



DROMACITY.ORG
NEWSLETTER MAI 2021

*Ce mois-ci l'interview
de Christele et ses dromadaires au Larzac ...*



N.: **5**
MAI 2021

WWW.DROMACITY.ORG



DROMACITY.ORG

NEWSLETTER MAI 2021

Chers Amis, Chers Adhérents,

C'est la newsletter de mai que voici .

Ne dit-on pas " en mai fais ce qu'il te plait " !

Et on l'a fait !

Pour preuve nous invitons ce mois -ci le grand reporter, Philippe ROCHOT, qui nous apporte son témoignage sur le Tchad de 1983 avec des photos gracieusement mises à disposition de DromaCity.

Un partage d'expérience avec un article fort "Au Tibesti en guerre : l'offensive rebelle de 1983".

A lire ou à relire pour comprendre l'ambiance de l'époque dans cette région du Tchad.

Bonne lecture en notre compagnie !

F Dureuil

SOMMAIRE

Hommage Spécial à Baigalmaa Baikal Norjma p 2

- Des nouvelles de :

DROMACITY SAHARA TUNISIE :

- La tonte des brebis- en direct de Zaafrane; p 3
- Le "Legmi" cadeau du palmier; p 4
- Go le touriste japonais; p 4

DROMACITY SAHARA TCHAD

- Focus sur Philippe Rochot, photographe, reporter à Antenne 2 p 5
- "Au Tibesti en guerre : l'offensive rebelle de 1983"; p 6

DROMACITY DJANET SAHARA ALGÉRIE

- Le trefess, un trésor naturel au désert; p 7
- Un art, une culture, la musique des femmes touarègues; p 8

DROMACITY LEBJAWI MAURITANIE

- Jam'Al mascotte de la CAN U20 ; p 9
- Chami capitale de l'or; p 10

- Personnalité du mois : Christele et ses dromadaires au Larzac; p 11/12/13
- Cuisine recettes; p 14
- Lait de chamelle environnement; p 15
- Lait de chamelle beauté; p 16

CULTURE DU MONDE : le Ramadam, son histoire, ses traditions et sa fête. p 17/18/19

Jeux de société p 20

N.: **5**
MAI 2021

WWW.DROMACITY.ORG



DROMACITY.ORG
NEWSLETTER MAI 2021

*Hommage spécial
à Baigalmaa Baikal Norjmaa*



La célèbre chamelière, exploratrice et aventurière Baigalmaa Baikal Norjmaa, plus connue pour son projet Steppes To The West, traversant la Mongolie jusqu'au Royaume-Uni, est décédée hier dans un tragique incendie. C'était une fille aimante, une femme inspirante pleine de projets, une bonne épouse et une mère de deux filles, qui l'accompagnaient dans ses projets dès qu'elles le pouvaient. C'était également un membre actif de Camel4Life International. Nos pensées et nos prières accompagnent sa mère, son mari, ses filles, sa famille et ses amis. Nous ne savons pas quand la vie prend fin, profitons de chaque instant de ce que la vie nous apporte.

♥️️️️ Nous envoyons une prière pour Baigalmaa Baikal Norjmaa ... Repose en paix 🇨🇪️️️♥️.



DROMACITY.ORG

NEWSLETTER MAI 2021



D R O M A C I T Y T U N I S I E

Tonte des brebis, tradition du Sud de la Tunisie...

Article de notre correspondant Amor Bouali **عمر بوعلي**
Secrétaire Général de DromaCity Sahara Tunisie



Si le dromadaire est l'animal de prestige du sud tunisien, la brebis est une ressource importante pour les familles, pour son lait, sa laine et la tonte un moment convivial que l'on partage entre amis. En direct de Zaafrane.

Tout commence au milieu du bêlement des brebis, accompagné par des chants folkloriques, des poèmes déclamés par les hommes, et des chants de femmes, annonçant le début de la saison de la tonte. Ici, dans le désert du sud tunisien, les habitants viennent chaque printemps tondre leurs moutons dans une merveilleuse ambiance festive. Le festival commence par désigner à chacun son rôle, tout le monde doit participer au moins par un poème ou un chant. Tous, hommes et femmes s'entraident à mettre en place les tentes, et les jeunes filles vont chercher du bois pour construire des barrages protégeant les tentes de l'air et du sable. Pas loin, sur les dunes, les enfants jouent avec les petits moutons. Quant aux hommes, certains d'entre eux vont chercher de l'eau au puits le plus éloigné sur le dos des ânes, pour que les femmes puissent cuisiner. Maintenant, la tonte commence et chaque groupe a son travail... Quelques-uns s'occupent des ciseaux qui doivent être toujours tranchants. Un deuxième groupe est appelé "serreur", c'est celui qui gère le processus d'étirement des brebis selon des techniques spéciales en manipulant la corde et en l'enroulant sur les jambes de l'animal. Le berger a un grand rôle ici pour connaître la santé de chaque brebis, s'il y a des fractures, des blessures qui perturberaient le processus de tonte ou blesseraient les brebis. On le voit donc visitant tous les lieux et inspectant chaque animal. Et surtout on voit le grand-père et la grand-mère se déplaçant pour surveiller la pratique des traditions ce qui est très important pour eux. Les jeunes filles, elles, chantent et dansent pour ajouter l'ambiance festive et encourager les hommes qui font la tonte. C'est l'occasion pour eux de tondre en répétant des poèmes et des chansons traditionnelles. Le bélier est le dernier à être tondu du troupeau, car le rituel de la tonte est spécial, il est plus sacré que le reste du troupeau et couper sa laine est différent, le plus jeune enfant présent a l'honneur de monter sur son dos, c'est une coutume qui perdure et insuffle du courage dans le cœur des garçons. Pendant la tonte on distribue la sésame "elbessissa" un repas traditionnel composés de fruits secs, de haricots et de dattes qui les aide dans leur travail, booste leur endurance et combat la fatigue.

On dit, dans le langage confiant de l'expert : ils ne peuvent pas résister à la tonte s'ils ne remplissent pas leur estomac de sésame. Une belle tradition du sud tunisien qui se déroule vers la fin du mois de mars et début d'avril. Cette journée se finit par le couscous traditionnel cuisiné par les femmes le matin.





DROMACITY.ORG

NEWSLETTER MAI 2021

D R O M A C I T Y T U N I S I E

Le «legmi», secret bien gardé du sud de la Tunisie



Cette sève de dattier, une fierté locale, est trop délicate à conserver pour être vendue ailleurs qu'aux abords de l'oasis. «Nous sommes nés avec le legmi, c'est une partie de notre identité. C'est quelque chose de rare, c'est un cadeau», explique solennellement Haithem, «Ce n'est pas de la science, c'est de l'amitié et de l'art.» Très appréciée pendant le mois de jeûne du ramadan en raison de sa forte teneur en sucre, cette boisson est principalement consommée de mars à octobre et fait souvent office de petit-déjeuner. Il faut avoir la main experte et ne pas être trop gourmand pour tirer la sève du palmier sans tuer l'arbre. Juché au sommet d'un palmier d'environ huit mètres de hauteur, Ridha surnommé «le prince du palmier» découpe minutieusement l'écorce, il a acquis auprès de l'un de ses aïeux la technique de coupe et d'extraction de la sève. Il la collecte depuis ses 14 ans dans l'oasis gabésienne de Nahal. «Celui qui n'aime pas le palmier n'est pas gabésien. Après Dieu, il y a le palmier», s'exclame-t-il. Pour procéder à son extraction quotidienne, il grimpe pieds nus, sans autre aide que les encoches qu'il a faites sur le tronc. L'objectif de la coupe est de provoquer une réaction de l'arbre qui fait remonter sa sève. «Il ne faut pas toucher le cœur du palmier, autrement il meurt», précise Ridha, qui produit environ 8.000 litres de legmi par an. Il possède 25 palmiers mais les exploite chacun pendant deux ans et demi, avant de les laisser au repos pour une durée de quatre ans.



