



DROMACITY.ORG
NEWSLETTER NOVEMBRE 2021

*La fabuleuse histoire de
Camel Connection
Trust-Based Camel Training
ou l'amour du Camélidé
en famille avec Tara Léa,
Russel Osborne et leurs enfants ...*



N.: **11**
NOVEMBRE 2021

WWW.DROMACITY.ORG



DROMACITY.ORG

NEWSLETTER NOVEMBRE 2021

Chers Amis, Chers Adhérents,

Novembre, troisième mois de l'automne météorologique dans l'hémisphère nord, alors qu'il est associé au printemps dans l'hémisphère sud, mais aussi le premier mois hivernal.

Ce mois ci, nous vous emmenons en Australie à la découverte d'une entreprise la "Camel Connection Trust-Based Camel Training" mais également d'une famille en totale passion et osmose avec les camélidés.

Bonne lecture en notre compagnie !

F Dureuil

SOMMAIRE

Des nouvelles de :

- | | |
|--|----------------------|
| <i>DromaCity France : ça bouge dans les antennes, les plus jeunes en Jordanie;</i> | <i>page 2</i> |
| <i>DromaCity Sahara Tunisie : visite et prise de contact pour Dromacity Nouvelle Aquitaine et DromaCity Occitanie;</i> | <i>page 3</i> |
| <i>Béatrice de DromaCity Occitanie nous livre ses impressions sur son séjour en Tunisie;</i> | <i>pages 4,5</i> |
| <i>DromaCity Djanet Sahara Algérie : l'Algérie, à la découverte de la mystérieuse cité de Saffar;</i> | <i>page 6</i> |
| <i>DromaCity Tchad : Festival Dairy de décembre, la rencontre des cultures;</i> | <i>page 7</i> |
| <i>DromaCity Lebjawi Mauritanie : Réception d'un centre de formation au profit du Groupement de méharistes relevant de la Garde Nationale;</i> | <i>page 8</i> |
| <i>Personnalités du mois : Camel Connection Trust-Based Camel Training ou l'amour du camélidé en famille avec Tara Léa, Russel Osborne et leurs enfants;</i> | <i>pages 9,10,11</i> |
| <i>Cuisine recettes ;</i> | <i>page 12</i> |
| <i>Pour en faire tout un fromage: Abderrazak Khoubbane et son restaurant à Essaouira au Maroc ;</i> | <i>page 13</i> |

Toutes les informations sur le dromadaire se trouvent sur le site par le lien suivant
<https://www.dromacity.org/>

Toutes les informations sur le chameau, lama et alpaga se trouvent sur le site par le lien suivant
<https://www.dromacity.org/dromacity-nouvelle-aquitaine-france/>



DROMACITY.ORG
NEWSLETTER NOVEMBRE 2021



DROMACITY FRANCE



UNE PARTIE DE L'ÉQUIPE DROMACITY FRANCE EN JORDANIE

Alors que plus anciens avaient opté pour la Tunisie, les plus jeunes sont partis à la découverte de la Jordanie et de ses trésors. Hé oui, la team DromaCity aime voyager ! Arrivée à Madaba l'équipe est partie au sud pour rejoindre Petra la magnifique où une famille jordanaise l'accueillait, puis Wadi Rum, ensuite Aqaba bordé par la Mer Rouge et retour à Madaba. 10 jours de nomadisme doux adapté au plus petit.

Le petit Léo (2 ans) a fait ainsi ses premières expériences avec le monde nomade bédouin et les dromadaires.

Un séjour pas tout à fait de tout repos pour ses parents mais tout a changé au moment de passer la nuit au désert de Wadi Rum !

Apaisé par l'immensité des lieux, par un ciel étoilé comme jamais vu à Paris et la douce rumination des dromadaires, Léo a trouvé la tranquillité et le sommeil.

Le voyage s'est ensuite déroulé dans les meilleures conditions possibles et parions que la magie du désert l'a marqué à jamais. Un futur saharien en puissance et nous sommes très fiers !





