

MikoRiZe

les nouvelles aventures des terroirs

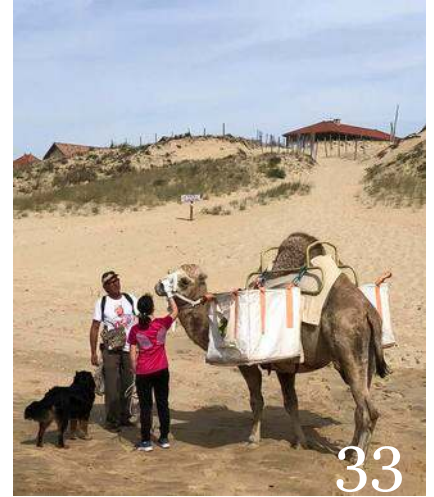
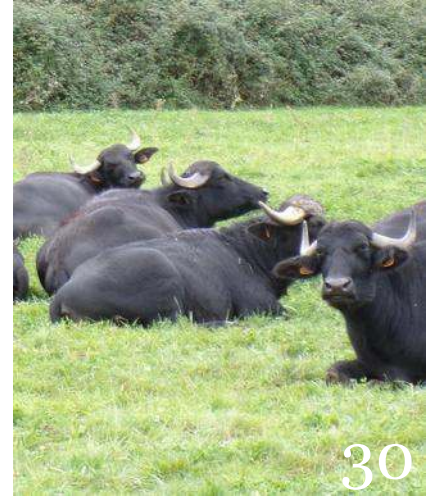
N°5 - automne 2023



**L'expérimentation et
l'acclimatation :
d'anciennes traditions
toujours vivantes**

**Olivier de Serres
père de l'agronomie française
1539-1619**

Sommaire



Editorial

3 L'automne, la belle saison de l'exotisme de terroir

Epices et condiments

4 Une production épicée dans les Landes : le gingembre

Dossier

8 L'expérimentation et l'acclimatation

Productions végétales

20 Aloe vera en Roussillon, productions tropicales en Bretagne

Elevage

30 En Béarn, les beaux débuts de la mozzarella au lait de bufflonne

Filière

33 En attendant l'année des camélidés

L'automne, la belle saison de l'exotisme de terroir



L'été a mis le temps pour prendre sa retraite cette année et la douceur a prolongé la présence des légumes de saison chaude. Et puis la pluie et les fraîcheurs ont fini par s'imposer et par ouvrir le temps des courges et des choux. Mais il est toujours possible de trouver du soleil sur les étals et du tonus dans nos assiettes : l'automne, c'est la belle saison de l'exotisme de terroir, ses couleurs ses légumes sucrés et ses épices réconfortantes. Cette année, l'automne de l'hexagone propose plus d'agrumes et de gingembre ; des mangues arrivent en attendant que la nouvelle frontière, celle de l'avocat, soit franchie. Il est déjà dans les jardins privés et chez quelques producteurs audacieux du sud. Dans les stations, dans les exploitations, on cherche on teste, on acclimata pour vous offrir des automnes toujours plus variés.

MiKoRiZe Les nouvelles
aventures des terroirs

publication ISSN 2826-9519
numérique

MiKoRiZe.info

sauf mention
particulière:
textes et
photographies

Marc Lohez

UNE PRODUCTION EPICEE DANS LES LANDES : LE GINGEMBRE



Des jeunes bambous ? Non, des rangs de gingembre, introduit récemment dans les Landes. Cliché © Fermes Larrere

page de droite : quelques mois plus tard, une belle croissance et même une floraison des gingembres !

Une terre sombre, des rangs de tiges d'un vert intense portant des feuilles

lancéolées sous de grandes serres : voici une belle illustration des cultures tropicales qui s'ancrent dans nos terroirs. Et il ne s'agit pas de n'importe laquelle des plantes tropicales ; ce gingembre qui pousse désormais dans les Landes est un bon résumé de la folie des épices qui touche l'Occident dès le moyen-âge et de la mondialisation agricole qui suivit les grandes découvertes :

Répondre au retour en force du goût pour le gingembre

originaire d'Asie, sa culture s'étendit à l'Afrique et à l'Amérique Latine.

Il fut pourtant un peu oublié du 18ème au 19ème siècle, concurrencé par le poivre et les aromates cultivés localement en Europe. La dernière vague de mondialisation a permis son retour en force dans nos assiettes et dans nos verres. Porté par ses propriétés, notamment digestives, et par son goût – son « feu »- qui accompagne la diffusion mondiale des cuisines d'origine asiatique, le gingembre est importé massivement en Europe, en poudre, confit, ou plus rarement en rhizome entier. La France est donc dépendante des importations venues d'Amérique latine et d'Asie.

Si des maraîchers et des jardiniers amateurs se sont lancés dans des productions encore très limitées, la culture de gingembre bio des Fermes Larrere est sans doute l'une des premières à pouvoir fournir de façon significative une demande de production hexagonale.

Les fermes Larrere : une entreprise familiale innovante en quête de nouvelles saveurs

Ce gingembre bio illustre également parfaitement l'évolution des Fermes Larrere, une entreprise familiale depuis trois générations. Engagée dans la production légumière depuis les années 1980, avec notamment les



un produit frais et de saison

carottes et les asperges, cette association de fermes familiales diversifie ses cultures depuis 15 ans avec notamment une part croissante du bio. Plus récemment, elle s'est orientée vers des goûts nouveaux, depuis la patate douce jusqu'au brocoli bimi® en passant par le choudou ; ces deux derniers légumes, issus de la collaboration des fermes avec le groupe japonais Sakata peuvent se consommer aussi bien cuits que crus. Quant au choudou, il est plus digeste que le chou vert classique. Cette quête de « Made in France », d'agriculture durable et d'innovation se retrouve dans l'introduction plus récente du gingembre. Testé depuis plusieurs années, il s'adapte bien au terroir landais,

ses terres sableuses, bien drainées et qui se réchauffent vite ; il pousse à l'abri de serres non chauffées en partie couvertes de panneaux photovoltaïques.

La première commercialisation a eu lieu l'an dernier et les fermes espèrent une production cette année de septembre à décembre.

Ci dessous: le gingembre des landes, un produit frais, vif, coloré et vendu avec tiges et feuilles (ces dernières consommables en infusion)





Si les conditions de productions de ce gingembre, par ailleurs récolté à la main, sont porteuses de sens, il en va de même de sa commercialisation : ce produit frais et de saison sera disponible dans les grandes surfaces entier, c'est-à-dire avec la tige et les feuilles.

Cette présentation apporte un joli visuel au gingembre sur l'étalage, mais cela rappelle aussi que les feuilles se consomment également, notamment en infusion. Le gingembre cultivé dans les Landes sera d'ailleurs utilisé pour la préparation de boissons. Profitons donc de la belle saison du gingembre de l'hexagone !



Pour en savoir plus



Le site des fermes Larrere :
<https://www.fermes-larrere.fr/>

La page Facebook :
<https://www.facebook.com/fermes.larrere/>

Instagram
https://www.instagram.com/fermes_larrere



L'expérimentation et l'acclimatation: une tradition toujours d'actualité

Plus de quatre siècles après la mort d'Olivier de Serres (1539-1519), la longue tradition française d'expérimentation et d'acclimatation se poursuit. Celui qui voulut introduire les "cartoufles" (pommes de terre) bien avant Parmentier serait sans doute fier des stations d'expérimentation et des exploitants qui testent sans relâche les nouvelles introductions dans nos territoires de production.

VESTIGES ET HERITAGES DE L'ACCLIMATATION

Introduire des espèces issues d'autres latitudes est une habitude

ancienne en France. Mais si au XVI^{ème} siècle, on tentait de développer ces cultures sur le sol métropolitain, à partir de la fin du règne de Louis XIV ces essais laissent un peu la place à une autre logique : étudier et sélectionner des plantes tropicales en métropole pour permettre le développement agricole des colonies.

Il y a aujourd'hui en région parisienne deux lieux qui permettent de rentrer en contact avec cette histoire agronomique : l'un de façon indirecte, l'autre bien plus directement et intensément. On mettra de côté le « Jardin d'acclimatation » dont la fonction de parc d'attraction éclipse ce même lien historique.

Ci-dessous : Le pavillon d'Indochine et les locaux du CIRAD au jardin d'agronomie tropicale de Vincennes.



Le Jardin des plantes

Le souvenir indirect du "Jardin du Roi et de l'acclimatation à l'époque de Louis XIV et de Louis XV

Le plus célèbre des ces lieux passeurs d'histoire est le Jardin des Plantes. Lors de la visite des serres, les visiteurs sont accueillis -c'est tout au début de la serre tropicale- par des caféiers et des cacaoyers. Juste devant, une plaque rappelle le rôle du « Jardin du Roi » dans l'acclimatation d'un caféier offert à Louis-le grand et dont les bons soins du

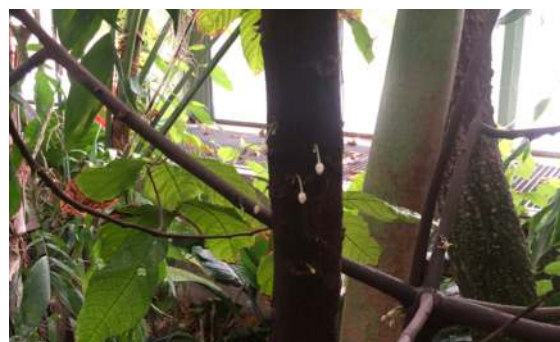
botaniste Jussieu permirent la multiplication avant l'envoi dans les Antilles. Mais il ne reste rien des serres en bois de l'époque dont seul un panneau entretien la mémoire.

