

MiKoRiZe est un site et un magazine en ligne sur toutes les productions venues d'ailleurs mais cultivées en France.

MiKoRiZe



▲ retrouvez le dernier magazine numérique

Le magazine présente des territoires de productions et montre l'intégrations des productions nouvelles dans leurs "terroirs".

▼ L'exotisme est dans le Gers

Bufflonnes, Gambas et autres productions décalées : à retrouver dans les articles ou dans la carte interactive ci-dessous .



La carte interactive

La présentation



Accès directs aux articles
-> (flashcode du haut)

et aux sites des producteurs
-> (flashcode du bas)



Un tubercule de Konjac / cliché France-Konjac

L'article



Le site
de France-Konjac



▲ Les débuts de la production de nouilles de Konjac

Les nouilles de Konjac (shirataki)
sont désormais produits en Anjou à
partir de tubercules cultivés sur place.



L'article



Site Gambas d'Ici



Les oeufs géants du Gers

Près de Nogaro, l'unique élevage
d'autruches du Gers, pour un oeuf
à la coque très convivial !



L'article



FB Gers Autruches



▼ Les Gambas made in France

Comment remplacer les importations
massives de gambas dont les français
sont friands. Trois solutions existent
en France



L'article



◀ Des Gambas d'eau douce près de Mirande

Un élevage unique en Europe : des
crevettes d'eau douce aux longues
pinces bleues !

Zoom sur l'exotisme de terroir dans le Gers et sur deux nouvelles productions : les nouilles de Konjac et le lait de chamelle



L'article



Site ferme du Hunt Cam



▲ Les vaches "Highland Cattle" : des débroussailleuses exceptionnelles

Originaires du nord de l'Ecosse, on les trouve depuis plusieurs décennies sur le territoire français.



L'article



Site la Camellerie



deux autres producteurs engagés dans cette filière

Au sud de la France deux autres élevages - qui organisent des promenades - sont également engagés dans cette production



▼ La mozzarella du Gers

Des bovidés d'origine asiatique, une recette fromagère italienne, mais on est bien dans le Gers !



L'article



Site L'Bufala



◀ Le lait de Chamelle, un gout nouveau en France

Dans le nord de la France, un élevage vient de lancer la commercialisation d'un lait léger et au délicat parfum d'amande : le lait de chamelle.



Camelarzac



Dromazère



Pour nous retrouver :

MiKoRiZe

publication
numérique
trimestrielle

ISSN 2826-9519

reponsable de
publication:

Marc Lohez

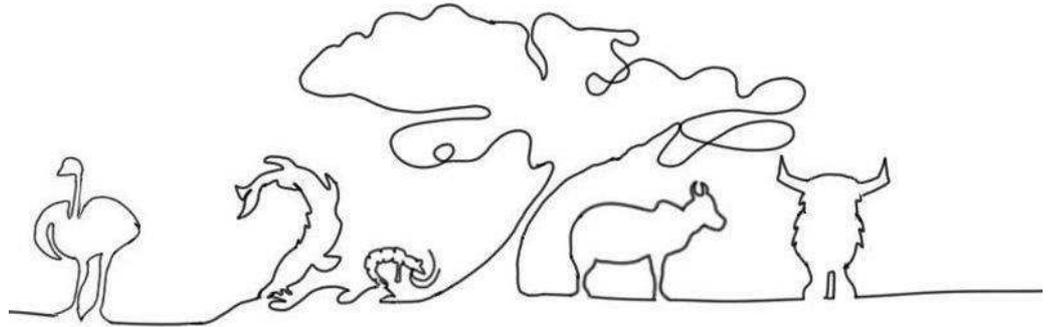
Sauvagnon
Pyrénées Atlantiques
FRANCE

Dans les prochains
numéros

- Le caviar en France
: trente ans de
production

- Le thé : une
aventure agricole
entre Bretagne et
Pyrénées

- des viandes bovines
particulières (Boeuf
Wagyu, Black
Angus, Bisons
d'Amérique etc.)



° Le site : [Mikorize.info](https://www.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](https://twitter.com/s_terroir)

contact : Marc Lohez
mikorize.terroirs@gmail.com
admin@mikorize.info

Illustrations : [@artie.maddie](https://www.instagram.com/artie.maddie) sur Instagram
clichés : Marc Lohez sauf mention spécifique

- NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE -