 2006.

Le document a été approuvé par les autorités concernées et paraphé par le vice-président lao du comité national des sports, M. Somphou Phongsa, et son homologue vietnamien, M. Huynh Vinh.

Cette coopération réaffirme les liens d'amitiés qui lient la RDP Laos et le Vietnam. En l'occurrence, les autorités de ce pays ont promis d'aider subséquemment le sport lao dans son développement :

-Dans le cadre des 25e jeux d'Asie du Sud-est qui auront lieu au Laos en 2009, le pays envisage la construction d'un centre national des sports. En vue d'apporter une « pierre » à ce projet, le Vietnam a fait un don très important de 4 millions de dollars.



M. Somphou Phongsa (a droite), et son homologue vietnamien, M. Huynh Vinh.

-Il s'est par ailleurs engagé à aider 52 sportifs lao dans leur préparation. Ces athlètes, issus de cinq disciplines (taekwondo, wushu, judo, la lutte et karaté do), seront accueillis par le centre d'entraînement sportif vietnamien où ils bénéficieront d'un suivi de haut niveau.

Particulièrement satisfait, M. Somphou Phongsa s'est exprimé avec enthousiasme : *" d'abord, nous sommes particulièrement reconnaissant envers le Vietnam, dont l'aide financière à la construction du centre et la contribution logistique sont remarquables.*

Nous espérons que cette aide ira en s'intensifiant car le Laos manque encore de professionnels du sport, d'entraîneurs et d'arbitres notamment.

Grâce à la contribution du Vietnam, nous sommes aujourd'hui dans d'excellentes dispositions pour réussir l'organisation des 25e jeux d'Asie du Sud-est. Par ailleurs, nous sommes confiants dans la capacités des sportifs de nos deux pays à entrer dans l'histoire du sport en remportant une ou plusieurs médailles d'or ".

(pays hôte) en 2009.

Dr Phouthong Seng-Akhom a déclaré *"L'année dernière a été une très bonne année pour le Comité national des sports. Les compétitions sportives se sont bien déroulées dans toutes les provinces, dans un climat d'amitié et de solidarité. On a pu constater l'émergence de nouveaux talents dans toutes les disciplines inscrites au programme du Comité. Des efforts considérables ont été entrepris par les fédérations sportives et les entraîneurs pour élever le niveau de leurs athlètes. Nous fondons tous nos espoirs sur cette nouvelle génération pour que d'ici trois ans les couleurs du Laos puissent être levées bien haut après chaque épreuve. Par le passé le Laos a déjà remporté de nombreuses victoires et au regard de ces succès, nous pouvons qu'avoir confiance en l'avenir ».*

Succès du Laos dans les jeux d'Asie du sud-est:

- 1967 à Bangkok en Thaïlande : trois médailles de bronze.
- 1971 à Kuala Lumpur en Malaisie : quatre médailles de bronze.
- 1973 à Singapour: quatre médailles de bronze.
- 1995 à Chiang Mai en Thaïlande: une médaille d'argent et six médailles de bronze.
- 1997 à Jakarta en Indonésie: sept médailles de bronze.
- 1999 au Brunei : une médaille d'or (taekwondo), et trois médailles de bronze (taekwondo, la boxe anglaise et l'athlétisme).
- 2003 au Vietnam : une médaille d'or (pétanque), cinq médailles d'argent (pétanque, boxe, le shuttlecock), et quinze médailles de bronze.
- 2005 aux Philippines : trois médailles d'or (pétanque, boxe), quatre médailles d'argent et douze médailles de bronze.



Les fooballeurs lao en pleine action, lors des 23e Jeux d'Asie du Sud-Est aux Philippines.