DROMACITY.ORG
NEWSLETTER NOVEMBRE 2021



DROMACITY SAHARA TUNISIE



L ÉQUIPE DROMACITY FRANCE A LA RENCONTRE DE DROMACITY SAHARA TUNISIE

2 ans et demi que nous n'avions pas pu voyager et notre joie de retrouver la Tunisie n'était pas moindre. C'est en compagnie de Tarek BENAOUN notre président de DromaCity Sahara Tunisie que nous avons revisiter cette belle terre. Aux retrouvailles de l'équipe tunisienne s'est ajouté le plaisir de fréquenter à nouveau les dromadaires. La belle Zaafrane, toujours aussi splendide avec ses dunes blanches et ses couchers de soleil, a su conquérir Béatrice, Karine et Michel qui découvraient pour la première fois ce désert tunisien.

Nous avons également profité des services à la carte d'Ali Zaided Travel (<http://www.zaided-travel.com>) pour passer une nuit au désert dans des conditions exceptionnelles. Un très beau campement tout confort avec un charme fou au milieu des dunes que nous vous recommandons pour vos prochains séjours. Dépaysement garanti ! Nous avons ensuite repris la route et visiter Ksar Ghilane, Chenini, Tataouine, Matmata avec un retour à Djerba. Un temps trop court pour profiter de nos amis mais nous reviendrons encore et encore. Nous avons tant de choses à partager.





DROMACITY.ORG
NEWSLETTER NOVEMBRE 2021



DROMACITY SAHARA TUNISIE



A SON RETOUR, BÉATRICE NOUS LIVRE SON RESENTI SUR LA TUNISIE

"Quand nous avons décidé de partir en Tunisie avec Dromacity nous avons déjà dû lever un problème de taille : passeport périmé ! Qu'à cela ne tienne, on s'est débrouillé ! Passeport reçu 2 jours avant de partir ! La Tunisie, je l'avais en tête pour l'avoir fréquenté pour la qualité de ses hôtels, de ses services et la douceur de vivre à Hammamet comme une touriste lambda. Mais que vais-je découvrir en partant au grand sud ? Accueillis à Djerba par notre correspondant local, Tarek Benaoun, Président de DromaCity Sahara Tunisie, nous avons filé jusque Douz, porte du Sahara. Nous commençons notre fabuleuse immersion dans la vraie vie des tunisiens, monde berbère M'razig. Tarek est au quotidien, chamelier et agriculteur. Reçu à bras ouverts dans son village de Zaafrane, nous avons fait la connaissance de sa famille, Djamilia sa femme et de ses 4 enfants dont Ali, petit garçon de 4 ans pétillant et débrouillard qui passe son temps avec son grand père au jardin à jouer avec un morceau de bois et des bouts de ficelle.

Mais sa passion c'est le dromadaire. Ali veut être jockey de dromadaire....

Au jardin, on trouve de la luzerne pour les dromadaires, mais aussi des chèvres, des moutons et surtout des palmiers arrosés par une eau puisée à 100m de profondeur par une pompe grâce aux panneaux solaires. Dans ce jardin, nous avons passés des moments formidables en compagnie de l'équipe DromaCity, Taher, Amor, Ibrahim et Hedi. Ces gens sont adorables, respectueux et heureux de partager leur passion avec nous : le désert, les dromadaires, leurs histoires, leur voyage et leur délicieux pain de sable cuit à la braise. Des hommes en situation précaire, sans travail ni revenu qui ne peuvent vivre que de la récolte des dattes quand la saison est bonne. Mais... pas de pluie depuis 3 ans et des régimes de dattes envahie par une araignée (un acarien nommé *Oligonychus afrasiaticus*) qui tisse sa toile, colonise et fini par étouffer les fruits les rendant impropres à la consommation ! Une année blanche encore ou plutôt noire pour les oasiens. Un désespoir caché derrière des sourires pour ne pas nous imposer leur angoisse d'un lendemain fait de rien de concret..