Un touriste Japonais réalise son rêve, traverser la Tunisie à dos de dromadaire ...

C'est une histoire insolite. Cet ingénieur japonais âgé de 30 ans voulait tenter l'aventure en Tunisie. Traverser le pays à dos de dromadaire, le défi que s'est lancé ce touriste du nom de "Go" arrivé à Tozeur samedi 4 décembre 2020 en provenance de Douz du gouvernorat de Kébili. Go a traversé Chott el Jerid à dos de dromadaire, qu'il a baptisé "Chams".

Dans une déclaration à la radio Mosaïque FM, le voyageur a parlé de sa fascination et son admiration des paysages du Sud tunisien. Go a réalisé son rêve et il a exprimé par la même occasion sa reconnaissance pour les habitants de Tozeur et Kébili.

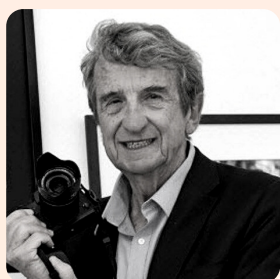




DROMACITY.ORG

NEWSLETTER MAI 2021

DROMACITY TCHAD



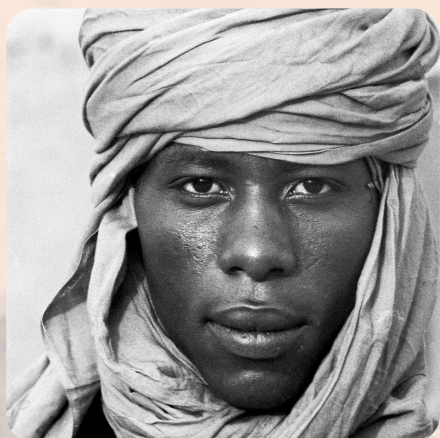
Philippe Rochot
"reportage pour mémoire"
<https://philipperochot.com/>

site photo :
<http://philippe-rochot.piwigo.com>



Témoignage de Philippe Rochot "Au Tibesti en guerre : l'offensive rebelle de 1983"

Une chaleur moite et collante pesait sur l'oasis d'Ounianga Kebir. Les pierres du fortin restituait la fournaise qui avait régné toute la journée sur le Tibesti en ce mois de juin 1983. Malgré cela, l'agitation était perceptible parmi les occupants de cette place forte perdue. Les rebelles des Forces Armées Populaires préparaient l'attaque sur Faya-Largeau. Voilà plus d'une semaine que nous attendions ce jour, dormant à même la pierre des rampes du fortin pour échapper aux vents de sable. Tout semblait rigoureusement programmé. Personne n'élevait la voix, chacun semblait sûr de son rôle. Les hommes avaient lavé leurs vêtements, nettoyé leurs brassards et astiqué leurs chaussures, comme si ces gestes de purification allaient leur éviter la mort ou les aider à gagner un paradis quelconque. Ils vérifiaient les lance-roquettes et faisaient claquer les gâchettes. Ils avaient consciencieusement révisé leurs véhicules tout terrain armés de mitrailleuses lourdes. Avec ces engins redoutables ils pouvaient pulvériser un 4x4, mais aussi abattre un avion ou un hélicoptère.....



les photos sont de Philippe ROCHOT



DROMACITY.ORG

NEWSLETTER MAI 2021

D R O M A C I T Y T C H A D

Philippe Rochot "Au Tibesti en guerre : l'offensive rebelle de 1983" (suite)

Ils semblaient déterminés mais gardaient la tête froide : ni peur, ni panique, ni angoisse. J'étais heureux de vivre cette ambiance de veillée d'arme dans un décor pareil. C'était un vieux rêve de jeune journaliste qui se réalisait.

J'avais gardé un souvenir précis des photos de Raymond Depardon dans le désert du Tibesti et de son reportage sur le sort de Françoise Claustre, otage des hommes d'Hissène Habré de 1974 à 1977. Mais cette histoire qui avait frappé l'opinion, s'était déroulée près de dix ans avant ma présence au Tibesti. Depuis, Hissène Habré qui avait touché une rançon confortable de la France, avait pris le pouvoir à Ndjaména en renversant son ancien allié Goukouni Oueddeï. Et cette fois c'est Goukouni qui mobilisait ses « rebelles du nord » pour renverser Habré. L'histoire du Tchad est un éternel recommencement.

Gagner le Tibesti dans les années 80, en cette période de guerre civile interminable ne paraissait guère possible. A l'occasion d'un reportage en Libye, j'avais pourtant rencontré un personnage clé : un certain Abakar se présentant comme le cinéaste de Goukouni Oueddeï. L'homme paraissait sympathique, sérieux, crédible. Il affirmait que les Forces Armées Populaires de Goukouni, allaient descendre sur Ndjaména la capitale et renverser Hissène Habré. Il se proposait même de nous emmener. Un mois plus tard avec mon équipe télé, je revenais donc à Tripoli avec un visa libyen, avant de suivre un itinéraire très révélateur. Partis de la capitale libyenne, nous avons d'abord gagné la ville de Sebha, au cœur du Fezzan, fief de la tribu de Kadhafi. De là, un avion militaire libyen allait nous conduire à l'oasis de Bardai, chef-lieu du Tibesti et quartier général de Goukouni Oueddeï. Le lien stratégique entre Libye et rébellion du nord tchadien apparaissait au grand jour.

Le temps ne compte pas dans le désert, pas plus au Tibesti qu'ailleurs. Il faudra attendre de nombreuses journées écrasées de chaleur et de soleil avant l'attaque sur Faya. Elle sera meurtrière. Les combats en land-rover dans le désert du Tchad, c'est comme les duels des lanciers d'autrefois, les armures en moins. Tout comme des chevaux emballés, les véhicules sont lancés face à face à grande vitesse et les hommes tirent en rafale jusqu'à ce que les occupants du convoi ennemi soient mis hors de combat. Mais si ce raid de juin 1983 sur Faya et Ndjaména a échoué, c'est surtout parce que l'armée française est venue au secours d'Hissène Habré au nom de la stabilité du Tchad. C'est à ce titre que Paris lancera l'opération Manta et déploiera plus de 3000 militaires dans le désert tchadien. Trente-huit ans après, les unités de l'armée française sont encore là....

Philippe Rochot
Envoyé spécial d'Antenne 2 au Tchad à l'été 1983.
Philippe Rochot photographie (piwigo.com)





DROMACITY.ORG

NEWSLETTER MAI 2021

DROMACITY DJANET SAHARA ALGERIE

Terfess, l'offrande du désert algérien

Certains l'appellent la « truffe du désert », d'autres la « truffe du sable », c'est la Terfess, qui pousse dans tout le Sahara, du Maroc à la Libye. Généralement nichée sous une surface fendillée au pied de la plante hôte, la Terfess émerge, certaines fois, d'elle-même, sur terre, comme miraculeusement posée à même le sol. On déterre la truffe à l'aide d'un morceau de bois pour ne pas abîmer le champignon du désert.

Les « offrandes » du désert comme on les appelle se trouvent ensevelies sous les crevasses. « *S'il pleut beaucoup entre juillet et novembre, alors il y aura beaucoup de truffes à ramasser au début de l'année. Tout dépend de la pluviométrie* ». Depuis plus de quatre semaines, des bataillons de cueilleurs de Terfess – habitants de Taghit, nomades ou encore des familles entières venues des wilayas avoisinantes – sillonnent les coins et recoins de l'oasis. La cueillette des truffes du sable n'est pas qu'une affaire d'hommes. Les femmes et jeunes filles sont appelées en renfort. Car l'enjeu est de taille.

Si, selon la légende, la Terfess est un « don du désert au Prophète », dans les faits, c'est un trésor inestimable pour des familles aux revenus modestes. Le prix du kilo de Terfess oscille selon le calibre et la couleur du champignon. La truffe blanche, prisée par les acheteurs des pays du golfe et d'Europe, est cédée entre 5.000 (30€) et 10.000 DA (60€) le kilo, tandis que la « rouge », vendue aux consommateurs locaux, se négocie entre 1.500 (10€) et 2.000 DA (12€).

"Trouver la Terfess c'est comme chercher une aiguille dans une botte de foin, mais lorsqu'on tombe sur des truffes blanches c'est comme gagner le jackpot ».





DROMACITY.ORG

NEWSLETTER MAI 2021

DROMACITY DJANET SAHARA ALGERIE

La musique des femmes touarègues

Chez les Touaregs, qui s'appellent Kel Tamasheq (en berbère : ⵜⴰⵎⴰⵛⴰⵏⵜ) Kel Tagelmust ou encore Imajaghen, du nom de leur langue berbère (une langue parlée et chantée) le tamasheq, la tradition musicale est portée par les femmes. Elles seules peuvent jouer des deux instruments de musique traditionnels de ces communautés nomades : le tindé et l'imzad.

- Le tindé, sorte de tambour fabriqué à partir d'un mortier sur lequel est tendu une peau de bouc. Cet instrument est éphémère c'est à dire qu'on le fabrique pour l'occasion et une fois qu'on y a joué, on récupère le mortier. Une astuce qui va de pair avec la vie de nomade évidemment.

- L'imzad est un instrument à cordes, sorte de vièle à une corde jouée donc avec un archet. Cet instrument touareg a failli disparaître au début du 21e siècle : seules deux femmes en jouaient encore sur les 5 pays africains où sont réparties ces communautés nomades. L'imzad a été sauvegardé grâce notamment à une association algérienne : "Sauver l'imzad". Cette campagne, a permis à l'instrument d'être classé aujourd'hui au patrimoine universel de l'Unesco. <https://www.faridasellal.com/desert/sauver-limzad/#sauver>



"Préfère à toute voix,
Préfère avec moi la voix de l'imzad,
Le violon qui sait chanter.
Et ne sois pas étonné qu'il n'ait qu'une corde.
As-tu plus d'un cœur pour aimer ?
Mon imzad à moi est à lui seul tout l'espace qui vous appelle ». Dassine



<https://youtu.be/SZzi3zGk6To>

Pourquoi ces instruments sont-ils réservés aux femmes ? Dans leurs traditions, "les hommes s'occupent du troupeau et font la guerre alors que les femmes jouent de l'imzad et du tindé pour les hommes qui montent leur chameau". Les femmes en réalité font bien plus que de la musique chez les Kel Tamasheq. Le système est matrilineaire c'est à dire que ce sont elles qui possèdent, gèrent et héritent des biens. Elles s'occupent aussi de l'éducation des enfants qui reçoivent aussi le rang social de leur mère. Elles peuvent choisir leur mari, divorcer et dans ce cas c'est à l'homme de quitter la tente et tous les biens du couple.

La musique touarègue prend un tournant à partir des années 70 avec l'arrivée d'un nouvel instrument, la guitare, réservé cette fois-ci aux hommes. C'est le blues touareg qui va naître. Au début clandestine, interdite, car c'est la musique qui accompagne des revendications sociales ou révolutionnaires, cette musique d'un genre nouveau prend de l'ampleur jusqu'à propulser des musiciens touaregs sur la scène internationale. Des groupes de musique se constituent comme TINARIWEN, DERAN, BOMBINO, IMARHAN, mais cette fois -ci peu de femmes arrivent à se faire une place dans ce milieu, à l'exception du groupe "les filles de illighadad" groupe du Niger qui propose une symbiose entre blues, folk et musiques traditionnelles. <https://youtu.be/pgxCIs-SFpk>





DROMACITY.ORG

NEWSLETTER MAI 2021

DROMACITY LEBJAWI MAURITANIE

Jam'Al, la mascotte de la CAN U20 Total, Mauritanie 2021

La Coupe d'Afrique des Nations U20 se déroule actuellement en Mauritanie et la coqueluche de l'évènement est la mascotte dénommée Jam'Al. Jam'Al est la combinaison de deux mots; Jam qui signifie "paix" dans les dialectes pular, soninké et wolof et Amal qui signifie "espoir dans le dialecte hassania. Jamal dans son intégralité signifie aussi beauté et Jemal signifie chameau dans le dialecte hassania. La culture mauritanienne est basée sur la paix et l'hospitalité. Selon Aicha Lekhal, directrice de la communication au ministère des Sports de Mauritanie, ces mots résonnent énormément avec la culture et le peuple mauritanien.

«La culture mauritanienne est basée sur la paix et l'hospitalité et c'est pourquoi ces mots ont vraiment collé avec notre mascotte. Le chameau est également un symbole très important dans notre culture car il dénote la patience et l'endurance », explique Mme Lekhal.

Pour choisir le nom et le design de la mascotte, le pays hôte, la Mauritanie, a organisé un concours auprès les citoyens avec des propositions reçues de toute l'Afrique du Nord-Ouest. «Nous avons demandé aux gens de nous envoyer les dessins d'une mascotte et nous avons sélectionné le meilleur dessin pour en faire la mascotte. Après cela, un deuxième concours a été organisé pour choisir un nom pour la mascotte. Nous avons demandé pour chaque nom envoyé, une explication détaillée. Nous avons toutes les soumissions et le comité d'organisation local (COL) s'est réuni, a délibéré et choisi le nom et l'image de la mascotte », déclare Mme Lekhal.