EUROP CONTINENTS
Distributing renowned worldwide manufacturers in Lao for over 10 years
Project solutions
Supply
Installation
Training
Maintenance
MEDICAL EQUIPMENTS & CLINICAL LABORATORY
ANALYTICAL BIO-CHEMISTRY & ENVIRONMENTAL LAB
TESTING & SURVEY EQUIPMENTS
EDUCATION, PHYSIC & INDUSTRIAL LABORATORY
INDUSTRIAL EQUIPMENTS / SECURITY EQUIPMENTS
ANIOS
VIENTIANE 237 Ban Sibounheang, Meuang Chanthaboury, Box: 5933
Tel: 021 -215051 / 218322 / 252071 Fax: 021-215052
SAVANNAKHET Ban Xayaphoume, Meuang Khanthaboury, Box: 159
Tel: 041-253284 Fax: 041-253285
www.europcontinents.com Info.lao@europ-continents.come


Sale&service centre
All kinds of Car accessories to suit all tastes at reasonable price! Our customers can trust us with your order to satisfy your fancy!
Panasonic
JBL
JVC
KENWOOD
SONY
MERRIDIUM
Film Meridian, car Audio
ຟິມກັນຄວາມຮ້ອນ, ເຄື່ອງສຽງຕິດລົດ
Car Alarm, Remote Control
ສັນຍານນິລະໄພ, ຜ້າຫຸ້ມເບາະຫນັງ
Seat Cover and Others Accessories
ບັນໄດຂ້າງ ແລະ ອຸປະກອນຕົບແຕ່ງອື່ນໆ
"Daovi car mart. sale & service car Accesso"
Service Center 1: T2 Rd, Nongduang Village
Tel:021 520 359, 020 5516 201
Service Center2: Thongtoum Village, Chantabuly District

ກຸ່ມ ໂຮງແຮມ ວັນຊະນະ
Vansana Hotel Group


Vansana Hotel-Vientiane
Phonthan Rd P.O.Box 881
Vientiane Lao P.D.R
Tel: 856-21 413 894-5, 414 189,260 631-2
Fax: 856-21 413 171


Vansana Vangvieng Hotel
Ban Sysavang, Vangvieng District
Tel :(+856-23) 551898-9, 600601-2

"Vansana Hotel Group" comprend actuellement 4 hôtels/resorts implantés dans différentes régions, offrant chacun un cadre de repos incomparable et une qualité de services que les clients sont en droit d'attendre.En plus de«Vansana Hotel Vientiane»
qui jouit d'une bonne répulation auprès de sa clientèle nationale et internationale, «Vansana Nam Ngum Resort» et «Vansana Vang Vieng Hotel» sont construits avec piscine, restaurant, TV cablée etc... et salle de réunion pour 40-50 personnes en plein centre de la ville et au bord de la rivière «Nam Ngum» et « Nam Song» respectivement tandis que «Vansana Plain of Jarres Hotel» est situé sur une colline à 5 minutes du marché central et 10 minutes de la plaine des Jarres offrant une vue magnifique sur la ville et les montagnes environnantes. Chaque hôtel de la « chaîne Vasana» est un havre de paix de premier choix pour visiteur (touriste,homme d'affaires, experts résidant à Vientiane etc..) désirant visiter les sites touristiques des lieux ou y passer quelques jours de repos dans un cadre de vie et dans une ambiance maginifique avec la famille.
Les clients pourront faire des réservations directement à chacun des hôtels ou à travers «Vansana Hotel-Vientiane ».
Venez nous visiter- Vansana Hotel offre des prestations de service avec un rapport qualité/ prix à la hauteur de sa réputation.


Vansana Nam Ngum Resort (VNR)
Ban Keun
Tel :(+856-23) 241 162


Vansana Plain Jars Hotel (VPH)
Phonsavang – XiengKhuang
Tel :(+856-61) 213 170-5
Fax :(+856-61) 213 174



Célébration du 14 juillet à la Résidence de France. Toasts chaleureux entre l'ambassadeur de France, Mme Maurice Portiche, M. Souban Srithirath, ministre près la Présidence de la République, et M. Bounkeut Sangsomsak, vice-ministre des Affaires étrangères.
Photo Vayorath



