

MikoRiZe

les nouvelles aventures des terroirs

N°3 - janvier 2023

**Béarn : quand
l'exotisme tourne
autour de Pau**

**Du sorgho dans votre assiette et
dans vos verres**

Sommaire



Editorial

3 Lieux de vente, lieux de lien social

filières

4 Sorgho : que la dégustation commence !

territoire : le Béarn

8 Espoirs et renouveaux

élevage

10 Mohair et crèmes glacées

productions végétales

16 fruits et légumes exotiques / bambou agricole

Spiritueux

22 Un whisky de maïs au pays du (Bour)bon roi Henri.

Perspectives

25 Au delà de la curiosité : les logiques d'introduction.

Il y a bien sur les territoires de production où s'épanouissent les aventures décalées et innovantes qui font l'objet de cette revue ; mais il ne faut pas oublier les lieux de vente, au coeur de leur intégration. Qu'ils soient permanents comme une boutique de producteurs ou éphémères comme les marchés, ils ne se réduisent pas à leur



ci-contre, l'abbaye laïque de Morlanne (64), marché de producteurs locaux

de la demande des adhérents de l'AMAP.... Dans les locaux permanents, on vient aussi prendre un café, participer à une dégustation, feuilleter les livres de la boîte de dépôt, écouter un intervenant invité ce soir-là, débattre, refaire un peu le monde.

c'est là que le « panier de biens » local finit par accueillir les nouveaux venus

fonction marchande. C'est dans les marchés de producteurs ou festifs que se nouent les relations entre maraichers, éleveurs, arboriculteurs et artisans locaux : c'est là que le « panier de biens » local finit par accueillir les nouveaux venus. Que ce soit là ou dans les ventes au domaine, les boutiques collectives créées par les agriculteurs, les AMAP où les consommateurs viennent chercher un panier de produits variés préparé par les cultivateurs et les éleveurs, les échanges façonnent parfois la production : en Béarn, certains maraichers se sont lancés dans la culture de la patate douce à la suite

Ces petites républiques d'agriculteurs et de consommateurs, portant valeurs éthiques et parfois monnaie locale comme drapeau, créent ou raffermissent du lien social au-delà de leur rôle de soutien économique. Un outil à la fois modeste et puissant dont peuvent profiter les diversifications et les introductions qui constituent « l'exotisme de terroir ».

sauf mention particulière: textes et photographies Marc Lohez

ISSN 2826-9519

Sorgho : que la dégustation commence !

La culture de sorgho se développe en France, mais son utilisation pour l'alimentation humaine débute à peine : partons à la découverte de pionniers qui veulent mettre cette plante d'origine africaine dans votre assiette... et dans vos verres

Troisième céréale la plus cultivée au monde, le sorgho est d'abord une culture des pays en voie de développement, notamment en Afrique dont il est originaire. Cette céréale n'est pas une introduction très récente en France. Sans remonter à l'époque où il était cultivé pour produire des balais ou le jus de canne il y a un siècle et demi, cette plante qui détonne dans les paysages marqués par le blé ou le maïs a commencé modestement au tournant du siècle en Occitanie, en Aquitaine et dans la vallée du Rhône. Il a connu depuis une nette expansion géographique : ses surfaces ont doublé dans la dernière décennie et son domaine s'est étendu vers le nord, notamment dans le val de Loire. Mais les deux tiers des récoltes quittent le territoire, notamment pour nourrir les cochons en Espagne ou pour les besoins de l'oïsellerie en Belgique. Les usages alimentaires de cette culture commencent aussi à se développer en France, à l'image de la grande diversité des modes de consommation humaine de cette céréale dans le monde : de la boulangerie aux spiritueux en passant par les biscuits et le pop-sorgho.

Le sorgho de Rhône-Alpes

Dans cette ferme de l'Ain en polyculture-élevage bio on trouve de magnifiques Aubracs et des porcs élevés en plein air ainsi qu'une grande diversité de cultures végétales même si le blé tendre est au cœur de l'exploitation et lui donne son nom, les **Jardins d'Aestiv**. (*Triticum aestivum* est le nom latin du blé tendre). Pour les exploitants, ces cultures variées introduites dans une rotation longue conviennent particulièrement bien au cadre de l'agriculture biologique et constituent une des réponses aux évolutions climatiques. La culture du sorgho a débuté en 2020 dans cette ferme à la place d'une partie de la production de maïs. Il s'agissait alors de produire pour

l'alimentation animale. Mais les Jardins d'Aestiv viennent de se décider à transformer leur production de sorgho en farine et... en pop-sorgho. On peut effectivement éclater les graines comme avec du maïs. Cet en-cas donne des céréales soufflées plus petites, mais avec un

léger goût de noisette et un meilleur apport nutritionnel : le sorgho est sans gluten et riche en minéraux. D'autres pistes de transformation sont prévues avec l'entreprise

ci-dessous : comme pour l'essentiel de la production française , les récoltes de ce champs sont destinées à l'alimentation animale



lyonnaise **Vieille Graine**, basée à Lyon qui souhaite mettre en valeur les productions de sorgho et de millet pour l'alimentation humaine. C'est toute une filière que la jeune entreprise souhaite mettre en place : il faut lier les producteurs bio locaux et des transformateurs potentiels, trouver les outils adaptés au sorgho, notamment pour le décortiquer. Vieille Graine propose également de nombreuses recettes pour populariser l'usage du sorgho.