La Mauritanie accueille sa toute première compétition continentale et pour Mme Lekhal c'est un privilège que le continent soit rassemblé dans le pays pour la CAN U20 Total où des futures stars africaines vont naître.





DROMACITY.ORG

NEWSLETTER MAI 2021

D R O M A C I T Y L E B J A W I M A U R I T A N I E

La ruée vers Chami, « capitale de l'or » en Mauritanie

<https://www.lemonde.fr/> Par Pierre Lepidi

Chami, située à 235 kilomètres au nord de Nouakchott, capitale administrative, est devenue la « capitale de l'or ».

La ville est passée de 2 600 habitants en 2013 à près de 11 000 aujourd'hui. Trois mille personnes y travaillent à produire jusqu'à 30 kg d'or par jour, trouvant parfois « des pépites grosses comme le poing ».

Accroupi dans le vent et la poussière de Chami, une ville sortie des sables du désert mauritanien, un chercheur brûle avec son vieux chalumeau une petite bille de mercure. De l'autre main, il maintient son chèche sur son nez pour se protéger des émanations toxiques. Puis, soudain, au milieu des vapeurs et de la flamme bleue, l'or apparaît. L'homme contemple la bille dorée qui fait la taille d'une demi-fève. Puis il sourit. Personne ne peut rester insensible en regardant de l'or brut dans le creux de sa main. La Mauritanie a la fièvre de l'or. « *Je suis propriétaire d'un puits minier depuis trois mois* », se félicite un homme. « *Avant, je vendais des produits alimentaires. Des amis m'ont parlé de l'exploitation de l'or, alors je me suis lancé. J'en connais certains qui ont gagné beaucoup d'argent.* » Le pays, grand comme deux fois la France, peuplé de 4 millions d'habitants, compte aujourd'hui 50.000 orpailleurs et une production artisanale annuelle d'environ 6 tonnes.

Le site de production aurifère, surnommé « le grillage » – en référence au mercure qui est « grillé » pour libérer le précieux métal-, s'étire sur 42 hectares à l'ouest de Chami.

Près de 3 000 personnes y travaillent jour et nuit.



Ahmed LEMINE / Naturimages



DROMACITY.ORG

NEWSLETTER MAI 2021

Personnalité du mois - Christele Derosch et ses dromadaires du Larzac

D'où venez vous ?

J'ai démarré mon activité d'élevage de chevaux à mon arrivée dans les Cévennes, après une première vie parisienne. Quand nous sommes arrivés à La Vacquerie avec mon compagnon, nous pratiquons la randonnée et commençons l'endurance".

Avez vous évolué dans le monde des dromadaires ?

Non je suis éleveuse de chevaux arabes pour l'endurance et le tourisme équestre sur le Causse du Larzac depuis près de 30 ans, j'ai découvert tardivement les grands camélidés, lors de voyages aux Émirats Arabes pour enrichir mon carnet d'adresse de clients.



Votre première rencontre avec des dromadaires ?

Mon premier coup de foudre fut pour le désert, qui n'est pas sans présenter quelques similitudes avec les immensités semi-désertiques des Causses... et presque en même temps la visite fortuite d'un petit éleveur de dromadaires pour le lait en plein désert d'Abu Dhabi produisit un électrochoc ! Ces animaux étaient beaux, manifestement autant intérieurement que physiquement ... et tellement en phase avec les chevaux arabes ... le virus était inoculé et son incubation allait être lente, mais irréversible !"



Comment s'est passé l'arrivée de vos premiers dromadaires ?

Devant l'impossibilité d'importer les animaux du désert, il fallait trouver une autre source d'approvisionnement pour acheter le premier sujet, ou plutôt les premiers sujets puisque que comme pour les chevaux, les dromadaires ont besoin de vivre avec des congénères. C'est comme cela qu'il y a un an seulement, au printemps 2019, une visite à un marchand réputé de chevaux ibériques et de sport, et occasionnellement importateurs de dromadaires des Canaries, se soldait par l'achat programmé des deux jeunes femelles ... et de l'achat coup de cœur d'un mâle de 2 ans ...





DROMACITY.ORG

NEWSLETTER MAI 2021

Ainsi les trois jeunes Majoreros, sympathiques mais absolument vierges de manipulations et éducation, ont été livrés sur le Larzac ! L'apprentissage a été réciproque, faisant fi du proverbe essentiel «à jeune cavalier vieux cheval» Fort heureusement les trois recrues étaient d'un caractère heureux et loyal et d'une santé par faite.

Deuxième heureuse coïncidence, une des plus brillantes coach habite le département de l'Hérault, ainsi Coralie Le Meur a pu m'accompagner pas à pas ainsi que mon équipe dans notre baptême du feu...

En moins de trois mois, l'envie d'élever devenait trop importante (on ne se refait pas quand on fait naître une quinzaine de poulains par an) et l'horizon 2022 pour avoir les naissances des premières recrues tellement loin !!!!!

Miguel le marchand espagnol dénicha alors la commande sur mesure : deux femelles gestantes, dressées, pas trop âgées et de préférence de robe foncée comme le petit mâle.

Jamais deux sans trois, les deux dromadaires de 7 ans présumées pleines arrivèrent début novembre 2019 sur le Larzac avec une petite d'un an, pot de colle et trop craquante.





DROMACITY.ORG

NEWSLETTER MAI 2021

Quelles activités souhaitez vous développer avec eux ?

Aujourd'hui, un an après le début de l'aventure, ce sont 10 dromadaires qui empiètent sur les places d'écuries et les parcours des chevaux arabes, et surtout qui leur volent un peu de leur luzerne et beaucoup de mon amour...

Les deux naissances ont eu lieu en février, deux petits extraterrestres mâles à tête de E.T. ... juste après le dernier achat d'une femelle et d'un mâle de 8 mois.

Avec ce cheptel plus important que prévu initialement, une réflexion s'impose sur la finalité et l'équilibre économique de cet atelier supplémentaire à l'élevage. Le tourisme camelin apportera un plus aux randonnées équestres déjà en place, en commençant par des sorties en marche à pied avec la caravane, le temps d'acquérir si possible les compétences pour proposer les promenades à dos de dromadaire (et le temps que les jeunes grandissent). Et il faudra se résoudre à vendre les jeunes produits made in Larzac, afin de rester avec une dizaine d'animaux tout en se faisant plaisir en faisant naître !

La cohabitation très facile avec les chevaux pose les jalons de cette belle aventure : Balouch, Loraläi, Riffla, Fara Dibah, Fabiola, Nour, Teide, Timanfaya et les nourrissons Kasimodo et Kashaf ont déjà adopté les parcours du Larzac, son climat rude avec la possibilité toujours de rejoindre le confort chaleureux des écuries.



CameLarzac, Christèle Derosch La Cave F-34520
LA VACQUERIE
0681625035

Christele.derosch@wanadoo.fr
<https://www.facebook.com/camelarzac/>



DROMACITY.ORG

NEWSLETTER MAI 2021



Tzatziki au lait de chamelle :

Temps de préparation : 15 min

Portions : 4 Personnes

Equipement : 1 économe, 1 saladier, 1 éminceur, 1 planche à découper, 1 fouet

Ingrédients : 1 concombre, 30 g lait de chamelle en poudre, 40 cl lait de soja, 15 cl lait de chamelle, 1 gousse ail, 1/2 citron pressé, 4 brins ciboulette fraîche, 4 feuilles menthe fraîche, 8 feuilles coriandre fraîche, 2-3 pincées sel et poivre du moulin.