Ci-contre : l'entrée des serres de Rohault de Fleury, 1834



Ci contre : le caféier du jardin des plantes rappelle l'acclimatation de cette plante au "jardin du Roi" à l'époque de Bernard de Jussieu (1699-1777). Aujourd'hui, une production est lancée dans le Roussillon (voir MiKoRiZe n°2

Ci-contre : fleurs de cacaoyer poussant sur le tronc et qui donneront peut-être des cabosses quelques mois plus tard. Une expérience de production de chocolat a eu lieu il y a quelques années aux serres tropicales du Parc du Grand-Blottereau à Nantes, des serres construites au tout début du XXème siècle pour l'acclimatation des plantes tropicales.



A Vincennes : depaysement

Le souvenir de ce passé est bien plus vivant dans un lieu aussi discret qu'étonnant : le jardin d'agronomie tropicale de Vincennes. A l'extrémité du bois et en bordure de la commune de Nogent-sur-Marne, les quelques hectares du parc présentent au promeneur un passé de l'agronomie tout en constituant le cadre d'une recherche bien vivante. Il s'agit au départ d'une annexe du muséum d'histoire

et vestiges en péril

naturelle consacrée à l'acclimatation des plantes tropicales pour favoriser l'agriculture d'un empire colonial en pleine expansion en cette fin du XIXème siècle. Caféiers, cacaoyers, vanilles font partie des plantes qui poussent dans les serres construites à partir de l'extrême fin du XIXème siècle.

Le parc va devenir également une vitrine de l'empire en accueillant l'exposition coloniale de 1907.

Celle-ci réutilisait quelques pavillons construits pour d'autres expositions et exhibait des populations coloniales dans des zoos humains censés recréer des villages indigènes. Les guerres qui ont suivi ont fait du parc un lieu mémoriel parsemé des monuments aux morts honorant les soldats issus des colonies.

Mais une partie de ce patrimoine a souffert du temps et parfois des tempêtes : des pavillons ont dû être détruits, d'autres disparaissent doucement envahis par les bambous.

Quant aux serres anciennes elles sont aujourd'hui mangées par la végétation : un spectacle saisissant mais précaire.



L'agronomie tropicale est-elle toujours bien vivante ici : Une partie du parc constitue un campus de recherche et de formation, géré par le CIRAD : le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement fournit des connaissances et des



solutions pour un développement durable de l'agriculture, notamment dans les pays en voie de développement. Le campus héberge également une « Cité du développement durable » où de nombreuses organisations coopèrent dans ce domaine.

Un lieu de mémoire, de promenade et de recherches

Le jardin porte le nom de René Dumont, célèbre agronome spécialiste de l'agriculture tropicale et pionnier de l'écologie politique, dont la longue vie de travail a suivi les évolutions de la recherche à Vincennes, du développement agricole colonial à la coopération et l'aide au développement.

Pour en savoir plus et visiter:

Le Jardin des plantes, métro station Austerlitz ou Monge

<https://www.jardindesplantesdeparis.fr/fr/grandes-serres-du-jardin-des-plantes>

Le Jardin René Dumont, station Nogent-sur Marne, RER A

<https://www.paris.fr/lieux/jardin-d-agronomie-tropicale-rene-dumont-1813>

A Nantes : serres tropicales du Parc du Grand-Blottereau

<https://patrimonia.nantes.fr/home/decouvrir/themes-et-quartiers/serres-dagronomie-tropicale-du-p.html>

AURAY : LES NOUVELLES CULTURES DES MARAÎCHERS 3.0

A deux pas de la rivière d'Auray dans le Morbihan, un rectangle de cultures attire l'œil. Ce sont les six hectares et la douzaine de tunnels de la station d'expérimentation d'Auray. Les stations d'expérimentation sont toutes des outils de recherche et développement, mais à Auray, on se croirait presque dans un film de science-fiction : on peut y croiser, des robots, des testeurs en exosquelettes ou revêtus d'une combinaison truffée

de capteurs et des robots qui aident au transport, désherbent ou binent. La station d'Auray prépare le maraîchage 3.0 : celui qui épargnera au professionnel les troubles musculosquelettiques et lui permettra de limiter les intrants. Mais cette recherche d'une agriculture qui prend soin à la fois de ses travailleurs et de l'environnement ne passe pas seulement par la robotique : Maët Le Lan, responsable de la station,



Des thématiques de test variées

refuse qu'elle soit rangée dans une case et souligne au contraire la grande diversité des thématiques abordées qui fait la force d'Auray. On y teste aussi bien les différents matériaux pour le paillage que l'amélioration des rotations, mais on y expérimente aussi des cultures nouvelles.