Les sahariens tunisiens se meurent dans l'indifférence totale du pays ! Je comprends mieux pourquoi tous les jeunes tentent de rejoindre l'Europe : pas d'espoir, pas de perspective, pas d'avenir. La misère, liée à l'abandon de l'État, aux conditions climatiques et économiques, laisse des générations entières sur le sable.

A cela, on peut ajouter une pollution terrestre généralisée en Tunisie avec un système de ramassage d'ordures extrêmement défaillant ce qui n'aide pas les habitants à être à l'aise dans leur environnement. Pas d'infrastructures dédiées au tri et au recyclage, pas de service voirie, pas de sensibilisation...

Ce phénomène avait déjà été signalé aux plus hautes instances en 2017 avant le Festival International de Zaafrane, mais les années n'ont rien changé au problème hélas...

N.: **11**

NOVEMBRE 2021

WWW.DROMACITY.ORG





DROMACITY.ORG
NEWSLETTER NOVEMBRE 2021



DROMACITY SAHARA TUNISIE



BÉATRICE NOUS LIVRE SON RESENTI SUR LA TUNISIE **(suite)**

Mais hormis cela, je garde précieusement dans mon cœur suite à ce séjour c'est la rencontre avec des hommes extraordinaires, souriants avec des étoiles dans les yeux quant ils parlent du désert, de leurs dromadaires et des courses qu'ils organisent. C'est leur fierté. Ils donnent tout pour leurs animaux. Ils les soignent et les bichonnent comme leurs enfants car ils font partie de la famille et du patrimoine culturel.

Un grand merci à Tarek qui nous a consacré du temps et pour son accueil chaleureux. Durant ce périple, grâce à toi, nous avons visité ton beau pays, ton désert si envoutant, les villes de Chenini, Tataouine, Tozeur et tant d'autres cités traversées encore.

J'espère que nous reviendrons te voir ainsi que ta famille, tes dromadaires et tes amis. Tu me laisse un souvenir inoubliable de ce séjour "pas comme les autres". j'ai découvert un monde.

Notre prochain séjour devra être utile et préparé pour entamer un vrai travail de sensibilisation à l'environnement auprès des enfants. Nous nous y engageons.

Quant à toi Françoise, "patron" comme disent nos amis tunisiens, je te souhaite de réussir dans tous ces projets DromaCity que nous soutiendrons et tout particulièrement le projet de l'école de jockeys qui ouvrirait des perspectives d'avenir aux jeunes.

Merci à toi de nous avoir amené dans cet endroit hors du temps."

Béatrice novembre 2021.

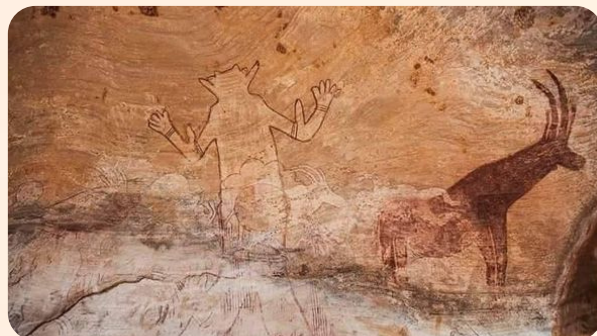




DROMACITY.ORG
NEWSLETTER NOVEMBRE 2021



DROMACITY DJANET SAHARA ALGERIE



L'Algérie, à la découverte de la mystérieuse cité de Saffar

Saffar est la plus grande ville troglodyte préhistorique du monde, située dans la région du Tassili Najar, dans l'état d'Illizi, au sud de l'Algérie. Ce site qui est connu comme le plus grand musée d'art préhistorique à ciel ouvert au monde abrite plusieurs dizaines de milliers de dessins, de gravures et de peintures rupestres qui ont été découvertes dans les années 1950 par le célèbre explorateur et préhistorien français Henri Lhote. Art rupestre datant de l'âge de pierre, qui raconte les mythes et histoire des civilisations disparues. Ces peintures datent de plus de 12 000 ans. Une rencontre avec nos ancêtres...