Instructions : Ajoutez le lait de chamelle en poudre dans le saladier. Ajoutez délicatement le lait de soja tout en fouettant. Lavez le concombre et le pelez. Découpez le concombre dans le sens de la longueur pour l'émincer finement puis l'ajouter dans le saladier. Lavez la ciboulette, la coriandre et la menthe puis les émincer finement et les ajouter dans le saladier. Ajoutez le citron pressé dans le saladier. Aplatir l'ail sur la planche à découper et l'émincer finement puis ajoutez dans le . Mélanger délicatement avec le fouet. Ajoutez le sel et le poivre, mélangez. Mettre au frais pendant 1 heure avant la dégustation.

RECETTE ORIGINALE
WWW.CAMEL-IDEE.COM



Omelette au lait de chamelle :

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 5 min

Portions : 4 Personnes

Equipement : 1 saladier, 1 fouet, 1 poêle, 1 planche à découper, 1 éminceur, 1 fourchette.

Ingrédients : 8 oeufs, 10 g lait de chamelle en poudre, 1/2 botte Persil, 1/2 pièce oignon, 5 cl huile d'olive extra vierge, 2-3 pincées sel et poivre du moulin.

Instructions : Émincez l'oignon et réservez. Lavez le persil et l'émincer puis réservez. Mettre les oeufs dans le saladier et les battre. Ajoutez le lait de chamelle en poudre et mélanger. Ajoutez le persil émincé, le sel et le poivre du moulin et fouettez. Mettre l'huile d'olive dans la poêle et mettre à feu vif. Ajoutez les oignons émincés et les faire colorer. Ajoutez l'appareil à omelette dans la poêle et remuez sans arrêt durant la cuisson avec la fourchette. Lorsque l'omelette est baveuse penchez la poêle et dressez dans une assiette.

RECETTE ORIGINALE
WWW.CAMEL-IDEE.COM



Cake au chocolat et lait de chamelle :

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 20 min

Portions : 4 Personnes

Equipement : 1 saladier, 1 fouet, 1 bain-marie ou 1 casserole + bol, 1 moule à cake, papier sulfurisé

Ingrédients : 200 g chocolat noir, 10 g lait de chamelle en poudre, 70 g Beurre, 3 oeufs, 70 g cassonade, 30 g farine

Instructions : Fondre le chocolat au bain-marie. Dans le saladier ajoutez les oeufs et la cassonade et mélangez énergiquement avec le fouet jusqu'à ce que les oeufs blanchissent. Incorporez délicatement la farine la levure et le lait de chamelle en poudre et mélangez délicatement. Disposez le papier sulfurisé à l'intérieur du moule à cake. Ajoutez l'appareil à cake dans le moule. Enfournez à four préchauffé à 180°C pendant 25 minutes. Retournez le plat, démoulez à chaud et retirez le papier sulfurisé. Laissez refroidir

RECETTE ORIGINALE
WWW.CAMEL-IDEE.COM



DROMACITY.ORG NEWSLETTER MAI 2021

LE LAIT DE CHAMELLE, UNE UNITÉ DE TRANSFORMATION DU LAIT DE CHAMELLE À TOMBOUCTOU, DANS LE NORD DU MALI

Bamako, 3 mars, par l'Agence Malienne de Presse et de Publicité (AMAP).

Tombouctou, dans le Nord du Mali, dispose, aujourd'hui, de sa première unité de transformation de lait de chamelle. Installée au Quartier Sans fil, sur la route de l'aéroport, cette usine s'inscrit dans le cadre du projet de pasteurisation et de conditionnement du lait de chamelle dans la ville de Tombouctou. Face à une demande de plus en croissante, la valorisation du lait de chamelle pourrait être un levier de croissance économique dans la zone. Des fils de la ville sainte ont, alors, décidé de se lancer dans la transformation du produit. L'initiative est portée par l'Association pour la Promotion de l'élevage et la mise en Valeur du Lait de Chamelle (APVLC). Objectif : relancer le développement économique régional. Une première dans la Région, cette unité est un exemple de Partenariat public-privé (PPP).

Pour le président de l'APVLC, Housseine Ghanami, la création de cette unité vise la mise en place d'une filière qui valorisera le lait de chamelle et assurera l'autosuffisance en lait et en produits laitiers. Il s'agit, selon lui, d'approvisionner la population de la région en lait de qualité et renforcer, par la même occasion, la contribution de la filière lait à l'économie locale. «Les unités industrielles sont presque inexistantes dans la région de Tombouctou, à part les boulangeries et les mini sociétés d'eau potable. C'est en cela que cette initiative d'unité de transformation du lait à tout son sens. La symbolique est non seulement forte mais, surtout, la distribution du lait pasteurisé qui est un besoin réel des communautés et même des visiteurs», explique-t-il. A l'usine, le traitement du lait de chamelle est effectué par un pasteurisateur d'une capacité de 1.500 litres par jour. «La capacité d'approvisionnement actuelle est en moyenne de 100 litres par jour. A moyen terme, la laiterie sera approvisionnée par plusieurs éleveurs dans un rayon de 60 km maximum, tout autour de la ville de Tombouctou, avec une capacité de collecte prévue de 700 à 1.000 litres par jour. Un système de collecte pratique et simple sera mis en place afin de faciliter la livraison à temps et dans les meilleures conditions de l'unité», précise Housseine Ghanami. D'après notre interlocuteur, la production se limite actuellement au lait de chamelle pasteurisé. Mais, dans un futur proche, avec l'acquisition de moyens de collecte tout autour de la ville, comme prévu, d'autres gammes seront proposées, notamment le lait fermenté, le ghee et les fromages. Il est, aussi, prévu l'achat de 100 chameaux, dix chameaux et l'aménagement de 20 hectares pour la culture fourragère. La mise en œuvre de cette initiative devrait permettre de résoudre certaines difficultés auxquelles l'unité est confrontée. Il s'agit, notamment, de l'insuffisance de lait de chamelle, faute de système approprié de collecte, du manque de formation en gestion de l'unité de transformation, l'insécurité grandissante entravant la mobilité des collecteurs et le problème crucial d'alimentation des laitières (insuffisance d'espaces pastoraux aménagés). «L'unité reçoit une faible quantité de lait. Présentement, toute la matière première est approvisionnée par la ferme de chameaux située à moins de 5 km de la ville appartenant à l'Association (14 femelles et trois mâles). L'association est en train de négocier avec d'autres éleveurs de chameaux pour collecter dans un rayon de 60 km le lait chamelle», explique-t-il. Et de souligner que l'unité compte, dans les jours à venir, améliorer la production laitière à travers la sélection de chameaux, l'adoption de cultures fourragères pour parer à l'insuffisance alimentaire des laitières, surtout en période de soudure, et l'élargissement du champ d'action (au-delà de la région) en termes de commercialisation. L'Afrique est le premier éleveur mondial de chameaux (terme générique incluant aussi bien le chameau à deux bosses que le dromadaire) avec plus de 14 millions de têtes sur un total de 19 millions à l'échelle mondiale, comptabilise le site du Réseau de recherches et d'Echanges sur les Politiques Laitières (REPOL). Cet animal emblématique des zones sèches est, depuis des millénaires, utilisé par les peuples nomades pour sa capacité d'adaptation et de résistance exceptionnelle aux conditions climatiques dans les zones désertiques, comme les régions dans le Nord du Mali où il n'est pas rare de voir des caravanes de chameaux chargés de marchandises ou transportant des forains.

