

LDVA La
ferme du
lama bleu

La voie du lama N°30

Numéro 29

Octobre 2018

DANS CE NUMÉRO :

L'automne par Victor	1
Recette de la rougail aux saucisses	1
Un artiste en devenir	2
Une aide financière	3
Amandine, une nouvelle recrue	3
Visite de la Karrière	4
C'est l'automne et la saison des pommes	5
Petit tour au Bengladesh	5
Jeu du labyrinthe	6

L'AUTOMNE

L'aube est moins claire, l'air moins chaud,
le ciel moins pur,
Les longs jours sont passés,
les mois charmants finissent.
Hélas ! voici déjà les arbres qui jaunissent !
L'automne est triste avec sa bise
et son brouillard,
Et l'été qui s'enfuit est un ami qui part.

Victor HUGO



Rougail aux saucisses :



Pour 4 pers :

Ingrédients :

- 2 saucisses fumées types Montbéliardes ou 6diots de Savoie,
- 4 tomates
- 4 oignons

- 6 gousses d'ail
- Thym, laurier, poivre, sel,
- 1 cuillère à café de curcuma ou safran

Etape 1

Piquez les saucisses et mettez les dans l'eau bouillante pendant 10 mn, dans la même marmite qui vous servira à la préparation du plat afin de garder les saveurs.

Etape 2

Videz la marmite. Réservez les saucisses. Faites-y chauffer de l'huile d'olive

Etape 3

Faites revenir les oignons émincés et l'ail écrasé sans qu'ils soient trop colorés.

Etape 4

Coupez les saucisses en tronçons de 1,5 cm puis faites les revenir avec les oignons. Au bout de 5 mn, ajoutez les tomates coupées en petits morceaux et les aromates (le piment en morceaux).

Etape 5

Mélangez le tout puis laissez mijoter sur feu doux en ôtant le couvercle de temps à autre pour éliminer l'excès d'eau.

Etape 6

Servez avec du riz thaï.

Bon appétit ... / ...

Un artiste en devenir :



Axel en spectacle

Axel est arrivé à La ferme du lama bleu il y a quelques semaines. Voici une petite « interview » de ce jeune homme souriant et dyna-

son arrivée à la ferme du lama bleu, Axel a été inscrit à un atelier cirque auquel il se rend les mercredis soir à Crotenay.

Amandine : «Peux-tu me parler de ton stage au centre équestre ?»

Axel : « J'ai commencé la semaine dernière », « j'ai appris à monter à cheval c'est sympa », « j'ai monté une jument qui s'appelle Quina ».

Amandine : « Comment tu te sens au lieu de vie et d'accueil ? » .

Axel : « La ferme du lama bleu c'est pas mal ».

mique qui a tout de suite « accroché » avec les animaux.

Amandine : « Est-ce que tu peux me parler un peu de toi ? »

Axel : « Mon passe-temps favori c'est appeler ma copine », « j'ai besoin chaque jour d'avoir un temps pour moi, j'ai besoin d'écouter de la musique pour me sentir bien », « Je viens de Sainte Geneviève des Bois (91700) ».

Amandine : « peux-tu me parler de là où tu étais avant la Ferme du lama bleu et de ce que tu aimais là-bas ?»*

Axel : « j'étais dans un cirque qui était comme ma famille », « c'était bien, j'avais des chiens dans ma caravane », « j'avais mon chez moi j'étais posé », « on faisait des repas en famille », « j'ai participé au spectacle ». (*Axel vivait dans un cirque en Alsace, qui l'a accueilli pendant 1 année. Il s'y est découvert une passion pour ce milieu, il y a appris à jongler, à s'occuper des animaux etc. Rapidement après



Axel à cheval sur son lieu de stage



Un gros câlin, cela ne fait pas de mal !

Amandine & Axel /



Une aide financière qui tombe à pic :

Je tiens à remercier au nom de La ferme du lama bleu et aussi en tant qu'utilisateur principal la Fondation d'Entreprise Banque Populaire Bourgogne Franche Comté pour le don qui nous a permis d'investir dans un valet de ferme de fabrication française et sa balayeuse. Qu'est ce que c'est ? il s'agit d'un outil polyvalent qui nous soulage dans nos tâches quotidiennes, en ce qui nous concerne principalement le curage des boxes, et donc nous libère du temps et nous évite des douleurs dues à des gestes répétitifs (bien que ça ne soit pas ça qui nous arrête).