Nous organiserons un séjour l'année prochaine car cette merveille d'art rupestre doit être visitée au plus vite avant de subir pollution et dégradation comme cela arrive hélas du fait d'inconscients.



Bouba Tour, référent DromaCity Algérie, est recommandé pour ce séjour et la visite du grand sud algérien. Vous pouvez le joindre par whatsapp au numéro suivant : + 213 662 87 39 07.





DROMACITY.ORG
NEWSLETTER NOVEMBRE 2021



DROMACITY TCHAD



FESTIVAL DARY

3ème édition du 25 décembre 2021 au 8 janvier 2022

"Promouvoir et valoriser le potentiel culturel et artistique tchadien dans toute sa diversité".



Retour de ce festival tant attendu par les tchadiens après une interruption liée au Covid.

L'objectif de cet événement est la valorisation des richesses culturelles nationales et le brassage culturel. Plusieurs activités sont au programme, notamment des défilés traditionnels et folkloriques, la gastronomie nationale et internationale, les animations culturelles, l'espace de loisirs à travers les stands d'exposition-vente des artisans et des entreprises.

DromaCity Tchad sera présent sur ce festival et nous en attendons des nouvelles. A suivre...

Informations:

+235 96 25 77 97

www.festivaldary.com



DROMACITY.ORG
NEWSLETTER NOVEMBRE 2021



DROMACITY LEBJAWI MAURITANIE



Hodh Elchargui: Réception d'un centre de formation au profit du Groupement de méharistes relevant de la Garde nationale - Néma, 16/11/2021

Ce centre est composé de logements pour le chef du centre, des bureaux administratifs, des salles de formation et d'autres de cours, des foyers pour les élèves et des annexes, ainsi que des magasins. Exécuté par le projet Sécurité et développement et financé par l'Union européenne (UE), à travers le Fonds Européen de Développement (FED). Ce centre permettra le renforcement des capacités du Groupement des méharistes, dans le cadre d'une approche sécuritaire ayant comme priorité l'accès des populations rurales aux services de base, leur préservation par rapport à l'extrémisme, qui menace les couches vulnérables. Le Chef d'état-Major de la Garde nationale a déclaré que la réception provisoire du Centre à Achmim est un événement important pour le pays et la région pour renforcer les capacités sécuritaires face aux défis actuels. Il a ajouté que cette réalisation entre dans le cadre du partenariat entre la Mauritanie et l'Union européenne par l'intermédiaire de l'accord entré en vigueur mi-décembre 2014. Le projet a jusqu'à présent permis de soutenir la sécurité et le développement, contribué à soutenir et à renforcer les capacités du Groupement de méharistes, à moderniser les structures éducatives de l'école de garde nationale à Rosso, ainsi que le forage 10 puits artésiens entre Nbeiket Lahwach, au Hodh Elchargui et la région de Twaijinet, au Tagant. C'est ce qui a permis à la population la plus nécessiteuse d'avoir accès à l'eau potable en quantités suffisantes. Le projet sécurité et de développement sera mis en œuvre le **13 février 2022**. Le renforcement du Groupement de méharistes contribuera à lutter contre la criminalité transfrontalière, à réduire le vol de bétails et à impulser l'activité économique locale.

Nous souhaitons d'ores et déjà toute réussite à ces hommes extraordinaires, méharistes de cœur et d'esprit.





Personnalité du mois - La fabuleuse histoire de Camel Connection Trust-Based Camel Training ou l'amour du Camélidé en famille avec Tara Léa, Russel Osborne et leurs enfants

Comment en êtes vous venus aux camélidés ?

