

Nos agronomes sur le départ !



Clovis et Gaëlle encadrés par notre président Amgalan et notre secrétaire Chantal

Laissez-nous vous présenter Gaëlle et Clovis, nos ingénieurs agronomes bénévoles ! Ils partiront au mois de mai 2009, à la rencontre du docteur ès agronomie Amarsanaa BAYARIIN, notre contact à l'Université Nationale Mongole d'Agronomie à Ulaanbaatar (Oulan-Bator). Amarsanaa les conduira à la découverte du *sum* (village) de Bornuur et à la rencontre des familles susceptibles de participer au projet ainsi que des personnalités officielles du *sum*. Par ailleurs, Amarsanaa a déjà fait la connaissance de Mathilde, notre amie cinéaste documentariste partie en février 2009 pour quelques repérages cinématiques de Bornuur. Le projet « échalote » prend forme !

Journée Mongole en Aveyron



*Ambiance bonne enfant à la première manifestation organisée par Ayan Mongolie
à Alcapia (Aveyron)*

Surprise ! Devant la Maison des Energies Renouvelables – ALCAPIA (à Saint Jean D'Alcapiès dans l'Aveyron) nous attendait un groupe enthousiaste d'une soixantaine de personnes motivées par la Mongolie. Fort de ses 250 habitants, le village de Saint-Jean d'Alcapiès s'est doté d'une salle polyvalente remarquable par sa construction écologique et l'utilisation exclusive pour son fonctionnement d'énergies renouvelables. Grâce à l'accueil chaleureux de cette commune du Sud Aveyron, à quelques kilomètres du Viaduc de Millau, l'Association Ayan Mongolie a organisé sa toute première manifestation autour de l'amitié franco-mongole. Au programme de ce samedi 28 février 2009, une après-midi autour des traditions et des paysages mongols avec en point de mire une admirable exposition photographique signée Cyril Van Den Brande, membre émérite de l'association Ayan Mongolie. Elle sera suivie d'un intense débat animé par Amgalan, notre président, autour des traditions mongoles, du pastoralisme et de cette destination énigmatique au cœur de l'Asie Centrale. Les convives ont pu se voir offrir en début de soirée l'apéritif « à la mongole » avec *aïrag* (lait de jument légèrement fermenté), *ul boov* (pâtisserie typique), *buuz* (ravioli emblématique de la Mongolie) et bien sûr *arkhi* (vodka) !