De nouveaux goûts locaux dans un contexte en mutation

Pastèques, patates douces et arachides, ces plantes qui détonnent dans le paysage maraîcher breton répondent à la nécessité de renouveler la gamme traditionnelle de légumes locaux.

*ci-contre: Culture de pastèque en test à Auray.
Crédit photo : Lemon Prod*

Mais il s'agit également de trouver des réponses d'Espagne. La station d'adaptation aux évolutions climatiques tout en permettant de remplacer des importations par une production locale : la pastèque dont la demande augmente avec des étés bretons de plus en plus chauds est pour l'instant essentiellement originaire d'Espagne. La station d'Auray veut aider à diversifier l'offre locale avec du goût et des produits faciles à préparer en cuisine. Quant à la pastèque, son expérimentation s'inscrit dans la vogue des fruits secs aux facteurs climatiques que nutritifs.





Sécuriser l'itinéraire technique

Les cycles de tests réalisés à Auray aboutissent à des itinéraires techniques qui permettent aux producteurs de ne pas se lancer à l'aveugle. Ainsi celui sur la patate douce en agriculture biologique montre -entre autres- qu'il vaut mieux espacer les plants pour obtenir des patates de gabarit satisfaisant (hors vente sur place) et que les patates douces à chair blanche ont de bons rendements et de bonnes aptitudes à la conservation. Pour Maët Le Lan, la station a les moyens de prendre des risques que les maraîchers ne peuvent se permettre d'affronter.

Car les mauvaises surprises ne manquent pas quand on se lance dans les variétés nouvelles : récolte décevante à la suite d'une météo capricieuse pour les patates douces, problèmes sanitaires comme une attaque d'acariens pour les arachides.

Le robot OZ dans les rangs d'arachides. Crédit photo Lemon Prod

La cacahuète bretonne se fera-t-elle une place sur la table des apéritifs ? Il faudra auparavant trouver une solution pour torréfier les graines. Cela n'a pas empêché quelques agriculteurs de se lancer dans l'aventure de cette curieuse légumineuse d'autant que les restaurateurs locaux se verraient bien inscrire à leur menu des recettes à la cacahuète produite localement. Mais à Auray, le travail d'expérimentation va continuer pendant plusieurs années, notamment pour améliorer le contrôle des acariens par les auxiliaires et permettre à la cacahuète bio de Bretagne d'être réellement viable. L'expérimentation est une course de fond.

Pour en savoir plus: la station d'Auray sur le site des chambres d'agriculture de Bretagne.

TOREILLES : ACCOMPAGNER LES MUTATIONS AGRICOLES EN OCCITANIE



Légèrement en retrait de l'animation de la côte des Pyrénées-Orientales, les terres planes et sableuses entre l'Agly et la Têt constituent un terrain d'excellence pour les aventures agricoles des paysans du Roussillon qui les ont transformé en un merveilleux jardin horticole.

Mais c'est une terre d'expérimentation également, du fait de la présence à

Toreilles de la SICA Centrex. Créée au départ pour soutenir la culture de l'abricotier, la station s'est diversifiée à la demande des maraîchers locaux vers des essais sur les légumes, de la salade à la patate douce. L'introduction de cette dernière correspond à une demande de diversification mais aussi d'allongement des rotations pour les cultures maraîchères.

Les grenadiers : essais variétaux et crash-test

Outre les études effectuées sur les 24 hectares de la station, Centrex effectue des tests chez les cultivateurs, dans les conditions réelles de production. Comme dans les autres stations, Torreilles dégrossit le travail d'une culture pour que les producteurs soient guidés, grâce aux itinéraires techniques fournis à la suite des tests. Dans les parcelles de la station consacrée à l'arboriculture, on croise bien sur des abricotiers, des pêchers et même des amandiers, mais un verger attire l'œil :

des tâches rouges contrastent avec le feuillage vert ; ce sont les belles **fleurs** fleurs allongées du grenadier. Des grenadiers dans la partie méditerranéenne de la France, c'est loin d'être inédit, mais comme bien des cultures qui refont surface aujourd'hui, la production de la grenade s'était effacée au tournant du XXème siècle.

ci-dessous Les rangs de grenadiers : les vides viennent des pertes dues au gel.



Dans un souci de diversification, des producteurs se sont

lancés il y a plus de dix ans dans la plantation de cet arbre au fruit symbole de prospérité, de beauté et de bienfaits dans les textes sacrés. A Toreilles, la station a entrepris un essai sur vingt variétés différentes.

L'épreuve majeure a été celle du... froid ! Car si le Roussillon est réputé pour son ensoleillement inégalé en métropole et ses étés parfois caniculaires, il peut être frappé de coups de gels aussi rapides que redoutables. Celui de 2018 a permis de distinguer les variétés gélives et non gélives : les vides dans les rangs sont les cicatrices de ce crash-test.