Ils m'ont trouvé en fait, ce n'est pas moi qui suis allée vers eux. C'est en voyageant en Australie que j'ai rencontré Russell Osborne (mon mari et partenaire depuis plusieurs années) : « C'est un type formidable. Il a parcouru des kilomètres à travers l'Australie. Lorsque j'ai rencontré ses dromadaires pour la première fois, je me suis dit : « Wow. Ces animaux sont vraiment intelligents. Il y a vraiment quelque chose en eux, quelque chose de sage. J'avais l'impression que je pouvais apprendre beaucoup de cet animal simplement en le manipulant, j'ai toujours été vraiment intéressé par la psychologie de n'importe quel animal. C'est ce que je pense être la base d'une très bonne manipulation : connaître l'animal, s'intéresser à sa psychologie. Et puis j'ai vu Russell, comment il était avec ses animaux, comment il les gérait et à quel point il les aimait. Comme s'ils étaient ses meilleurs potes, même mieux que ça, ils étaient comme ses enfants. J'ai eu tellement de chance de rencontrer Russell et de voir comment il s'occupe des animaux, cela m'a juste donné le virus.



Que s'est il passé après cette première rencontre ?

Russell et moi avons entraîné pendant quelques mois, jusqu'à ce que nous sachions que nous allions passer beaucoup plus de temps l'un avec l'autre. Les 2ères rencontres consistaient à passer du temps avec les animaux et à faire quelques voyages avec lui, car il sentait que j'étais très intéressée par ces animaux ! Je suis tombée amoureuse des dromadaires en premier ! Il était le bonus. J'ai passé quelques mois à apprendre à connaître son travail et ses dromadaires. Je ne pouvais tout simplement pas comprendre pourquoi plus de gens ne connaissaient pas ses animaux, comment les manipuler et à quel point ils sont incroyables.



Comment est née votre entreprise Camel Connection ?

Depuis 2012, Russell et moi avons développé l'activité, en co-fondant initialement la société Australian Camels, afin d'apporter notre approche de gestion basée sur la confiance à une clientèle plus large. Depuis sa création, la société a proposé des activités commerciales telles que des safaris dans l'arrière-pays et des promenades sur la plage, ainsi que des stages de formation pour les chameaux et les chameliers. La société a récemment été rebaptisée Camel Connection, pour refléter l'accent mis sur l'aspect éducatif de son fonctionnement, en 2019, elle a mis fin à ses activités commerciales afin de se concentrer sur les programmes de formation qu'elle propose. En tant que mentors, défenseurs des chameaux et chameliers expérimentés, nous proposons des stages et des cours de formation à la fois au niveau régional et international. Nous organisons également des services en ligne via notre Virtual Camel School,





DROMACITY.ORG

NEWSLETTER NOVEMBRE 2021

Parlez nous de la Camel Connection Trust-Based Camel Training quelle est votre méthode ?

C'est une marque déposée, mais elle a évolué. Ce que Russell faisait lorsque nous nous sommes rencontrés n'est plus la même chose que ce que nous faisons maintenant. Cela évolue tout le temps. Je ne sais même pas avec combien de centaines de chameaux avec qui nous sommes entrés en contact mais ils ont tous quelque chose à nous apprendre et c'est ma partie préférée et la plus addictive de ce que nous faisons. J'adore apprendre de ces animaux ; ils ont juste de plus en plus à nous offrir. Et donc, nous avons pensé à ce modèle commercial il y a de nombreuses années : que nous pouvions simplement former les chameaux des gens et les rendre, mais ce n'est pas un modèle durable parce que les chameaux sont des animaux de troupeau. Ils prospèrent grâce aux liens, aux connexions et à la confiance qui se trouvent dans leur troupeau et ils ressentent également cela envers les humains. Donc pour nous, cela semblait injuste pour le chameau si nous devions les entraîner à vivre cette expérience incroyable, puis les remettre dans une situation confuse et conflictuelle où le propriétaire n'avait pas appris à créer des liens, à se connecter et à les gérer. Et c'est la partie la plus joyeuse et c'est vraiment tout ce que nous essayons de faire pour convaincre les gens, que cela peut être difficile parfois mais que c'est la partie la plus agréable.