Drome : quand les cannes de Sorgho font chanter l'alambic

A Valaurie dans la Drôme provençale, de jolies bouteilles transparentes à l'effigie d'un faisan asiatique proposent un breuvage hors du commun : Hokki, un spiritueux à base de canne de... sorgho !

ci-dessous: l'alambic de 1928, photographie © Spirit&Sens

La production de Philippe Froment/ Spirit & Sens qui y cultive lui-même ses cannes et en distille le jus fermenté s'appuie sur un triple héritage : celui des essais dans le Var au 19ème siècle, de l'exploitation des cannes de Sorgho aux États-Unis et d'un retour à la tradition du métier de distillateur.

A quoi ressemble une plantation de canne de Sorgho ? Il s'agit d'un paysage qui détonne même par rapport aux cultures dont le but est essentiellement de récolter la panicule (nom donné à l'inflorescence). Les cannes sont très hautes, et dans le cas des cultures de Spirit & Sens, plus espacées pour permettre à la canne de grossir et donc de contenir plus de jus sucré.



Les variétés utilisées sont des hybrides stabilisés venus des Etats-Unis et dédiées à la production de sucres (*Holcus Saccharatus*). La croissance est rapide, entre 100 et 130 jours et la plante se révèle peu exigeante, mais sa réputation de sobriété a des limites : il faut quand même un peu d'eau et l'année 2022 avec sa sécheresse marquée a posé problème.

Le jus extrait des cannes est ensuite fermenté avant d'être distillé deux fois, selon la méthode utilisée pour produire un rhum agricole. Même si Hokki peut être acheté en ligne depuis le site de Sipirit & Sens, la démarche est avant tout locale, en circuit court.

ci-contre :

**Le travail dans les cannes de Sorgho.
photographie ©Spirit & Sens**

Cette production se veut paysanne et respectueuse de l'environnement par cette action de relocalisation. La boutique ouverte au domaine est un tiers-lieu où l'on peut trouver les bouteilles et les rapporter après usage, prendre une pause-café, lire, écouter des intervenants et où se tissent les liens entre les producteurs locaux.

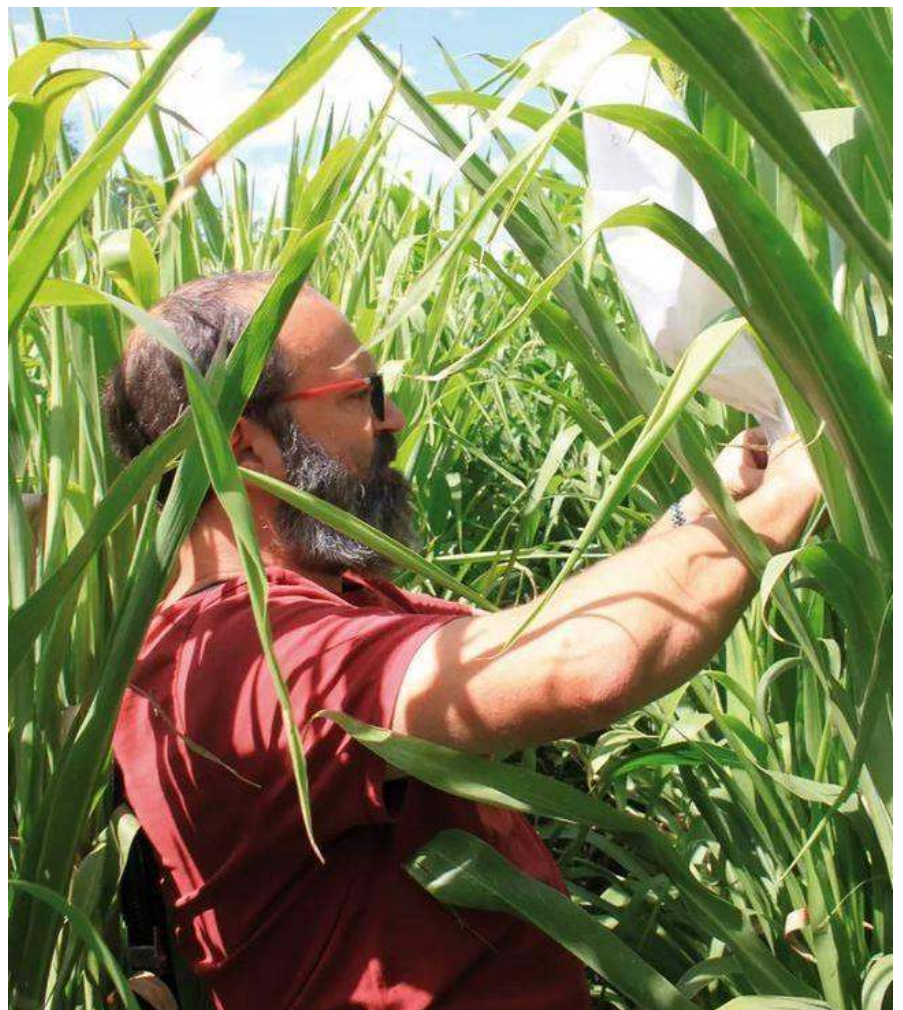
pour en savoir plus :