En dehors de ce critère vital, les variétés ont été testées et caractérisées quant à leurs rendements et au goût de leurs fruits.

Pour les grenadiers comme pour les patates douces, le temps des essais variétaux est terminé, mais le travail se poursuit avec des tests sanitaires. Il s'agit de vérifier l'efficacité des auxiliaires contre les ravageurs dans le cadre de l'agriculture biologique.

Ci-dessous : Les patates douces en essai contre le taupin.



De nouveaux essais en vue

La station se projette vers un avenir agricole en Occitanie toujours marqué par la nécessité de diversification et d'adaptation aux évolutions climatiques, particulièrement sensibles dans le Roussillon. De nouveaux essais variétaux sont prévus pour les prochaines années : ils concernent des fruitiers qui intéressent les agriculteurs locaux, certains ayant déjà commencé les plantations : il s'agit des agrumes, des pistachiers et des avocatiers. Dans les jardins du Roussillon, les particuliers se sont rendu compte que non seulement l'avocatier se plaisait bien, mais qu'il pouvait aussi offrir des fruits à maturité. Quelques exploitants ont même débuté l'aventure de la production, car la perspective de fournir des avocats justes à point sur les marchés locaux est évidemment très intéressante. Mais pour les agrumes comme pour les avocats, il faut lever l'obstacle d'une image de production gourmande en eau et donc vérifier les apports nécessaires. C'est une des missions que se fixe la Sica Centrex dans ce futur programme d'essai.

Un grand merci à Aude Lusetti, responsable expérimentation maraichage et arboriculture à la station pour l'entretien et la visite qui ont permis cet article.

Pour en savoir plus :

le site de la Sica Centrex :

<https://www.centrex66.com/>



DANS LE GERS : UNE FERME PILOTE DE L'AQUAPONIE

Aux-Aussat, petite commune au sud du Gers compte moins de trois cents habitants. Cela ne l'empêche pas d'être un terroir fertile en innovations

ci-dessus : la petite forêt sur l'eau des aromatiques, ambiance olfactive garantie.

On y trouve un verger de pommiers anglais entretenu par des moutons du Shropshire et une cidrerie typiquement britannique et à deux pas de là l'un des pôles du développement de la filière aquaponique en France .

Cette activité consiste à associer un élevage aquacole à des cultures végétales cultivées en hydroponie : on les fait pousser avec ou sans substrat en leur apportant la solution nutritive nécessaire. Quand les deux sont liés comme dans cette ferme de la société Eauzons, les végétaux se nourrissent des effluents générés par les poissons tout en participant à la filtration et à l'épuration du milieu aquatique de ceux-ci.



L'intérêt de la ferme aquaponique d'Aux-Aussat vient du fait qu'elle est à la fois un lieu de production intégré dans les circuits-courts de cette partie de l'Occitanie, mais aussi un centre important d'expérimentation et de formation pour la filière de fermes que souhaite mettre en place Eauzons.

Entrons donc dans ce technopôle aquaponique par le premier module, celui consacré à la pisciculture. Trois espèces y sont élevées : la truite arc-en ciel, l'omble ou saumon de fontaine et le saumon souche Adour. Cette dernière espèce, rare, est la plus délicate à maintenir et les poissons élevés dans le Gers sont pour l'instant exclusivement réservés à la reproduction



.Les truites et les saumons de fontaine grandissent jusqu'à une belle taille qui permet de travailler les filets qui seront fumés ou travaillés façon gravelax. Leur nourriture fait l'objet d'une expérimentation : il s'agit de tester des aliments à base d'insectes, plus durables que l'alimentation classique.

Une porte coulissante, et nous voici dans la partie horticole de la serre. Trois systèmes permettent de faire pousser les plantes et de les alimenter en eau et en nutriments : celles qui poussent dans des gouttières sont les seules à être en prise directe avec la circulation d'eau depuis la pisciculture. D'autres sont installées dans des tables à marée (sur des radeaux dans les bacs qui contiennent quelques centimètres d'eau et se vident progressivement avant d'être à nouveau alimentés). Une partie des plantes poussent enfin sur un substrat organique mêlant fibre de coco, tourbe et compost et sont alimentées au goutte-à-goutte.

Pour la pollinisation des tomates et des fraises, la traversée de la partie une colonie de petits bourdons est installée à grands basilics, l'aneth et demeure. D'autres insectes participent comme auxiliaires de lutte biologique. D'autres autres herbes du jardin se révèle une expérience olfactive marquante.

Dans cette ferme expérimentale qui concentre les différentes méthodes en aquaponie, on est paradoxalement frappé par la présence





Une salade comme la mizuna, une plante polyvalente comme le shiso, offrent des goûts prononcés : les préjugés d'insipidité qui touchent la culture sous serre sont ici battus en brèche. Ces produits frais empruntent les mêmes circuits courts que les productions plus traditionnelles du Gers.