Outre ce rôle commercial multiséculaire narré à travers les contes et les récits des explorateurs, le lait de chamelle (la femelle) fait partie du régime alimentaire préféré des bergers et autres tribus nomades, comme ceux de Tombouctou. Dans cette localité dans le Nord du Mali, le lait de chamelle est traditionnellement consommé par la population. Des témoins rapportent que les bergers nomades peuvent survivre jusqu'à un mois, uniquement, avec ce breuvage lorsqu'ils parcourent de longues distances dans le désert avec leurs troupeaux. Ce qui fait de ce liquide un aliment consistant. Des experts estiment qu'il est dix fois plus riche en fer et trois fois plus riche en vitamine C par rapport au lait de vache. «Grâce à sa teneur en potassium, magnésium et vitamine B, le lait de chamelle favoriserait le développement des os, renforcerait la croissance des cheveux et préviendrait leur chute, en plus d'assurer une dentition saine!», soutiennent des spécialistes.

D'autres estiment qu'il contient un fort pourcentage de protéine à potentiel anti-microbien élevé, protéine absente du lait de vache ou ne s'y trouvant qu'en quantité infime. Il est alors très prisé par les habitants de la Cité des 333 Saints et autres régions frontalières. Source: ADS/MD (AMAP)





DROMACITY.ORG

NEWSLETTER MAI 2021

BEAUTE : Les bienfaits du lait de chamelle pour les cheveux

Les bienfaits du lait de chamelle pour les cheveux et le corps sont variés, car le lait de chamelle contient une valeur nutritionnelle élevée en calcium, protéines, minéraux et vitamines, en plus des bienfaits du lait de chamelle pour la peau car il contient du collagène qui aide à hydrater et adoucir la peau à combattre les rides et les gerçures, et c'est aussi l'une des substances qui sont utilisées dans plusieurs pays européens pour fabriquer des cosmétiques.

Pour les cheveux c'est sa haute teneur en protéines, vitamines et minéraux tels que le calcium et les acides gras qui aident à nourrir les cheveux, à maintenir douceur, éclat et vitalité de la chevelure,

- Augmente la densité des cheveux : le zinc, le sélénium et le fer qui aident à nourrir et à augmenter la croissance et l'épaisseur des cheveux.
- Traiter la fragilisation : grâce à ses acides gras et des huiles naturelles qui aident à préserver la texture des fibres capillaires, traitant ainsi les problèmes de casse et maintiennent la vitalité et la douceur des cheveux.
- Nourrir les cheveux : c'est une protéine naturelle qui aide à stimuler la circulation sanguine vers le cuir chevelu et à stimuler les follicules pour faire pousser les cheveux de manière saine et augmenter leur densité et leur longueur de manière saine.
- Éliminer les pellicules : il contient une teneur élevée en vitamine C et B12, qui sont des vitamines antioxydantes, il aide donc à nourrir le cuir chevelu et à éliminer les problèmes de sécheresse, de pellicules et d'excrétion.

Comment utiliser le lait de chamelle pour les cheveux ?

Pour que vous puissiez bénéficier des bienfaits du lait de chamelle pour les cheveux, il existe de nombreuses méthodes utiles et efficaces pour traiter les problèmes de perte de cheveux, de fragilisation et de sécheresse, comme suit:

- Spray au lait de chamelle pour les cheveux: Vous pouvez utiliser du lait de chamelle en mettant une quantité dans un spray, vaporiser le cuir chevelu et le masser du bout des doigts, puis répartir une quantité appropriée sur les cheveux des racines aux pointes, et laissez-le sur les cheveux pendant une demi-heure, puis lavez-les à l'eau tiède.
- Mélange de lait de chamelle et d'œufs: le lait de chamelle et les œufs contiennent les protéines nécessaires pour nourrir et adoucir les cheveux, et une tasse de lait de chamelle est mélangée dans un jaune d'œuf et une cuillerée de miel, puis le mélange est réparti sur les cheveux, puis il est enveloppé et recouvert d'un sac en nylon et laissé pendant 30 minutes, puis les cheveux sont lavés à l'eau tiède et au shampooing.
- Mélange de lait de chamelle avec du miel: Une tasse de lait de chamelle est ajoutée à une cuillerée de miel d'abeille, puis le mélange est réparti sur les cheveux et le cuir chevelu, en commençant des racines aux pointes, et laissez-le sur les cheveux et dedans pendant une demi heure, puis les cheveux sont lavés à l'eau tiède et au shampooing.

Toute une gamme de soins naturels pour préserver votre capital beauté de la chevelure.

Source : alhtoon.com





DROMACITY.ORG

NEWSLETTER MAI 2021

Ramadan : comprendre son histoire et la tradition

Chaque année, les musulmans du monde entier anticipent l'observation du nouveau croissant de lune qui marque le premier jour officiel du Ramadan, le neuvième mois du calendrier islamique et le mois le plus sacré de la culture islamique. Le début et la fin du Ramadan sont déterminés par un comité d'observation de la Lune en Arabie Saoudite. La première journée commence le lendemain de l'observation du nouveau croissant de Lune par le dit comité. Le Ramadan 2021 commence mardi 13 avril au soir et se terminera le jeudi 13 mai prochain avec les célébrations de l'Aïd el-Fitr.

Le nom de Ramadan provient de la racine arabe « ar-ramad », qui signifie « chaleur accablante ». En l'an 610, l'ange Gabriel serait apparu au prophète Mahomet et lui aurait révélé le Coran, le livre sacré islamique. Cette révélation, Laylat Al Qadar - ou la « Nuit du Destin » - aurait eu lieu pendant le Ramadan. Les musulmans jeûnent ainsi au cours de ce mois pour commémorer la révélation du Coran. Durant ce mois sacré du Ramadan, les musulmans observent une période de jeûne, du lever au coucher du soleil. Durant cette période, ils ne peuvent rien "faire rentrer" dans leur corps, une manière de purifier son esprit. Ni boisson, ni nourriture, les restrictions s'appliquent également au tabac et aux relations sexuelles. Une fois la nuit tombée, les musulmans ont le droit de se réunir pour casser la croûte, on parle alors de "rompre le jeûne". À noter que le Ramadan est synonyme de recueillement et de méditation. Il ne s'agit pas seulement de se priver de boire, de manger et d'avoir des rapports intimes. Il faut faire très attention à ce que nous disons, ce que nous entendons, la façon dont on se comporte avec les autres, se donner totalement aux autres, ceux qui sont dans le besoin, ceux dont les visages sont marqués par les difficultés de la vie,

Les repas du Ramadan :

Pas facile de remanger à chaque fois, après une journée d'abstinence. C'est pourquoi, il est recommandé de rompre le jeûne en commençant par manger des fruits comme des dattes, accompagnés d'eau, de thé et de lait, afin de réhabituer l'estomac. Certains aiment déguster des soupes de vermicelles sucrés au lait. Les plus téméraires n'hésitent pas à faire cette rupture avec un peu de couscous ! Il est aussi conseillé de ne pas manger trop salé, trop sucré ou trop épicé, pour ne pas avoir soif dans la journée, les boissons étant elles aussi interdites.