Dîner d'adieu de l'ambassaseur de Malaisie, M. Ahmad Rasizi Hazizi, lundi au Don Chan Palace, après deux ans de mission au Laos.
On voit ici l'ambassadeur (à gauche) trinquer avec le vice-ministre des Affaires étrangères, M. Phongsavath Boupha et l'ambasadeur du Myanmar U Tin Oo (à droite).
Photo Vayorath

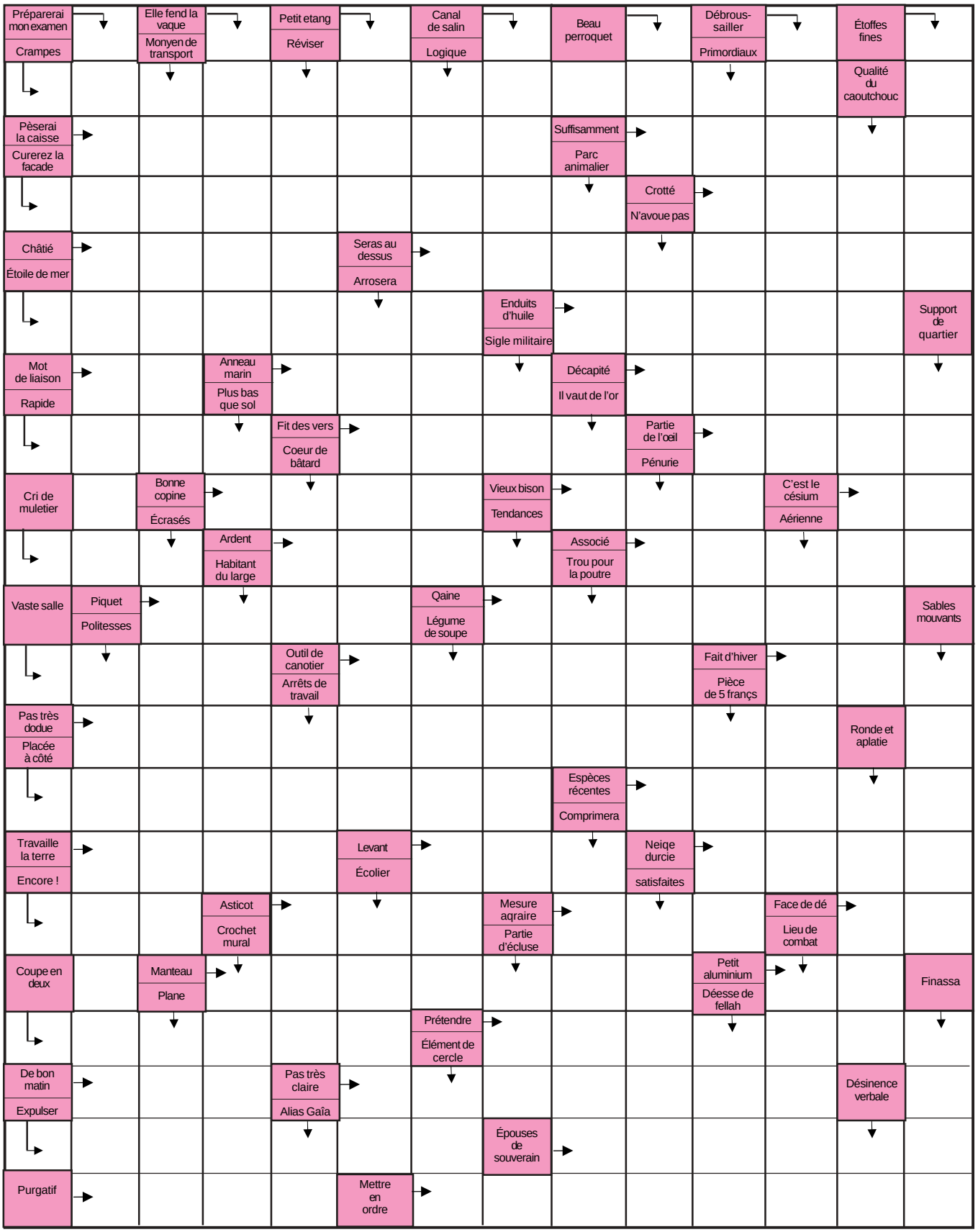
Les amis de Christopher Yeo, directeur du Novotel Vientiane, ont fêté ses treize années de résidence au Laos, samedi dernier. Sur notre photo, de gauche à droite, Pany Sayavongs, rédactrice en chef de Sayo, Christopher Yeo, et Somsanouk Mixay.
Photo Anouvong Manivong





Soirée d'au revoir à Dong Paleb pour Fanny Duprès, stagiaire de l'Institut d'études politiques d'Aix en Provence au Rénovateur, qui retourne en France, et Jean-François Benza, collaborateur du Rénovateur, qui est engagé par l'ambassade de France. Les Jeunes artistes pour la Paix (YAP) ont agrémenté la soirée de danses et de musiques classiques.
Photo Anouvong Manivong

Mots fléchés



Un brin d'humour

Deux hommes attendent fébrilement dans la salle d'attente d'une maternité. La porte s'ouvre et une infirmière s'adresse, souriante, à l'un des deux hommes.
Compliments, Monsieur!
Vous êtes un heureux papa... L'autre type se lève, furieux:
Mais madame, je suis pourtant arrivé avant lui !

Le proverbe de la semaine

Â º ¡ ¾©©Ó ð¼¤£¤©¼ ¸

Il faut profiter de l'occasion quand elle se présente

ANNONCES

▶A louer
Moto type Kolao
4$/jour ou 80$/mois. Disponible immédiatement. Tel. 218037 ou portable 020 773 2317. Parle français et lao.

Maison meublée
2 étages, 2 chambres climatisées, 2 toilettes, salon et téléphone dans le quartier de That Luang Kang
Prix : 350 dollars US par mois
Contact : mobile (020)2243323.
Parle lao/français

Maison meublée
Quartier Ban Nong Panaï
(près du Mékong au niveau du Marina)
3 chambres, 2 sdb, clim, tv cable, tel, etc.
salon-jardin - 250$/mois - Contact 020 771 32 17

Maison à louer
Quartier Ban Savang
(juste derrière le cirque russe)
3 chambres, 3 sdb, salon, garage, cour et
dépendances.
clim, tv cable, tel.
200$/mois- Contact 020 771 32 17
meubles fournis si promesse de location.

Maison meublée
Villa sans étage, 3 chambres, 3 toilettes, jardin, dans le quartier de Wattay Gnai Tha. 300 US dollars par mois.
Contact : (020) 570 33 53

▶Maison Meublée (House for rent)
Villa sans étage, Cuis. Salon Tel.
TV cable, 2 Air cond, 2 chambres,
2 toilettes, jardin, dans le quartier de wattay Gnai Thong,
Route de Luangprabang .
250 $/mois.
Contact : Mlle Kéng 020 240 99 19
Parle lao/anglais
Parle lao/français 251669

Villa 2 étages, quartier Vat Nak, face Ambassade de la RPD de Corée.
Etage : 3 chambres à coucher. s. de b., salon
R. de C. : salon, salle à manger, cuisine, 1 chambre, s. de b. Air Cond.
Extérieur : buanderie, cuisine/ chambre de service.
Mme Foy Ngeun : Tel. 220 8029

Villa meublée, indépendante dans jardin.
Sans étage. Salon, cuisine/s. à m. 2 chambres. S. de b. Cab. de toilette. air con. Frigidaire. TV
Tel. 552 6255 ; 550 2523

▶Cours de body language
A Vientiane Accueil. Gymnastique et travail respiratoire.
Tous les mardis et jeudis de 17h30 à 18h30.Contact : (020) 561 21 07.

HOROSCOPE

♈ Bélier 21 mars - 20 avril

La chance est de votre côté aujourd'hui, en ce qui concerne les transactions financières, ou d'importants contrats d'affaires. Essayez d'en profiter au mieux.