Mais ce souci du local n'empêche pas les ambitions plus larges de ce site pilote : Il sert de base à la société Bioponi qui fournit des formations et a accompagné le lancement de nouvelles fermes aquaponiques.

Il constitue enfin le prototype pour Eauzons de la plus grande ferme d'aquaponie de France qui devrait entrer en fonctionnement en 2024 dans le département voisin des Pyrénées-Atlantiques.

Pour en savoir plus

sites web des sociétés

EAUZONS

<https://eauzons.fr/>

et BiOPONI

<https://bioponi.com/>



ALOE VERA : LE BAUME OCCITAN CONTRE LE RECHAUFFEMENT

Espira de l'Agly. Dans cette commune de la plaine du Roussillon, le paysage est marqué par la viticulture. Mais une parcelle attire le regard parmi les vignes : des rangs avec des grandes feuilles lancéolées marquent la présence d'une petite plantation d'Aloe Vera.

La rencontre de Thomas Montès avec cette plante fut d'abord liée à son travail sur les plages : le gel était apprécié de ses collègues pour ses vertus apaisantes contre les coups de soleils. Or, l'Aloe Vera était déjà présent dans les environs... pour la décoration des ronds-points. Puisque la plante paraissait apprécier le climat local, pourquoi ne pas la cultiver sur place ? Thomas plante alors à toute petite échelle sur trois sites de test : Saint-Hyppolite, Vingrau, et Espira.

C'est sur ce dernier que la plante semble le mieux se plaire ; le jeune producteur va donc y installer son exploitation. Si la chaleur estivale et les faibles précipitations du littoral occitan conviennent bien à l'Aloe, il faut en revanche surveiller les coups de froid et il faut surtout trouver la bonne technique pour transformer la pulpe abondante des feuilles. Thomas a dû élaborer sa propre recette en surmontant notamment le problème de l'oxydation du gel.

Cultivé et transformé sur place, l'Aloe Vera de la plaine du Roussillon est également commercialisé localement dans les salons de beauté, de coiffure et bientôt les pharmacies des communes proches.

L'aventure individuelle de la production d'Espira a rapidement rencontré la démarche collective du lancement d'une filière. Comme d'autres productions nouvelles le développement de l'Aloe Vera correspond à un double objectif : on veut bien sûr substituer une production locale aux importations. Si la France fabrique du gel, c'est pour l'essentiel à partir d'Aloe Vera déshydraté acheté à l'étranger



Des succulentes au pays des vignes. Crédit photo : Thomas Montès / Espira Aloe Vera

Mais il s'agit également de répondre aux difficultés de la filière viticole dans un contexte de pression climatique croissante. Initiée dans l'Aude par le viticulteur Laurent Maynadier, cette piste de diversification est désormais soutenue par les deux chambres d'agriculture



des Pyrénées-Orientales et de l'Aude ; elle s'incarne dans une association de producteurs, Aloe d'Occ, qui mutualise les expériences. Membre de l'association, Thomas Montès participe désormais au développement de la filière, notamment en

aidant des viticulteurs à compléter leurs vignes avec des îlots d'Aloe Vera. Quant à sa propre production, il prévoit de la diversifier avec des gels parfumés et une boisson à base de jus lui aussi extrait des feuilles : de quoi se rafraîchir sous le soleil du Roussillon avec une production locale.

Pour en savoir plus :

le site web

<https://espiraaloevera.com/>

instagram

<https://www.instagram.com/espiraaloevera/>

TY-TROPIK LA PASSION DE L'EXPÉRIMENTATION ET DU PARTAGE EN FINISTÈRE

L'automne a pris son temps cette année, mais il a fini par s'installer et avec lui les légumes de saison prennent place sur les étals de marché. Mais sur ceux de la ferme Ty-Tropik de Plomeur, les couleurs sont particulièrement vives et porteurs de saveurs ensoleillées : à côté des courges et des tomates anciennes, toute une série de fruits et légumes exotiques attirent l'œil.

passiflore et fleurs de frangipanier, photo Ty-Tropik

C'est au retour de Guyane que Yann Métayer réalise qu'un plant de maracuja, nom brésilien de la passiflore, s'épanouit fort bien dans le jardin de son père. Il réalise alors le potentiel de culture en produits tropicaux dans une Bretagne aux hivers il faut le dire particulièrement bienveillants. La vie de Yann, initialement formé à l'économie et aux sciences sociales bascule alors dans la production arboricole.



Des milliers de variétés testées

En quelques années, il passe son diplôme agricole, effectue ses premiers tests sur les fruits de la passion, prouve la faisabilité de sa démarche et obtient l'aval de la chambre d'agriculture. Il va pouvoir quitter le petit terrain de 6000 m² où il a commencé son expérimentation et s'installer sur 14 ha pour y développer ses efforts d'acclimatation et sa production. En 2020 et 2021 ce ne sont pas moins de 2000 variétés qui sont testées.