Les chameaux veulent se connecter avec nous. Ils sont curieux à notre sujet et ils testent les limites, et c'est ce que j'aime chez eux - c'est qu'ils sont comme des humains. Nous sommes construits à partir de nos relations, à partir des personnes avec lesquelles nous nous associons et c'est exactement ce que font les chameaux également. Et c'est ce que nous enseignons en tant que méthode d'entraînement : comment vous connecter, créer des liens, entraîner et manipuler un chameau ; comment lire le chameau ; comment apprendre sa façon de penser, sa psychologie pour que vous puissiez avoir cette relation incroyable avec eux.





DROMACITY.ORG

NEWSLETTER NOVEMBRE 2021

Parlez-moi des développements les plus récents dans votre entreprise ?

L'année dernière, nous avons pris la décision de nous concentrer davantage sur la formation en ligne, car nous pouvons ainsi toucher beaucoup de gens. Cela étant dit, beaucoup de personnes qui suivent nos cours de formation en ligne finissent par venir nous rencontrer en personne un jour dans un pays étranger, ou venir faire l'un de nos treks australiens.



Pour en savoir plus sur Tara et Russell et la Camel Connection :

www.camelconnection.com

www.charitycameltrek.com

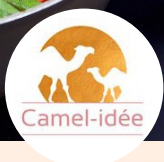
Instagram : @camelconnection

Facebook : Connexion chamelière



DROMACITY.ORG

NEWSLETTER NOVEMBRE 2021



Tajine de légumes au lait de chamelle

Equipment : 1 économe, 1 éminceur, 1 planche à découper, 1 spatule en bois, 1 casserole + couvercle, 1 plat à tajine

Ingrédients : 10 g. huile d'olive extra vierge, 1 gousse ail, 1 oignon, 400 g. pois chiches, 4 pommes de terre, 2 carottes, 2 tomates, 2 courgettes, 2 poivrons, 1/2 botte de coriandre fraîche, 1 brin de thym frais, 3 g. cumin, 16-20 olives vertes, 3-4 pincées de sel et poivre du moulin, 20 g. lait de chamelle en poudre

Instructions : Émincez l'oignon, écrasez et ciselez la gousse d'ail puis réserver. Nettoyez les légumes, les peler et les couper de façons régulières. Mettez la casserole à feu vif et ajoutez l'huile d'olive. Ajoutez l'oignon et l'ail faites revenir. Ajoutez le cumin et mélanger. Ajoutez les légumes, mélangez et mettez à feu vif. Ajoutez les pois chiches (frais si préparés la veille). Ajoutez la coriandre fraîche et le thym. Mouillez (à l'eau) 5 cm au dessus des légumes. Salez et poivrez. Versez dans le plat à tajine et mettez au four pendant 25-30 minutes à 180°C. Sortez du four et soupoudrez le lait de chamelle délicatement puis servez. Bonne dégustation.

RECETTE ORIGINALE
WWW.CAMEL-IDEE.COM



Niger Bonbon à base de lait de chamelle et du niébé * : une association originale de produits locaux ...

C'est un bonbon tellement bon !

Fabriquée avec des produits locaux, cette création de l'unité de transformation Riboul de Maradi devrait remplacer tous les bonbons en provenance du Nigeria ou d'Europe.

L'idée vient du constat que le Niger produit du lait de chamelle mais ce produit n'est pas assez valorisé.

Dans le cadre du SAHEL Niger 2020, l'entreprise a proposé un bonbon à base du lait de chamelle associé au niébé.

Le niébé est d'abord décortiqué puis lavé et ensuite séché avant de l'apporter au moulin pour le transformer en farine.

La farine est mélangée avec de la poudre de menthe. Le mélange est mis dans une marmite pour être chauffé.

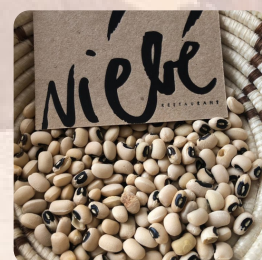
Le lait de chamelle est bouilli avec de la menthe fraîche et du gingembre.