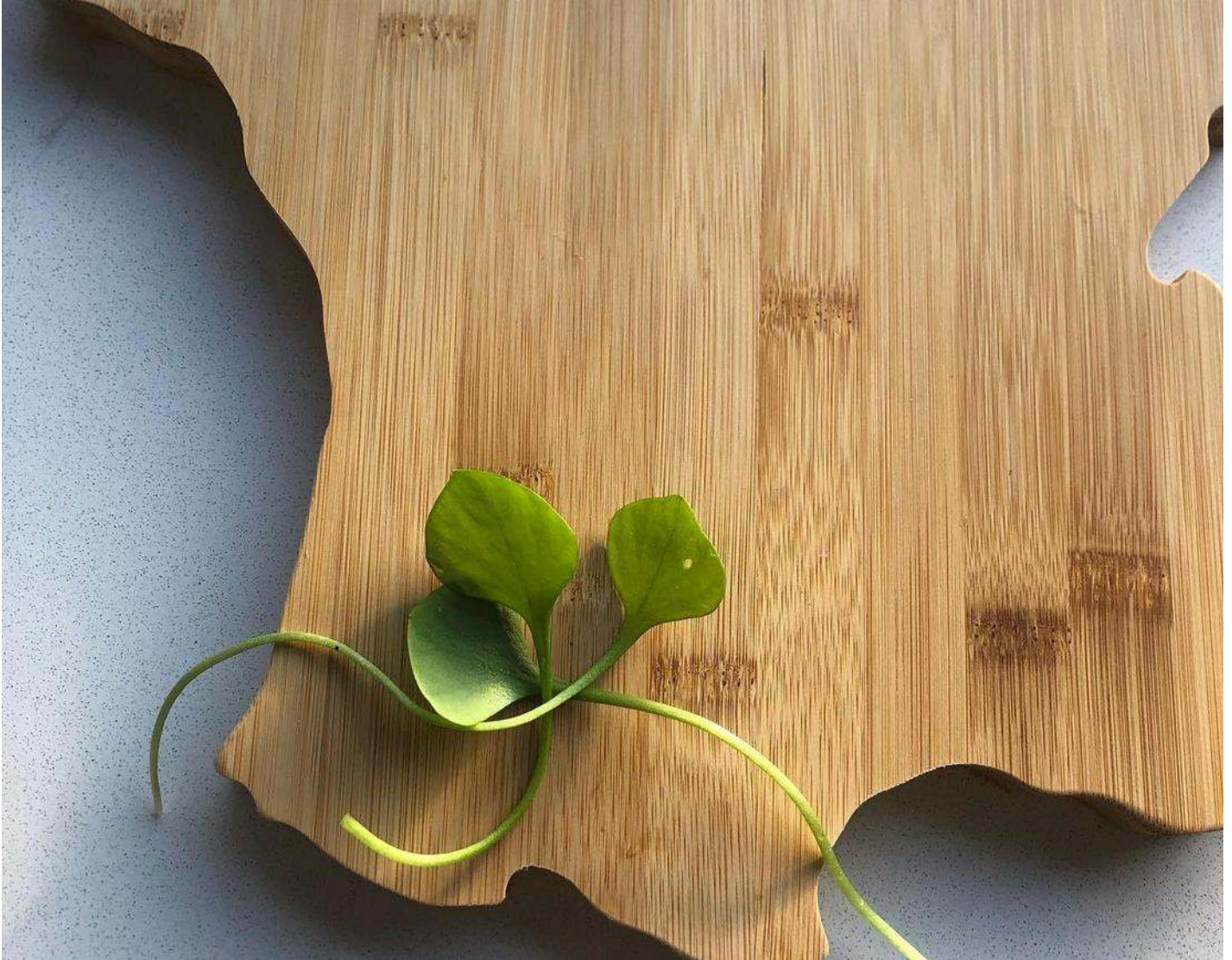
<https://vieillegraine.fr/>

<https://www.lesjardinsdaestiv.eu/>

<https://www.spiritsens.fr>

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





Béarn : espoirs et renouveaux

Le département des Pyrénées-Atlantiques n'a pas été épargné par la tendance à la diminution des exploitations indiquée par le dernier recensement général agricole : il y a un cinquième de fermes en moins, plus de la moitié des exploitation laitières a disparu et un exploitant sur quatre est âgé de plus de soixante ans. A l'exception des spécialisations végétales comme le maraîchage qui connaissent une expansion, les exploitations béarnaises qui figurent dans ce dossier sont donc à contre-courant de cette triste déprise.

Il s'agit certes souvent de productions de niche, très particulières, mais leur

naissance et leur développement témoignent de la diversité des productions et des parcours. Ainsi deux nouvelles fermes sont-elles issues de la couveuse agricole SAS G.R.A.I.N.E.S. qui prépare l'installation de nouveaux exploitants, notamment Non Issus du Milieu Agricole (NIMA). La spécialité choisie favorise parfois les transmissions. La transformation du maïs en whisky accompagne la reprise par Romain Seille

et pourquoi pas de la vanille ?

Les quelques exploitations décrites dans ce petit dossier ne constituent qu'un échantillon limité de la créativité agricole du Béarn. La reprise du domaine Bayard par Louis Laborde a abouti au très surprenant « Demencia » un vin né du petit Manseing du Jurançon mais oxydé comme un vindu Jura. Non loin de là autour de Monein, des agrumes poussent sur les coteaux et quelques mains de

produites en Béarn. Enfin ,près du gave, une ferme aquaponique se prépare à Lescar : elle fournira dans quelques temps des saumons de souche Adour mais aussi des productions végétales dont, peut-être des gousses de vanille !

Bernard Layre, le président de la chambre d'agriculture déclarait à l'occasion du dernier RGA : « Sur ce département, il y a une telle diversité que l'on peut retrouver presque tous les produits de l'agriculture française hormis la banane et la mangue ! » Ce n'est peut-être qu'une question de patience....



ci-contre : l'installation des bambous en 2021 (voir p 20) photo © Manon Mounaix

Mohair : la douce laine du Béarn



**ci-dessus : les chèvres angora ©
Ferme Laneya**

De belles boucles claires et douces, une toison soyeuse à l'approche de cette tonte d'hiver. Mais ce ne sont pas des moutons : les oreilles battantes vers l'avant, les cornes recourbées en arrière et partant plus tard en spirale pour ces messieurs, les petites chèvres angora fournissent une des laines les plus réputées, le mohair. Leur introduction en France est pourtant relativement récente.

Une laine "plus fine que soye" (P. Belon)

Angora est tout simplement l'ancien nom de l'actuelle province et capitale de la Turquie, Ankara. C'est près de ces plateaux anatoliens que le naturaliste français Pierre Belon les découvre au XVIème siècle : « les chèvres de ce pays portent la laine si déliée qu'on la jugeroit estre plus fine que soye . Aussi surpasse-t-elle la neige en blancheur. » La mondialisation de cette espèce débute réellement au XIXème siècle. Les angoras s'implantent en Amérique, en Océanie et surtout en Afrique du Sud

qui représente aujourd'hui la moitié de la production mondiale de cette laine. L'arrivée en France il y a quarante ans s'est donc effectuée depuis ces continents et d'abord du ... Texas

Plusieurs milliers de chèvres productrices de mohair vivent aujourd'hui en France chez quelques 150 éleveurs. Parmi les exploitations les plus récentes, figurent celle d'Emma Jean-Dit-L'Hôpital, installée à une vingtaine de kilomètres au nord de Pau.

Pas de retraite pour les biquettes !

Sa ferme compte quarante chèvres et ce troupeau doit encore grandir. Contrairement à nombre d'exploitations pour lesquelles le mohair est source de diversification, la ferme Laneya se consacre uniquement à ses angoras et à la conception de produits finis à partir de la laine tonte à Argelos. Parler d'une laine est d'ailleurs un singulier bien trompeur : toutes les bêtes, femelles ou bouc, jeunes ou vieilles biquettes sont invitées à donner leur toison : pas de discrimination à Argelos ! Pas de retraite (entendre réforme) non plus : les animaux sont gardés jusqu'à la fin, à l'exception des mâles reproducteurs, échangés avec d'autres élevages pour des raisons génétiques.

Ci-contre : les cornes des mâles partent en spirale avec l'âge

photo © Ferme Laneya



Pour en savoir plus:

Après le tri et un premier nettoyage à la ferme, les laines partent à Castres pour les opérations de transformation. Mais Emma tricote elle-même avec la laine issue de ses chèvres toute une série de créations, de l'écharpe au bonnet et passant par le snood, très prisées dès qu'un petit coup de froid se fait sentir : le mohair donne en effet de la chaleur et de la douceur.

La laine d'angora se prête bien également à des teintures vives et lumineuses. Cela donne aux ventes de la ferme de Laneya, dans sa boutique ou dans les nombreux marchés où l'on peut les trouver une ambiance particulièrement chaude et colorée.

le site

<https://fermelaneya.fr/>

La page Facebook

<https://www.facebook.com/fermelaneya>



BOVINS : UN MARIAGE GIVRE EN BEARN

Il ne fait pas chaud ce matin de janvier. Ces températures tous justes positives

et une humidité qui traverse tout ne semblent guère gêner le troupeau qui accueille le visiteur : des veaux issus en grande majorité de vaches jersiaises. On ne peut pas dire qu'il s'agisse d'une introduction nouvelle dans l'hexagone : originaire de l'île de Jersey, cette petite vache à la robe fauve a traversé la Manche il ya plusieurs siècles et est reconnue comme race française depuis 1903. Mais elle est de plus en plus recherchée.

Rustique, elle nécessite peu de matériel, et se révèle économique et

simple à entretenir. Les vêlages sont faciles et, plus généralement, la jersiaise ne sollicite que très rarement la venue du vétérinaire. Elle fournit certes chaque jour moins de lait qu'une Holstein, mais les quinze litres de lait produits figurent parmi les plus riches en protéines et en matière grasse.

Ci-dessous : veaux issus de croisement / photo © Givrés des Prés



Cela donne une onctuosité qui convient parfaitement à cette exploitation laitière du Béarn pour la production sur place de crèmes glacées. La « la ferme des Givrés des Prés » est issue d'un regroupement d'exploitants dans les années 2000. C'est la gravité de la crise laitière de 2009 qui a déclenché ce pari « givré » d'une production de glaces à la ferme.



aux origines écossaises. Cette race à la viande tendre et savoureuse est également rustique et robuste. Il ne faut pas se fier à la placidité et au calme de Pompon : son flegme cache un caractère de grand séducteur. Cela tombe bien car il a justement été recruté pour fournir une nombreuse descendance croisée avec les jersiaises. Il s'agit de mieux valoriser les veaux des jersiaises avec ce

Pompon, le taureau Angus photo © Givrés des Prés

Les jersiaises ont alors été progressivement introduites aux côtés des brunes des Alpes et des kiwis (croisement Jersiaise x Holstein). Toutes ces vaches permettent de bien valoriser les herbages : elles passent la plus grande partie de l'année dans les prés où elles ne font guère les difficiles. En hiver, les fourrages bio issus de l'exploitation, luzerne et céréales, prennent le relais.

C'est aussi cette capacité à bien valoriser les prés de l'exploitation qui a en partie motivé la venue du nouvel arrivant à la ferme. Pompon, un taureau tout noir, mais sans cornes appartient à une autre race britannique : l'Angus

croisement Angus x Jersiaise.

Les « givrés » sont présents sur tous les créneaux de la vente locale : avec leur camion, dans les magasins de producteurs, chez les primeurs et les supérettes de proximité. On trouve les glaces également dans des restaurants et cantines locales. Mais c'est encore mieux d'aller les chercher à la ferme que l'on peut visiter sur rendez-vous. Une occasion à ne pas manquer tant pour le cadre que pour la passion de ces producteurs dans cette exploitation qui symbolise le renouvellement agricole et que deux jeunes associés viennent de rejoindre.

Pour en savoir plus :
<https://www.givres-des-pres.fr/>

*Veau croisé Angus et... brune
des Alpes (le plus clair !)*





Les saveurs étonnantes de la Ferme des Luys

Au rez-de-chaussée des nouvelles halles de Pau, le carré des producteurs accueille les bonnes choses venues des exploitations situées aux alentours de la préfecture ; il y a bien sûr les immanquables produits des élevages locaux, depuis le canard jusqu'aux fromages de brebis. Mais il y a aussi des surprises du côté des fruits et des légumes. Au bout de l'un de ces étals, on remarque les couleurs des patates douces, la forme de des chayottes et les piquants du kiwano.

Une nouvelle vie sous le signe de la curiosité

Ces couleurs et ces formes viennent des collines qui surveillent le bassin des Luys à quelques kilomètres au nord de la capitale du Béarn, sur les quatre hectares maraîchers de la Ferme de Stéphane Bersillon. Il s'est installé dans cette commune il y a quatre ans, à l'occasion du départ à la retraite d'un exploitant, toujours là aujourd'hui pour aider et soutenir ce nouveau départ. Stéphane y poursuit une aventure débutée dans une couveuse d'entreprise agricole, la SAS Graines, qui encourage l'installation de personnes non issues du milieu agricole.

C'est dans cette couveuse paloise que Stéphane a débuté une deuxième carrière professionnelle après une vingtaine d'année d'enseignement comme professeur des écoles. Dès cette préparation de trois ans, il s'attache à tester la culture de cucurbitacées atypiques : le petit melothrie originaire du Mexique avec son air de pastèque miniature et allongée, employé comme un concombre ou un cornichon, le kiwano, évoqué plus haut, très surprenant aussi à l'intérieur avec sa pulpe verte et douce.



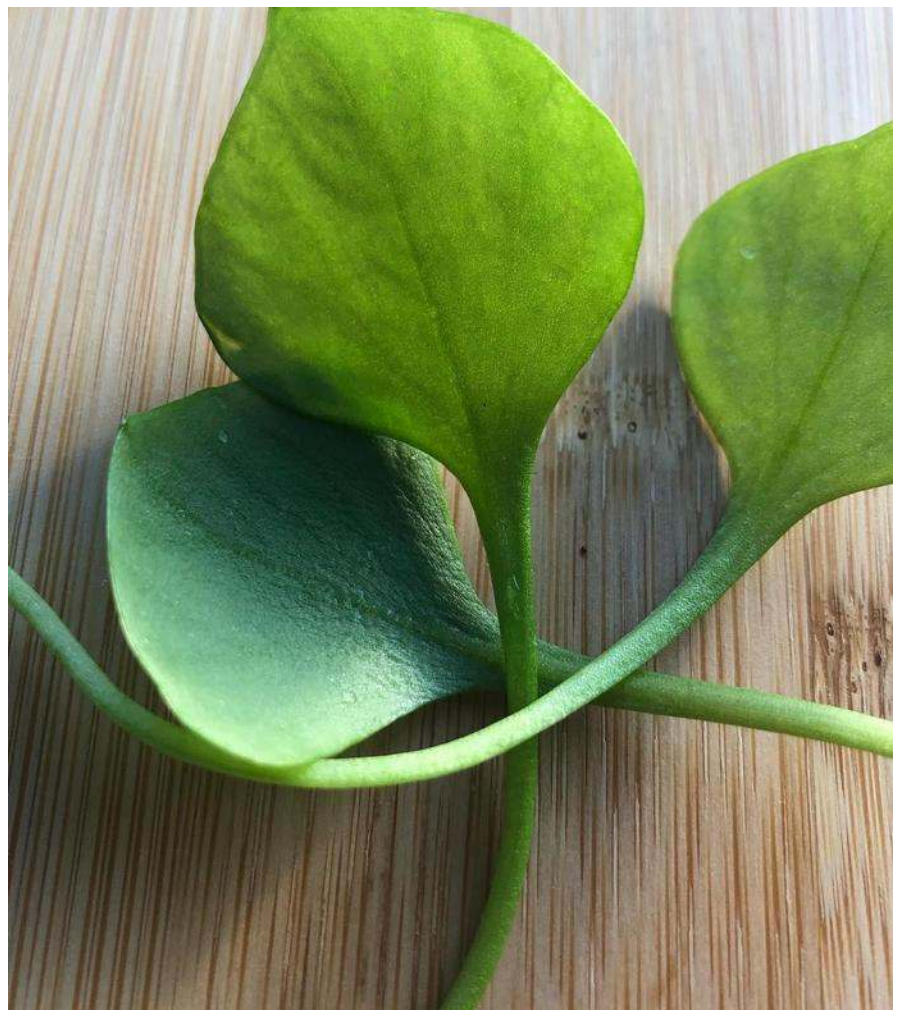
un vent japonais et créole sur les collines béarnaises

Avec l'installation à Serres-Castet, la ferme cherche bien sûr à répondre aux besoins en fruits et légumes « classiques » de la population locale. Mais la volonté de développer des productions qui sortent de l'ordinaire est plus que jamais la marque de fabrique de l'aventure agricole de Stéphane. Les patates douces s'invitent dans le panier de biens de la Ferme des Luys, avec une gamme de couleurs toujours plus étendue. Les variétés classiques à chair orange ont été rejointes par des patates douces roses à chair blanche comme la murasaki ou la spectaculaire sakura à la chair violette striée de blanc. Elles y sont accompagnées par les chayottes : les amateurs de recettes créoles

Si patates douces et chayotte sont bien reçues par les consommateurs locaux, le plus vif succès récent est assuré par de petites salades au goût prononcé. La moutarde japonaise ou mizuna, en fait un chou qui pousse en formant de fines feuilles ciselées pourpres.

La claytone de cuba que l'on dirait issue d'un croisement entre la mâche et l'as de pique se révèle à la fois fondante et offre un goût léger qui se rapproche de celui du cresson.

ci-dessous : la claytone de Cuba





Toutes ces productions végétales sont cultivées en agriculture biologique et sont distribuées par tous les systèmes de vente locale : à la ferme, en AMAP et sur les marchés locaux. L'exploitation fournit également les cantines scolaires... avec des productions plus conventionnelles. Il reste pour l'instant difficile d'insérer les produits décalés dans le menu des enfants.

ci-dessus : récolte des patates douces photographie © Ferme des Luys

Quatre ans après son installation, Stéphane Bersillon ne compte pas arrêter les expériences décalées : il travaille actuellement à l'introduction dans ses vergers de l'asiminier, un petit arbre provenant d'Amérique du Nord qui produit un fruit ressemblant à la mangue et dont le goût évoque à la fois celui de plusieurs fruits du soleil. Les amateurs de découvertes peuvent donc compter sur la ferme des Luys.



Pour en savoir plus



Le site de la Ferme des Luys :

<http://www.fermedesluys.fr/>

La page Facebook

<https://www.facebook.com/LaFermeDesLuys/>

UN BAMBOU AGRICOLE AUX PIEDS DES PYRENEES



Parmi les coteaux qui entourent la bastide de Rébénacq, une parcelle surprend entre prairies et bosquets : une plantation rectiligne à la hauteur encore modeste. Il ne s'agit ni d'un vignoble ni d'un verger, mais de la mise en culture de deux hectares de bambou agricole.

L'espèce plantée, a été une première fois décrite en France sous le nom de *bambusa*

edulis avant de se voir classée dans le genre *phylostachys*. Mais le nom le plus populaire de ce grand bambou, moso, vient du Japon et il a été choisi par la société italienne qui s'emploie à diffuser cette culture en Europe et même au Etats-Unis. La société onlymoso propose à ceux qui veulent se lancer dans l'aventure du bambou agricole des plants sélectionnés, un encadrement technique ainsi que l'écoulement et la transformation de la

Cette solution a séduit très récemment trois exploitants en Béarn.

Manon Mounaix, à Rébénacq, est la pionnière de ce petit groupe. Membre d'une famille d'agriculteurs, elle cherchait une production qui puisse lui laisser du temps libre et qui soit compatible avec sa vie de jeune mère de famille. Au printemps 2021, elle reçoit plus de 3000 plants de jeunes bambous aussitôt installés sur le flanc du coteau.

C'est la grande singularité de sa plantation, l'une des seules en France à être située sur un terrain en pente.

Cela permet un bon drainage : le moso, très rustique quand il s'agit de

résister au froid, n'apprécie guère l'eau stagnante. Une fois, planté, le bambou va d'abord croître en sous-sol. C'est au printemps que la pousse aérienne s'effectue et que le paysage change. Il faudra patienter quelques printemps avant la première récolte. Celle-ci est prévue cinq ans après la plantation. Que récolte-t-on : d'abord le turion, ce jeune bambou qui vient de sortir de terre et qui a valu à cette espèce le nom d'edulis qui signifie comestible. La société italienne a déjà mis au point toute une variété de

produits : des pousses de bambou cuisinées au pesto en passant par les gressins.