Aujourd'hui, Ty-tropik produit aussi bien des variétés anciennes « locales » que des fruits et légumes tropicaux, avec une belle variété : en saison (c'est-à-dire automne-hiver) il peut proposer aussi bien des chayottes, des fruits de la passion que des agrumes. Il cultive aussi le surprenant haricot-kilomètre, aussi étonnant pas sa longueur que par sa saveur un peu sucrée qui s'apprécie cuit ou cru.

Ces productions fraîches et locales offrent un goût qui n'a pas grand-chose à voir avec celui des importés. Mais Yann parvient également à convaincre les cantines scolaires locales de mettre un peu d'exotisme dans le repas et moyenne surface. Cette authenticité des saveurs attire les restaurateurs, étoilés et primés dans les guides, qui se bousculent dans les trente kilomètres à la ronde pour proposer dans leurs assiettes les ingrédients de Ty-tropik.

Ci-dessous agrumes, fruits de la passion et piments.

Photo Ty-Tropik



ci dessous : gombos et melothries parmi les légumes anciens (photo Ty-Tropik)



des enfants. Et les cuisines du monde s'emparent des productions de Plomeur : si les cultures initiales proviennent plutôt des Amériques, les amateurs de cuisine réunionnaise trouvent ici de quoi préparer les recettes métissées de l'Océan Indien. Les cuisines asiatiques ne sont pas en reste. Certains clients rapportent des graines en fonction de leur origine et proposent à Ty-Tropik de les acclimater.

Mais le partage n'est pas à sens unique : Yann propose également des plants acclimatés à la vente, des ateliers, de quoi faire pousser un peu d'exotisme dans les jardins amateurs. Et bien sûr dans le même temps, l'expérimentation ne s'arrête pas : les bananiers et les manguiers sont en test dans les tunnels et Ty-Tropik s'apprête à lancer pour 2024 une production d'herbacées et d'aromatiques de l'Asie du Sud-Est. L'exotisme de terroir en Bretagne n'a pas fini de nous surprendre.



Pour en savoir plus



Le site de Ty-Tropik

<https://www.ty-tropik.fr/>

sur les réseaux sociaux

[https://www.facebook.com/](https://www.facebook.com/TyTropikPermacultureBZHFRuitsEtLegumesDExceptions)

TyTropikPermacultureBZHFRuitsEtLegumesDExceptions

<https://www.instagram.com/tytropik29>

EN BÉARN, LES BEAUX DÉBUTS D'UNE MOZZARELLE AU LAIT DE BUFFLONNE



Mais pourquoi donc produire de la mozzarella en France s'énervent certains quand je leur parle de cette production en plein développement dans nos terroirs. Même si l'on est terriblement tenté de leur répondre "E perché no!?", le mieux est de leur suggérer d'aller déguster celle d'Hortense Reynard près d'Orthez dans le Béarn, éleveuse de bufflonnes et productrice de mozzarella avec le lait cru de ses bêtes.

Voici donc un projet de vente à la ferme de produits de qualité, soucieux du bien-être de ses animaux et qui a permis de rendre vie à une ferme abandonnée. On peut également ajouter que l'installation d'Hortense, qui n'était pas agricultrice, vient apporter du sang neuf à un milieu agricole qui se contracte du fait des départs en retraites mal compensés par les nouvelles arrivées. Formée chez d'autres éleveurs de

Une ressource fraîche et ultra-locale

l'hexagone, la jeune éleveuse a réussi en un an un véritable tour de force : trouver une ferme et des terres, semer les prairies, accueillir un troupeau, construire une fromagerie avec son compagnon, sans oublier le parcours de haies habituel des étapes administratives. Elle a puisé cette énergie dans une véritable passion pour ces animaux originaires d'Asie mais acclimatés depuis longtemps en Méditerranée, dont la silhouette

particulière et la force tranquille s'adaptent bien à tous nos terroirs pourvu qu'on n'oublie pas la mare où ils aiment se prélasser.

Avant même l'arrivée de l'automne, « la bufflonne béarnaise » était en mesure de vendre ses premières productions à la ferme. La production de ces boules fromagères, c'est un tour de magie, avec une bonne dose de technique et d'huile de coude : le lait si riche des bufflonnes une fois



caillé est soumis à une eau brûlante pour être travaillé et transformé en un « drap » que l'on va « mozzare » pour le façonner en boule, le tout à la main.

Ce qui frappe quand on les déguste, c'est la sensation de fraîcheur exceptionnelle de ces mozzarellas. Produit vivant, il va évoluer avec le temps, devenant de plus en plus onctueux et crémeux. Bref, c'est un beau début, avec une production qui ne demande qu'à se développer : seules trois bufflonnes produisent du lait pour l'instant, mais les naissances à venir devraient permettre de trouver un peu plus les mozzarellas de Mesplède, notamment du côté de Pau.

Pour en savoir plus :
<https://www.facebook.com/p/La-Bufflonne-B%C3%A9arnaise-100084933591500/>

Mesplède : un visage du coin des Pyrénées atlantiques loin des agglomérations.

Le laboratoire de Lin des Pyrénées, transforme la graine aux nombreux intérêts gastronomiques produite aux alentours et valorise l'ensemble de la plante.

apiculteur, maraîcher, culture et transformation innovantes du lin sont venus donner un nouveau souffle agricole dans ce

Pour en savoir plus

www.lindespyrenees.fr



En attendant l'année des camélidés

L'Assemblée générale des Nations-Unies a proclamé **2024 année internationale des camélidés**, sur proposition de la FAO. Si cette décision va permettre de mettre en valeur l'élevage des chameaux et dromadaires dans les pays où il est pratiqué depuis des temps immémoriaux, elle aura un impact aussi en France. Présents au moins depuis le 19ème siècle, les grands camélidés font en effet un retour remarqué dans nos campagnes pour toutes une série d'activités, des promenades aux produits laitiers en passant par les opérations de médiation.

La Camélerie

Le plus grand élevage de France

Avec un troupeau de plus de soixante-dix dromadaires, la Camélerie est le pionnier de la production laitière pour l'alimentation humaine en France. Le Lait, le kéfir (lait fermenté) sont vendus sur place et dans plusieurs villes de France grâce à la société Kamélito. Mais la ferme de Feignies est également parvenue à faire du fromage avec ce lait aux qualités exceptionnelles mais qui reste délicat à transformer. A l'approche des fêtes, du boudin blanc a même été produit !



Des promenades à l'animation et à la sensibilisation : une grande variété d'activités

Mais les activités de la Camelerie ne s'arrêtent pas à la production de lait. C'est de là que partent de nombreux jeunes camélidés qui viennent constituer ou agrandir les élevages. On peut y expérimenter les balades à dos de chameaux ou profiter de soirées à thèmes sous des tentes à deux pas des animaux.



Dromasud



Sur les hauts de Frontignan, la ferme de Coralie Le Meur est un point central des élevages de grands camélidés en France : c'est là que les bossus viennent pour faire leur apprentissage. Dromasud accueillait en juin dernier les deuxièmes rencontres camelines :

un ensemble d'ateliers sur l'alimentation, la manipulation et les soins des grands camélidés. Depuis cet été, Dromasud participe également à des opérations de collecte des déchets sur les plages.



Camel'idées de l'Atlantique



Dino impressionne avec son gabarit : le turkoman est issu du croisement entre le dromadaire et le chameau : une bosse unique, mais un animal plus corpulent que le dromadaire et à la toison laineuse comme le chameau de Bactriane. Quand Franck Doens adopte ce Turkoman pour son association Camel'idées de l'Atlantique en 2019, c'est dans un but social et environnemental :

Dino va aider à la collecte des déchets : des opérations à la fois de nettoyage et de sensibilisation. L'association a diversifié ses activités, en accueillant des groupes de personnes en situation de handicap pour les collectes ou des publics scolaires. C'était le cas ce mercredi de septembre avec des jeunes de l'IME de la pléiades, dont beaucoup trop heureux de jouer aux apprentis-chameliers. A la fin du mois, MiKoRiZe a pu également assister au travail forestier de Dino pour l'association



"Gemme la forêt d'Aquitaine". Celle-ci a relancé l'exploitation de la résine du pin, notamment pour obtenir une source naturelle de térébenthine produite de façon responsable. L'abandon du gemmage traditionnel était en effet du à la concurrence de la chimie et des coûts de fabrication bien plus faibles à l'étranger. L'association expérimente donc pour trouver un modèle viable et durable de production. C'est dans cet esprit que Dino était invité à donner un coup de bosse.

Pour en savoir plus



<https://lacamelerie.fr/>

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

<https://camel-idees.fr/>

Un hors-série à venir !

MiKoRiZe.info : une publication numérique

ISSN 2826-9519

responsable de publication: Marc Lohez

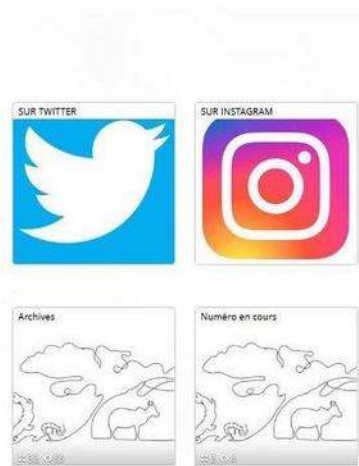
contact :

- mikorize.terroirs@gmail.com
- admin@mikorize.info

illustrations @artie.maddie sur Instagram



Pour nous retrouver



- ° Le site et le blog **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**