Pour optimiser les qualités de l'engin, nous allons apporter quelques aménagements au bâtiment existant et essentiellement transformer les façades fixes de boxes en les rendant mobiles. Nous aurons donc à effectuer quelques coupes et refaire des assemblages ce qui permettra à nos jeunes de découvrir ou approfondir leur connaissance du travail de l'acier (mesure, prise de niveau, équerrage, coupe, soudure et notion de sécurité, etc.).

Florian ... /...



Bonjour à tous,

Cet article pour me présenter : je suis Amandine, éducatrice « nouvelle arrivée » à La Ferme du Lama Bleu, depuis mi-septembre.

Je suis contente de travailler ici car je trouve l'ambiance chaleureuse et « familiale ». Pour moi La Ferme du lama bleu ce n'est pas un « foyer », c'est une maison, et une jolie maison. J'espère que chacun peut s'y sentir chez soi.

Quand je suis arrivée, j'ai aimé l'ambiance : on jouait souvent à la pétanque, au badminton avec les jeunes.

J'aime voir le paysage autour de la ferme, notamment quand on fait « le tour des animaux » : la verdure, les collines... et j'aime pouvoir prendre le temps d'aller gratouiller les ânes derrière les oreilles. Originaire de l'Est de la France, je suis ravie de revenir dans le Jura. J'ai envie de faire découvrir aux jeunes les cascades du Hérisson, celles de Baumes les Messieurs etc. Ce sont des endroits « paradisiaques » à deux pas de la ferme.

Après avoir pris le temps de se Rencontrer les uns les autres, j'ai envie de proposer aux jeunes des jeux de société, de prendre le temps de cuisiner ensemble ... : j'aime la convivialité.

Amandine .../...

Visite à la Karrière de Saulieu :

Samedi 6 Octobre nous nous sommes rendus à la Karrière de Saulieu. Cette dernière est un lieu unique d'expression et de création. Elle se situe à Villars-Fontaine en Côte d'Or. Cette carrière d'exploitation de pierre de Comblanchien était abandonnée depuis 2003. L'inscription au Patrimoine Mondial de l'Unesco des Climats de Bourgogne en 2015 a suscité à quelques passionnés (dont le maire de Villars-Fontaine), l'envie de mettre ce lieu en valeur. Il a donc été racheté par la commune en 2016, nettoyé et sécurisé. L'association Vill'art et son festival « Street Art on the Roc » ont investi les lieux et proposent de nombreux événements culturels. L'amphithéâtre naturel accueille des concerts, des représentations de théâtre, de danse, de cirque, des projections cinématographiques, des spectacles pyrotechniques, etc.

Le front de taille de 250 mètres de long et 15 mètres de haut est orné des fresques de plusieurs street artistes. Œuvres figuratives ou abstraites, elles sont d'abord impressionnantes par leur taille, puis chacun se rapproche de l'une ou de l'autre des douze créations actuellement présentées. Plusieurs sculptures et moulages sont aussi installés sur le site. En plus de découvrir ces différentes œuvres, les jeunes ont pu observer le travail de Serge Moret, maître artisan tailleur de pierre, qui pendant ce week-end poursuivait la réalisation d'une rosace gothique sur l'un des pans du front de taille.

La journée s'est terminée par une balade dans le centre de Dijon, capitale de la Bourgogne.

A l'entrée du parc Darcy, les jeunes ont pu admirer la reproduction du célèbre Ours blanc de François Pompon, sculpteur animalier né en 1855 à Saulieu.



C'est l'automne et la saison des pommes :

Après avoir observé avec grande impatience ces belles rouges grandir durant l'été, nous avons le plaisir de pouvoir les croquer depuis la fin du mois d'août, et ce n'est pas terminé !

A la ferme du lama bleu, nous avons en effet la chance d'avoir de nombreux pommiers (mais pas seulement !) pour le bonheur des humains, et peut-être plus encore, de nos amis à quatre pattes. C'est par brouettes entières, et en profitant du beau temps que nous avons eu en ce début d'automne, que nous avons ramassé les pommes tombées aux pieds des arbres pour ensuite les trier : celles qui avaient quelques



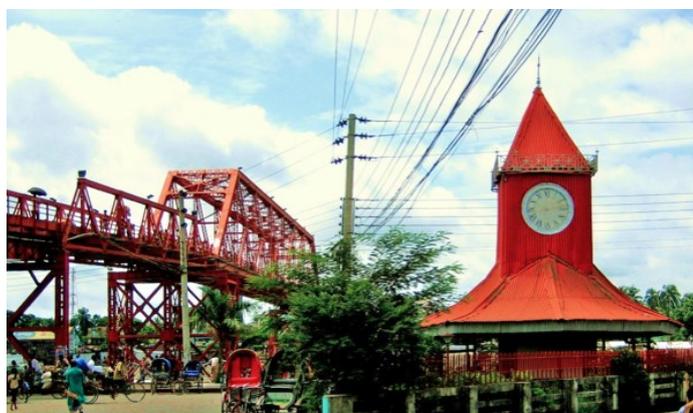
bosses pour les chevaux et les lamas (ayant moins de critères en matière d'esthétique de fruit que nos jeunes) et les plus belles pour nous.

Nous avons ainsi découvert un nouveau sport : le lancer de pommes et autant dire que nous avons de sacrés champions en la matière ici. Une fois les animaux rassasiés, à

notre tour d'en profiter ! Rien de mieux qu'une tarte aux pommes bien caramélisée, recouverte de crème et de cannelle pour se réchauffer et s'approprier à affronter l'hiver. Au final, tout le monde s'est bien régalé. Le saviez-vous ? La pomme est aujourd'hui le fruit le plus consommé par les Français et les Françaises.

Lynn /

Petit tour au Bangladesh :



Depuis le mois de septembre 2018, l'équipe de la ferme du lama bleu a le plaisir d'accueillir Nahid, qui nous vient tout droit du Bangladesh. Le Bangladesh, c'est presque comme une enclave dans l'Inde, avec un petit morceau qui touche la Birmanie. Le Bangladesh se situe également dans le vaste delta fertile du Bengale, on imagine donc facilement de longues étendues verdoyantes (la plus grande forêt de mangrove au monde) mais aussi beaucoup d'humidité (58 cours d'eau) et directement menacé par la montée des eaux provoquée par le réchauffement climatique, les catastrophes naturelles

touchant le pays déjà presque tous les ans ! En terme de superficie, le territoire représente environ un quart de la France et est habité par plus de 168 millions de personnes, ce qui en fait un des pays les plus denses au monde. C'est un Etat jeune puisqu'il a gagné son indépendance en 1971 à la suite d'une guerre sanglante contre le Pakistan, ce qui ne l'empêche pas d'avoir une longue histoire datant d'il y a quatre mille ans. Le Bangladesh est une démocratie parlementaire ayant l'islam comme religion étatique. Le cricquet, sport de balle et de batte, est le sport national et un grand centre d'intérêt pour Nahid qui le pratique. Nahid, qui lui vient des collines du Sylhet, Jalalabad, dans le nord-est du pays, région connue pour ses plantations de thé mais aussi pour abriter le tombeau de Shah Jalal celui même qui amena l'islam dans la région du Bengale au 14ème siècle. Il dit venir d'une grande ville de la région, pas si loin des fameuses plantations de « thé aux 7 couleurs », ou 7 couches, qui fait bouger bien des curieux qui viennent déguster ce thé qui aurait un goût sucré épicé de clous de girofle, formant comme un arc en ciel dans un verre. Un plat qui nous vient tout droit du Bangladesh et qui est aussi le préféré de Nahid est le Biryani : un plat à base de riz, des épices, du poulet, des œufs, des légumes. En tout cas, nous, on se réjouit de le goûter.

Nahid & Lynn ... /...

Jeu du labyrinthe :