Les pousses provenant d'exploitations françaises seront transformées dans l'hexagone. Elles serviront également de matière première à des produits cosmétiques comme des crèmes hydratantes. Quant aux chaumes (les tiges), elles permettent toute une série d'utilisations de la pâte à papier aux matériaux de construction.

Pour l'instant, aucune plantation française n'est assez avancée pour être mise en production, mais avec une cinquantaine d'exploitations et plusieurs dizaines qui devraient s'y ajouter rapidement, le bambou est bien rentré dans le paysage agricole français.

Pour en savoir plus :
<https://onlymoso.fr/>

Ci-contre et page précédente : la mise en place des bambous. photographies © Manon Mounaix



UN WHISKY DE MAÏS AU PAYS DU (BOUR)BON ROI HENRI.



Bayonne, 31 octobre 2022 : un coup de tonnerre vient de retentir sur les rives de l'Adour : le port reçoit pour la première fois une livraison de maïs, tant les conditions climatiques de productions ont été compliquées !

D'ordinaire, Bayonne exporte plutôt des centaines de milliers de tonnes de cette céréale emblématique du sud-ouest. Une part non négligeable vogue vers les distilleries irlandaises qui y produisent des *whiskeys* au nom célèbre. Mais puisque la ressource est là, pourquoi ne pas produire un whisky au maïs sur place ?



L'enjeu de la transmission

Romain Selle, jeune producteur en Béarn, souhaitait reprendre l'exploitation familiale passée en quelques décennies de la polyculture-élevage à une rotation de production végétales variées, en bio et en conventionnel mais où figure toujours le maïs. Intéressé par le whisky, il pensait à la production emblématique tirée de l'orge, mais cette céréale est peu adaptée à la culture en Béarn. Il finit par se rendre compte que la ressource était déjà sur ses terres. Son whisky sera donc principalement fait à partir de maïs et lui permettra de maîtriser l'ensemble du processus, de la culture au vieillissement en passant par la distillation.

contrôler toute la chaîne de production

C'est ce contrôle de toute la chaîne de production qui attire particulièrement l'agriculteur de Saint-Médard. La fin des activités d'élevage dans l'exploitation familiale a libéré une grange où prennent place l'ensemble des opérations : juste de l'autre côté du mur, les champs de seigle fournissent le complément au maïs, cultivé à un kilomètre de là. Seule l'orge maltée, troisième composante du whisky de Romain Selle, n'est pas produite sur l'exploitation. La suite des opérations alterne un temps relativement court de préparation, puis une longue patience pour le vieillissement.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

De novembre au début du printemps, les grains réduits en farines sont brassés. En une journée, on obtient un moût sucré : au revoir l'amidon, bonjour les glucoses, merci les enzymes. Lorsque la température est redescendue, les levures sont introduites et la fermentation des six jours suivants permet d'aboutir à un moût alcoolisé, prêt à partir dans la belle



il est brûlé à l'intérieur. Ce « bousinage » va apporter au Whisky de maïs ce goût particulier, plus rond : c'est la spécificité des whiskys de maïs des Etats-Unis qui réservent à leur seul territoire de pouvoir les appeler « bourbon ». Le temps long commence, celui du vieillissement, trois années obligatoires de part la législation européenne. Avec les premières distillations effectuées en 2021, les premières mises

Un Whisky Béarnais, en circuit court

machine de cuivre à moins de deux mètres de là. Le moût chauffé voit la vapeur d'alcool s'élever à une température plus basse que la vapeur d'eau. Mais il faut passer par une colonne pour améliorer la qualité du distillat. C'est au bout du condenseur que l'on récupère un alcool un peu au-dessus de 80°. On se débarrasse du début, inutilisable - les têtes- et on ne garde que le cœur. Avec l'habitude, Romain sait repérer au nez le moment où il faut arrêter la distillation. Le cœur obtenu, parfaitement translucide, rejoint le fut où il va lentement prendre sa couleur et son goût spécifique. Fourni par un tonnelier des Landes, le fût en chêne a été spécialement préparé :

en bouteilles sont prévues pour la fin de l'année 2024. Romain Selle insiste sur la démarche locale de sa production : il veut aménager une autre partie de la Grange pour des dégustations et des visites de la distillerie : les bouteilles seront d'abord accessibles sur place même si la boutique en ligne permettra à un public plus large. Du maïs et du seigle cultivés sur place, des fûts landais et une vente à la ferme : rendez-vous en 2024 pour l'arrivée de ce whisky béarnais en circuit court !

Pour en savoir plus :

<https://labarrere1773.fr/>

Au delà de la curiosité

Il y a bien sûr dans les introductions de productions venues d'ailleurs un esprit d'aventure et parfois même un grain de folie ; mais elles s'incrivent également dans des logiques anciennes et finalement, toujours d'actualité.

Il faut d'abord replacer les introductions récentes dans une très ancienne tradition **d'acclimatation**. Le pouvoir royal, depuis le 16ème siècle au moins, était soucieux de tenter de produire dans le royaume ce qui faisait la richesse de ses voisins. Catherine de Médicis créa le domaine d'Hyères pour, entre autres, y lancer la culture de canne à sucre. Plus tard, Marly, le château de Versailles et surtout le « Jardin du Roi » (actuel jardin des plantes) furent des lieux d'accueil et de recherches : c'est le botaniste Jussieu qui s'occupa d'étudier et de reproduire les plants de caféiers à la fin du règne de Louis XIV et au début de celui de Louis XV.