♉ Taureau 21 avril - 20 mai

Vous passerez d'agréables moments, en compagnie de vos amis, et amies, surtout si vous montrez vraiment de l'intérêt,pour eux. Faites des efforts pour écouter, attentivement, leurs confidences.

♊ Gémeaux 21 mai - 21 juin

Des conflits, ou un désaccord pourraient survenir, sur des choses apparemment banales, ou bien, sans importance. Il y a quelque chose de bien plus profond en jeu, et vous aurez besoin de faire preuve de subtilité.

♋ Cancer 22 juin-22 juillet

Eloignez-vous des personnes qui ont des opinions négatives sur vous, et de celles qui ne vous apprécient pas à votre juste valeur. Ne faites pas attention à ce que les autres pensent de vous.

♌ Lion 23 juillet-22 août

Si vous vous contentez de souhaiter, et de désirer quelque chose, tout en restant dans votre coin, vous ne risquez pas d'atteindre l'objet de vos désirs.

♍ Vierge 23 août-22 septembre

Cette semaine vos relations seront stables. Vous pourrez passer des moments agréables avec les personnes que vous aimez, ou bien, avec celles que vous aimeriez mieux connaître.

♎ Balance 23 septembre-22 octobre

C'est maintenant le moment propice pour envisager l'avenir, et pour faire des aménagements dans votre vie amoureuse, car vous ressentez un désir réel de stabilité affective.

♏ Scorpion 23 octobre-22 novembre

Soyez raisonnable, et donnez-vous plus de temps pour arriver à réaliser vos objectifs. Dans votre situation, il ne sert à rien de forcer les choses, alors vous devez attendre, jusqu'à ce que les choses s'arrangent, d'elles-mêmes.

♐ Sagittaire 22 novembre-20 décembre

Ne craignez rien, vous êtes sur la bonne voie, et, ce que vous prenez comme un drame, se révèlera, bientôt, n'être qu'un petit problème, facile à résoudre.

♑ Capricorne 21 décembre-19 janvier

Vous désirez sortir de l'isolement, aujourd'hui. Augmenter le nombre de vos contacts, peut vous mener à vous sentir un peu mieux. Elargissez vos horizons, sortez de la routine quotidienne, et tentez de nouvelles expériences.

♒ Verseau 20 janvier - 18 février

Une personne, de votre proche entourage, montre, soudain, de l'intérêt pour vous. Vous devez impérativement vous tenir à l'affût de la première occasion de vous lier, intimement, avec cette personne.

♓ Poisson 19 février - 20 mars

Il se passe des choses dehors, et si vous ne sortez jamais, vous courrez le risque de ne pas pouvoir profiter de certaines occasions qui se présenteront, et qui pourraient vous être très favorables.

▶Taux de change

		Achat
1 dollar am.	=	10. 085 kip
1 euro	=	12. 667 kip
1 baht thaï.	=	265. 00 kip
1 dollar austr.	=	7. 431 kip
1 dollar cana.	=	8. 949 kip
1 yen japon.	=	89 kip

cours indicatifs sans valeur officielle
communiqués par la BCEL

Numéros utiles

Pompiers	190
Police	191
Ambulance	195
Hôpital Mahosot	214780
Hôpital Setthathirath	351111-4
Hôp. de l'Amitié	561312, 710002 711185
Médecin amb. de France	215253-139
Electricité du Laos	199
Nam Pa Pa (eau)	412882
AGL En cas d'accident	22 22 22