La journée commence avec le souhour, l'équivalent du petit-déjeuner, avant le lever du soleil. Certains, suivant les habitudes, consomment des plats assez consistants, tels que des tajines ou des couscous, d'autres prennent un petit déjeuner sucré.

Le soir arrive la rupture du jeûne, aussi appelée al-f'tour. Pour ne pas trop brusquer l'estomac, cette rupture commence par la dégustation de quelques sucreries. Mais très vite, la célèbre harira fait son apparition sur la table. C'est la soupe traditionnelle du Ramadan ; elle se fait à partir de mouton, lentilles et pois chiches. Après la harira, les familles dégustent d'autres sucreries, comme les beghrirs (crêpes mille trous), les makrouts, etc. Tout cela autour d'un bon thé à la menthe.

Enfin la journée se termine avec le dîner, Al Ichaa, composé d'un couscous, ou d'un tajine, salade. C'est LE grand repas de la journée.

Plus tard dans la soirée, on consomme la chorba, une soupe à base de mouton, de pommes de terre et de légumes divers.

C'est également l'occasion de faire beaucoup de pâtisseries, à offrir et à grignoter tout au long de la soirée. Chebakia, cornes de gazelle et beghrirs, (crêpes aux mille trous) (on en reprendra !) sont les mets typiques de ces longues soirées de Ramadan.

Un autre grand moment a lieu pendant le ramadan, c'est Leïla tou al Kadr, qui est la Nuit du Destin. Elle se passe vers la fin du mois et c'est sans doute la nuit la plus importante, puisque c'est durant cette nuit que les vœux se réalisent. Les pratiquants prient donc avec beaucoup plus de ferveur. Il n'y a pas beaucoup de place pour les repas, ou alors très peu. Les familles ne cuisinent pas pour cette nuit si particulière. Elles préfèrent se concentrer sur leurs prières et être pardonnées de leurs fautes.





DROMACITY.ORG

NEWSLETTER MAI 2021



Pendant le Ramadan, les musulmans cherchent à grandir spirituellement et à renforcer leurs relations avec Allah. Ils le font en priant et en récitant le Coran, en rendant leurs actions intentionnelles et désintéressées, et en s'abstenant de médire, de mentir et de faire usage de violence. Tout au long du mois, les musulmans jeûnent, s'abstenant également de boire et d'avoir des rapports sexuels entre le lever et le coucher du soleil. Le jeûne est obligatoire pour tous les musulmans, à l'exception des malades, des femmes enceintes, des voyageurs, des personnes âgées ou des menstruations. Les jours de jeûne manqués peuvent être rattrapés pendant le reste de l'année, soit en une fois, soit un jour ici et là. Les repas sont l'occasion pour les musulmans de se réunir avec d'autres membres de la communauté et de rompre le jeûne ensemble. Le petit-déjeuner avant l'aube, ou suhoor, a généralement lieu à 4 heures du matin avant la première prière du jour, le fajr. Le repas du soir, l'iftar, peut commencer une fois que la prière du coucher du soleil, Maghreb, est terminée - normalement vers 19h30. Parce que le prophète Mahomet a rompu son jeûne avec des dattes et un verre d'eau, les musulmans mangent des dattes à la fois au suhoor et à l'iftar. Aliment de base au Moyen-Orient, les dattes sont riches en nutriments, faciles à digérer et fournissent au corps un précieux apport en sucre après une longue journée de jeûne. Après le dernier jour du Ramadan, les musulmans célèbrent l'Aïd el-Fitr - trois jours de fête au cours desquels les musulmans se rassemblent pour prier, manger, échanger des cadeaux et rendre hommage à leurs parents décédés.

La formule "Ramadan Kareem" est empruntée à l'arabe. ... C'est une formule de souhait, qui se dit au tout début du mois de ramadan pour souhaiter un bon ramadan à quelqu'un. En arabe, cette expression signifie littéralement « ramadan généreux, ramadan bienfaisant ». Ramadan kareem est donc une formule très positive. La formule d'usage la plus utilisée est "Ramadan Mubarak". ... Globalement, à la façon d'une invocation, le "Ramadan mubarak" signifie "Que [le ramadan] soit bon pour vous", ou encore "Que Dieu vous le bénisse".

Lexique du Ramadan :

- Fajr (ou Subh ou Sobh). Ce mot désigne la prière de l'aube. Elle est l'une des cinq prières obligatoires de la journée, la première. C'est à ce moment-là que prennent effet les interdictions de nourriture et d'absorber tout liquide.
- Chourouq. Ce terme qualifie le moment où le soleil est levé et la limite horaire de la prière de l'Aube. Les musulmans doivent effectuer leur première prière (jajr) avant le chourouq.
- Dhuhr (ou Dohr ou zhur). Il s'agit de la prière du début de l'après-midi, composée de 4 raka'ats, prononcées intérieurement.
- Asser (ou Asr). Il s'agit de la prière de la fin d'après-midi, effectuée comme la prière précédente en 4 unités.
- Maghreb (ou Maghrib ou Al-Maghrib). Cette expression désigne la prière à réaliser au moment du coucher du soleil. Elle se termine à la disparition de la lumière rouge.
- Icha (ou Isha). Ce terme désigne la prière qui doit être accomplie avant minuit.
- Imsak. Ce terme, que l'on peut traduire littéralement par "s'abstenir", désigne une période durant laquelle il faut se préparer à jeûner, avant le suhûr. Il s'agit d'une sorte de marge de sécurité au cours de laquelle on peut encore, pendant quelques minutes, manger et boire, avant de s'interrompre pour la journée.
- Sahûr (ou suhûr). Le sahur est le repas de l'aube, pris afin de mieux se préparer au jeûne du ramadan qui va suivre.
- Iftar. Ce mot désigne le repas qui est pris chaque soir par les musulmans, rompant leur jeûne quotidien du ramadan. La tradition veut qu'il soit le plus possible partagé en collectivité, avec des amis, des membres de la famille ou de nouvelles rencontres.
- Hilal. Ce terme est employé pendant la "nuit du doute". A ce moment-là, le ciel est scruté par les autorités religieuses afin d'y déceler un fin croissant de lune baptisé "hilal". S'il est présent, alors le ramadan débute le lendemain. S'il n'est pas visible à ce moment-là, la procédure est reportée au lendemain et un trentième jour est ajouté au mois.
- Saoum. Aussi appelé "sawm", le Saoum est employé pour définir le jeûne dans l'Islam, autrement dit les privations volontaires du ramadan. En effet, pendant ce mois, les musulmans doivent s'abstenir de manger entre l'aube et le coucher du soleil, mais aussi de boire, fumer ou encore avoir des relations sexuelles.