La poudre de niébé cuite est ajoutée au lait chauffé. Le tout est remué en lui ajoutant du sucre caramélisé au citron.

Après 30 mn de cuisson le bonbon est prêt. Les boules du bonbon sont faites. L'emballage est posé sur les sucettes . Régalez-vous !

Source: midès-niger.com

- Le niébé est un haricot très populaire en Afrique de l'Ouest, et particulièrement nutritif.





DROMACITY.ORG

NEWSLETTER NOVEMBRE 2021

Pour en faire tout un fromage ... **Abderrazak Khoubbane, restaurateur / fromager à Essaouira**

Le fromage au lait de chamelle ; voilà un produit particulièrement rare au Maroc et encore plus ailleurs. Si le lait de chamelle est produit en grandes quantités au sud du pays, la consommation de son fromage reste assez limitée. Abderrazak Khoubbane, fromager, veut familiariser les palais du royaume avec ce produit camelin. Surprenante mais belle reconversion. Autrefois conférencier en sciences politiques, Abderrazak Khoubbane est aujourd'hui un fellah ; un agriculteur. Le marocain est fromager, plus précisément. Il s'est installé près d'Essaouira et possède un restaurant qui a ouvert il y a trois ans, «La Fromagerie», et un magasin pour vendre ses produits issus de la fermentation du lait de chamelle ou de chèvre.

Des vertus rares...

Le fromage est le produit laitier le plus répandu au monde ; des centaines de variétés sont commercialisées et font même la fierté de la région d'où ils proviennent. La France, réputée «pays du fromage», en sait quelque chose avec son Cantal, son Roquefort ou son Comté.

Le lait de chamelle, lui, fait la fierté des bédouins et de tribus nomades issus de plusieurs pays arabes, entre autres. Il se targue de posséder de nombreuses vertus qu'il puise dans son potassium, son fer et ses vitamines C. Il n'aurait d'ailleurs aucune incidence sur le cholestérol et conviendrait très bien aux régimes particulièrement «light» en lactose.

Outre ses apports bénéfiques pour le corps, le fromage de lait de chamelle est aussi une expérience culinaire. L'originalité des produits d'Abderrazak Khoubbane vient de son utilisation gastronomique : *«Je déteste le sentiment qu'on peut avoir quand on ne souvient même plus de ce qu'on a mangé au restaurant alors qu'on en est sorti il y a seulement quelques heures. Je recherche la sensation du "ah c'était fameux" et je veux la provoquer ici avec les plats que je sers.»*

Il décide de lancer un produit encore inexistant à Essaouira : *«J'ai suggéré qu'on fasse du fromage de chamelle. Personne n'en avait jamais fait. C'est pourtant un lait qu'on boit tout le temps à la campagne. Ça a donc été une vraie expérience».*

Son troupeau se compose de 200 chèvres et 42 chameaux qui déambulent librement dans les champs avoisants. L'agriculteur emploie aussi des travailleurs à la laiterie et dans son restaurant ; suffisamment pour faire vivre une communauté de 125 personnes dans la région.

Dans la fabrique de «La Fromagerie», son équipe y concocte en moyenne 12 fromages de chèvre et de chamelle en fonction de la saison.

«Pendant la saison actuelle, d'octobre à la fin du mois de juin, on fait entre 14 et 16 fromages au total. mais durant l'été, on n'en confectionne que huit», reconnaît Abderrazak Khoubbane.

On a hâte de goûter ces produits ! Prochain objectif lors d'un voyage au Maroc.



Des chameaux du troupeau d'Abderrazak Khoubbane. / Ph. Laura Martin



Abderrazak Khoubbane, propriétaire du restaurant « La Fromagerie » près d'Essaouira. / Ph. Laura Martin



Des fromages de lait de chamelle dans le restaurant d'Abderrazak



DROMACITY.ORG
NEWSLETTER NOVEMBRE 2021

Dromacitez-vous bien



N.: **11**
NOVEMBRE 2021

WWW.DROMACITY.ORG