Mots fléchés
Solution du N° 395

?	A	■	D	■	D	■	D	■	A	■	R	■	A
I	R	R	E	V	E	R	E	N	C	I	E	U	X
R	T	E	L	E	V	I	S	E	E	■	C	R	I
P	I	P	E	L	E	T	■	T	R	I	E	■	A
R	F	E	T	E	R	■	E	T	E	R	N	E	L
V	I	T	E	■	S	E	V	E	■	A	T	R	E
M	C	E	R	B	E	R	E	■	F	I	E	R	■
T	I	R	E	U	R	■	N	A	I	S	■	O	R
C	E	■	S	T	O	U	T	■	L	■	A	N	A
G	L	U	■	I	N	T	E	R	E	S	S	E	S
M	■	T	I	N	T	E	R	A	■	A	S	■	E
P	A	I	R	E	■	R	A	T	E	L	I	E	R
C	C	L	O	R	A	I	S	■	T	E	S	T	■
B	A	I	N	■	I	N	■	P	R	E	T	R	E
M	U	S	I	T	E	■	B	U	E	■	A	I	L
B	L	A	S	E	■	A	L	E	S	A	■	E	S
C	E	T	A	T	I	S	E	■	I	B	E	R	E
U	S	I	N	A	■	S	T	E	L	E	S	■	N
M	■	O	T	I	T	E	S	■	L	E	S	E	E
B	O	N	■	T	O	N	■	R	O	S	E	A	U
C	U	S	A	■	P	E	P	I	N	■	S	U	R

MÉDIAS

RADIO



▶Comme-ci comme-ça

Emission musicale présentée par Dj Pierre qui vous propose un grand choix de musiques francophones et anglophones.
Tous les samedis à 14h
(FM1 - 103.7)

▶Informations

- Actualité mondiale : 17h50, 19h et en fin de soirée (à partir de 22h), tous les jours (reportages de Canal France International)

▶Voyage musical

- Emission musicale présentée par Souphavanh et Kongsèng
Tous les mercredis à 14h
(FM1-103.7)

TNL 1



▶Informations

Journal d'informations nationales et internationales.
En français : les mardis, jeudis et samedis à 19h45 et à 23h.
En anglais : les lundis, mercredis et vendredis à 19h45 et à 23h00

▶Informations en lao

Journal d'informations nationales et internationales
Tous les jours à 7h, 12h, 19h et 21h

« Edition Spéciale » : résumé des actualités de la semaine
Dimanche à 19h

TV5 ASIE



▶Film

" Cash-Cash"
Réalisation : Claude Pinoteau, 1994
Avec : Georges Wilson, Michel Duchaussoy, Rose Thiery, Sophie Broustal, Jean-Pierre Darroussin, Jean-Claude Dreyfus...
Sujet : Antoine, 11 ans, est en vacances à la campagne chez son grand-père. Une nuit, du haut de sa cabane, il surprend des voleurs en train de cacher leur butin sur l'île d'un étang. Antoine s'empare des 40 millions
Samedi 22 juillet à 20h29

▶Informations

Matinée :
5h (RTBF), 5h30 (TSR), 6h (Canada), 6h30 (Soir3), 7h (France 2, le 20h), 8h et 10h (RDI).
Après-midi :
12h, 13h (Canada), 16h
Soirée : 17h30 (France 3 direct), 20h, 22h (ven. 22h30) 1h (F2 sauf ven.), 3h (F2 sam. et dim.)

TV5 ASIE



▶Documentaire

« L'affaire d'une nuit »
Réalisation : Henri Verneuil, 1960 (Noir & Blanc)
Avec : Roger Hanin, Pierre Mondy, Pascale Petit, Robert Dalban, Claude Piéplu, Gabriel Gobin, Brigitte Bardot, Dario Moreno...
Sujet : Michel rencontre par hasard Antoine, ancien camarade d'enfance, un lourdaud marié à Christine, une bien jolie jeune femme. En l'absence du mari, il s'arrange pour passer la nuit avec elle…
Dimanche 23 juillet à 22h28

▶Fiction

« Ciao Bella »
Réalisation : Patrice Sauvé et Jean-François Asselin,
Sujet : Une jeune montréalaise d'origine italienne décide de prendre son destin en main et part en quête du « bonheur ».
Episode 8 : La grande aventure de Catherine et d'Elena.
Vendredi 21 juillet à 19h35