DROMACITY.ORG

NEWSLETTER MAI 2021

Fête de l'Aïd el Fitr

La fête de fin du jeûne du mois de ramadan revêt une importance capitale pour les musulmans pratiquants. Elle mêle partage, spiritualité, charité et denrées sucrées. Egalement nommé "Aïd el-Seghir", l'Aïd el-Fitr signifie "petite fête" en français. Fête du pardon et de la paix, elle peut durer jusqu'à trois jours. La tradition veut qu'à cette occasion, le pratiquant s'acquitte du zakat (l'aumône destinée aux plus démunis), qui représente le don de quatre fois le contenu de deux mains réunies de nourriture. Six jours de jeûne supplémentaires sont traditionnellement pratiqués après la "fête de la rupture" qu'est l'Aïd el-Fitr : "les six jours de chawwal", du nom du mois qui suit celui de ramadan dans le calendrier "hégirien" (nom du calendrier musulman).

Mais attention, la célébration de l'Aïd el-Fitr n'est pas "juste" un moyen de marquer la fin du jeûne du mois de ramadan. Elle symbolise également, pour les communautés musulmanes du monde entier, un grand moment de partage, de paix et de joie. Concrètement, la fête de l'Aïd el-Fitr est ainsi l'occasion, habituellement, de grands repas en famille, cadeaux, visites aux proches... Lors de la célébration, les musulmans s'échangent aussi mutuellement le voeu d' "Aïd Moubarak", "bonne fête de l'Aïd" en français. Enfin, l'Aïd el-Fitr est aussi appelée 'fête sucrée'. Elle fait donc aussi la part belle aux desserts, une fois la prière du matin accomplie. Ftour, zlabia, cornes de gazelles ou encore chebakia, sans oublier les dattes fourrées à la pâte d'amande... Toutes ces denrées seront dégustées pour cette célébration. Certains préfèrent le grand plat de couscous (car il a manqué pendant le Ramadan, ne pouvant être fait tout le temps), alors que d'autres se penchent vers la salade, l'agneau et les assortiments de pâtisseries pour le dessert. Il y a aussi la chakhchoukha qui est un plat à base de légumes et de mouton.

Voici une sélection de messages de bonne fête de l'Aïd el-Fitr :

- "Aïd Moubarak Saïd"
- "Aïd Moubarak Saïd, que Dieu accepte votre jeûne et vos prières".
- "Aïd Moubarak Saïd à vous et à toute votre famille, que Dieu vous bénisse et exauce vos vœux les plus chers".
- "Aïd Moubarak, meilleurs vœux de santé et de bonheur".

Avant la prière de l'Aïd, les musulmans doivent avoir donné la Zakât al-fitr, l'aumône de fin de ramadan. Celle-ci peut s'offrir en nourriture ou en argent pour les personnes dans le besoin. En effet, pour valider les efforts effectués lors du ramadan, chaque musulman croyant doit verser aux nécessiteux une aumône, en marque de solidarité. La "zakat al-Fitr" permet en effet à ceux qui sont dans le besoin de célébrer comme n'importe quel musulman la fête de l'Aïd, sans avoir à faire la manche ce jour-là. Récemment, les instances représentatives du culte musulman en France ont fixé le montant de cette aumône à 7 euros par personne. Le responsable de famille doit s'en acquitter en la versant pour chaque membre de famille dont il a la charge, enfants et bébés compris. Une famille de 5 personnes avec 3 enfants, même en bas âge, doit donc verser pour la fin de ce ramadan la somme de 35 euros, afin de "purifier" le jeûne.

La journée de l'Aïd el-Fitr est également spéciale de par sa prière matinale qui est spécifique. Selon le site spécialisé Al Kanz, cette prière matinale de l'Aïd el-Fitr a théoriquement lieu quand le soleil "s'élève au dessus de l'horizon de la longueur d'une lance" (soit environ trois mètres). Dans la pratique, les mosquées fixent elles-mêmes l'heure de la prière collective. L'Aïd el-Fitr est avant tout une journée importante sur le plan spirituel. Elle permet de tirer les leçons de ce mois de jeûne, de faire le point sur les bonnes ou les mauvaises actions accomplies.





DROMACITY.ORG

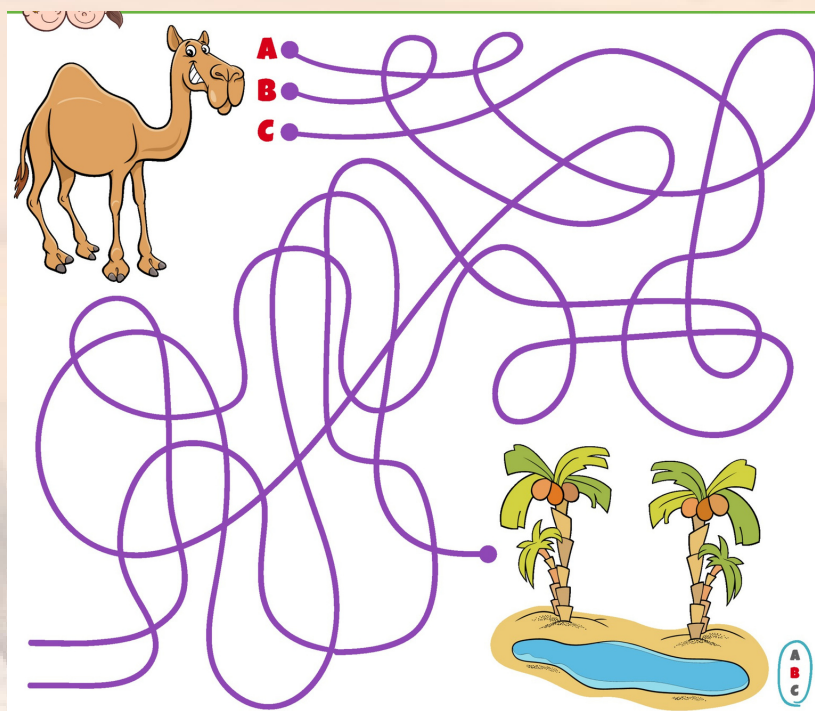
NEWSLETTER MAI 2021

Jeux de société : Camel Up



Camel Up est un jeu de pari que vous devez gérer pendant toute la durée d'une course entre chameaux. Pendant la course, vous pouvez parier sur les classements intermédiaires ou parier que des chameaux aboutiront sur certaines cases. Mais au plus la course avance, au plus vous pouvez tenter de deviner le classement final pour peut-être gagner le gain qui fera la différence!

Un jeu de Steffen Bogen, illustré par Dennis Lohausen, édité par Filosofia (2014)





DROMACITY.ORG
NEWSLETTER MAI 2021

Dromacitez-vous bien



N.: **5**
MAI 2021

WWW.DROMACITY.ORG