Les introductions sont également un outil pour **aménager le territoire** : la culture du riz en Camargue a été au départ un moyen de lutter contre le sel ; des espèces bovines particulièrement rustiques ont été importées pour entretenir des zones naturelles. La race Highland Cattle, originaire du nord de l'Ecosse, a ainsi été introduite dans l'estuaire de la Seine pour que le pâturage maintienne le paysage ouvert.

Question de ressource, questions de goûts

Parmi les logiques anciennes des arrivées d'espèces étrangères figure en bonne place la réponse aux faiblesses des ressources locales, surexploitées ou victimes de maladies : l'épizootie des années 1970 provoqua l'arrivée des huitres dites « japonaises » - en tout cas asiatiques. Peu après, l'esturgeon sibérien (*Aspenser baerii*) était utilisé comme modèle pour la reproduction du sturio européen, menacé de disparition complète. Quelques péripéties plus tard, le caviar issu de l'élevage du baeri, prenait le relai d'un caviar de Gironde pêché, disparu faute de « donateurs ». En France métropolitaine, les modes culinaires portées par la mondialisation ou venant des outre-mer, incitent à en produire sur place les ingrédients quand cela est possible. Ainsi, les adhérents des AMAP suggèrent parfois à leurs producteurs de cultiver la patate douce. Des origines ou un long séjour à la Réunion développent une nostalgie des goûts suffisamment forte pour favoriser des aventures agricoles exotiques aussi intrépides que celle de la culture de la banane en Roussillon. Cela peut se croiser avec la recherche de qualités diététiques spécifiques comme dans le cas de la culture du Konjac, un tubercule très peu calorique qui permet de produire les nouilles shirataki.

Dans la vogue du "made in France"

Du côté des productions animales, la recherche de qualités diététiques et organoleptiques est également mise en avant, de la viande d'autruche ou de bison, pauvres en graisse à celle particulièrement réputée et persillée de l'Angus ou du Wagyu en passant par les vertus du lait de chamelle.

Ces dernières années, beaucoup de nouvelles productions s'inscrivent également dans la logique de la promotion du « made in France » : il s'agit de substituer une production locale à des importations. Les producteurs récents de Gambas, en étangs d'eau douce, ou en aquaponie pour les crevettes impériales japonaises mettent en avant les dizaines de milliers de tonnes importées chaque année. Évidemment, très souvent, les facteurs se conjuguent : aux motivations listées ci-dessus, souvent associées, se mêlent la volonté de diversification ou le souhait de passer à une véritable dimension agricole.

Des facteurs souvent multiples

Ainsi les élevages de camélidés en France, actifs depuis des années pour l'animation, les fermes pédagogiques ou les randonnées, viennent pour certains de débiter la production de lait. Autre exemple de croisement de facteurs : le cas du retour de la pistache.



Il s'agit d'un retour car les pistachiers faisaient l'objet d'une culture commerciale en Provence jusqu'au début du siècle dernier. Les voici de retour, en Provence, dans le Roussillon dans l'Aude et jusqu'au Lot-et-Garonne.

Même s'il l'on retrouve quelque aventure individuelle comme dans le Lot et Garonne, ce projet de retour est souvent porté par des collectifs (collectivités, chambres d'agriculture, syndicats viticoles, INRAE).

Il s'agit de structurer de véritables filières sur des territoires donnés. Elles rassemblent des acteurs variés : du pépiniériste aux pâtisseries confiseurs (très demandeurs et, en Provence, fers de lance du projet)

en passant par les arboriculteurs, ou les vignerons qui veulent se diversifier et ainsi limiter les impacts du réchauffement climatique. Le pistachier est en effet moins sensible à la sécheresse.

On retrouve ici articulés trois des moteurs de l'introduction d'espèces extérieures : la volonté de substitution aux importations, la volonté de diversification et les défis liés aux évolutions climatiques.

Dans les prochains numéros

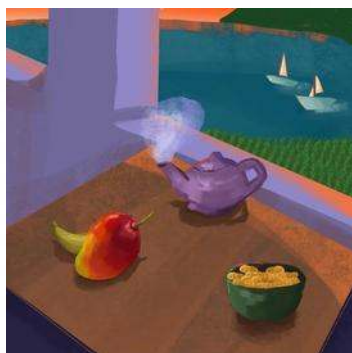
Bientôt : des animations sur le site pour redécouvrir les productions des trois premiers numéros !

Le numéro 4 en avril

Des champignons exotiques, des fruits à coques et bien d'autres découvertes encore ! Suivez la progression du magazine sur le blog !



MiKoRiZe.Info : une publication numérique



ISSN 2826-9519

responsable de publication: Marc Lohez

contact :

- mikorize.terroirs@gmail.com

- admin@mikorize.info

illustrations @artie.maddie sur Instagram

Pour nous retrouver

- ° Le site **Mikorize.info**
- ° La page facebook (suivi de l'actualité des producteurs) **<https://www.facebook.com/mikorize>**
- ° Le compte instagram pour les visites et reportages **<https://www.instagram.com/mikorize/>**
- ° le compte twitter : veille sur les filières émergentes. **@s_terroir**