AGENDA

CINÉ CCCL



« Remorques » 1939
Réalisé par Jean Gremillon avec Jean Gabin, Michèle Morgan, Fernand Ledoux…
Sujet : Le capitaine du remorqueur le Cyclone, André Laurent, se voit contraint de quitter précipitamment la noce d'un de ses marins pour aller au secours du Mirva. Il abandonne ainsi sa femme Yvonne et la mariée. Au matin, le Cyclone remorque le Mirva avec à son bord Catherine, la femme du capitaine dont André Laurent va tomber amoureux. Entre sa femme gravement malade et celle qu'il aime, Laurent choisira la dernière…
Jeudi 20 juillet à 19h45 et samedi 22 à 17h45

Par Somsanith, l'un des derniers maîtres de cet art dont il perpétue les techniques et les motifs, mais renouvelle aussi les formes.



22 Juin au 12 Août 2006
Mardi au Vendredi 14h-19h / Samedi 10h-19h
Vernissage Jeudi 22 Juin / 18h00
7 Orients
L'Héritage du Mekong
76 avenue de Saint Mandé, 75012 Paris
01.44.75.00.70 / 7orients@7orients.com

AVIS : dans le cadre du cinéma des « Objectifs du Millénaire pour le Développement » projection du film de Roland Emmerich **« Le jour d'après »,** en anglais sous-titré français, mardi 19 juillet à 19h.
Rediffusion le 26 juillet à 19h en lao sous-titré anglais

La Presse lao en langues étrangères

Vientiane Times & LE RENOVATEUR

La Presse lao en langues étrangères est un département du ministère de l'Information et de la culture. Elle est dirigée par un comité de direction et comprend une cinquantaine de collaborateurs : journalistes et personnels administratifs.







- Le Rénovateur est un magazine hebdomadaire d'information générale en français sur les événements d'actualité au Laos. Les lecteurs trouveront ce qu'ils ne trouvent pas dans les autres publications : des articles sur la politique, l'économie, la société, le développement, la religion, la culture, les arts, le tourisme, les hôtels, les restaurants, la cuisine, la botanique, etc. Ils pourront consulter leur horoscope, leurs programmes radio et télévision et pourront choisir les conférences, expositions ou films à Vientiane. Grâce à la rubrique "Profil", les lecteurs pourront faire connaissance avec les people qui font l'actualité dans tous les domaines.
  Le Rénovateur ne coûte que 10 000 kip et sort tous les mercredis. Vous le trouverez dans les kiosques, les minimarchés et au siège de la Presse lao en langues étrangères, place Namphou, à l'angle des rues Setthathirath et Pangkham, à Vientiane. Vous pouvez aussi visiter notre site web : Lerenovateur.org.la

- Vientiane Times, véritable fenêtre ouverte sur le Laos, publie quotidiennement des nouvelles et des articles sur un vaste éventail de sujets reflétant la politique du Parti et du gouvernement ainsi que les réalisations socioéconomiques dans le cadre du développement de la République démocratique populaire lao. Le site web du Vientiane Times est continuellement mis à jour : www.vientianetimes.org.la

Adresse:
Angle rue Setthathirath/ rue Pangkham,
Namphou, Vientiane, RDP Lao
Boîte postale: 8706
Tel: (856-21) 216364, 251619. Fax: (856-21) 216365
Email: info@vientianetimes.gov.la; editor@vientianetimes.org.la



ເຊີນຊົມ

ການຖ່າຍທອດສົດ

ການແຕະບານໂລກ 2006 ທຸກນັດ ຕະ
ຫລອດການແຂ່ງຂັນ ໂດຍບໍ່ມີໂຄສະນາ
ພ້ອມທັງຫລິ້ນເກມຢ່າງຫລາກຫລາຍທາງ
ໂທລະພາບແຫ່ງຊາດລາວ

ອຸປະຖຳໂດຍ

L.B.C.

ບໍລິສັດ ເບຍລາວ ຈຳກັດ

ເບຍລາວ ມີສ່ວນຮ່ວມ ແລະ ຄຽງຂ້າງກັບສັງຄົມລາວ

www.beer-lao.com