

# MiKoRiZe

les nouvelles aventures des terroirs

n°1 juillet 2022

**Les Gambas  
Made in France**

**les nouveautés 2022 :**

**nouilles de Konjac  
et lait de chamelle**

**L'exotisme est  
dans le Gers !**

# Sommaire

## **Bienvenue !**

3 l'exotisme dans le terroir, vingt ans après

## **Le Konjac en Anjou**

4 un vent d'Asie dans les terroirs

## **Synthèse**

7 Les Gambas made in France

## **Cahier territoire**

10 l'exotisme est dans le Gers (gambas, bovidés, autruches...)

## **Un goût nouveau en France**

22 le lait de Chamelle

## **une notion paradoxale**

26 l'exotisme de terroir, c'est quoi au juste ?





# Bienvenue !

## Le projet

Mikorize est un portail d'information sur les productions nouvelles qui s'intègrent dans les terroirs : des espèces "exotiques" qui finissent par faire partie du patrimoine gastronomique de territoires agricoles et touristiques à la forte personnalité.

notes:

1.  
<https://www.tourisme-espaces.com/doc/3502.bisons-esturgeons-autruches-gastronomie-exotique-terroir.html>



## exotisme et innovation dans les terroirs

*Il y a près de vingt ans, je décrivais une "gastronomie exotique de terroir" en mettant en lumière l'aventure économique des éleveurs d'autruches, de bisons et d'esturgeons<sup>1</sup>. Ils intégraient leurs productions dans un contexte gastronomique marqué par la notion de terroir et par les labels de qualité et d'origine. Qu'en est-il depuis ? L'exotisme de terroir continue à être un moteur de plus-value et à participer, à une échelle modeste, à l'attractivité de certaines "destinations". Mais vingt ans après, les éleveurs d'Autruches font face à des difficultés sérieuses, les éleveurs d'esturgeons sont en prise avec une concurrence mondiale tout en se renforçant et en diversifiant leur production, les bisons ont vu arriver d'autres bovins dans les prairies : le boeuf Wagyu et les buffles. Mais ce qui fait encore plus vieillir l'article d'origine, c'est l'absence des productions végétales. Prenant la suite des plantes venues après les grandes découvertes (pomme de terre, tomates, maïs etc.), les fruits et légumes du monde ont continué à s'implanter et à fusionner avec la gastronomie de terroir . Pour ce numéro zéro de MiKoRize, c'est d'abord dans le Gers que je vous invite à découvrir ces nouveaux mariages. Et les nouvelles arrivées se poursuivent avec le lancement cette année du lait de chamelle et des nouilles de konjac. Bon appétit !*

# Un vent d'Asie dans les terroirs

La popularité de la cuisine extrême-orientale a depuis longtemps suscité une production d'aliments originaires d'Asie dans l'hexagone. Les vermicelles dits de soja (il s'agit en fait du haricot mungo) ont été germés à partir de graines importées avant que quelques producteurs se lancent dans cette culture en France. Plus récemment, la culture du bambou alimentaire (pour les pousses) a été diffusée en France par l'intermédiaire d'une société italienne<sup>1</sup>. **Mais la grande nouveauté de l'année, c'est le lancement de vermicelles de konjac à partir de tubercules cultivés en France.**

Si le nom de konjac est peu familier, les nouilles shirataki qui en sont issues sont nettement plus populaires. Les différentes nouilles et vermicelles produites à partir de konjac font l'objet d'un flux d'importations assez important : pour l'ensemble de l'Europe cela représente 2000 à 4000t<sup>2</sup>. Il faut dire que son utilisation dans la cuisine asiatique se double de qualités diététiques hors-normes. Il apporte très peu de calories mais coupe la faim efficacement, ne contient pas de gluten et est au contraire riche en fibres.



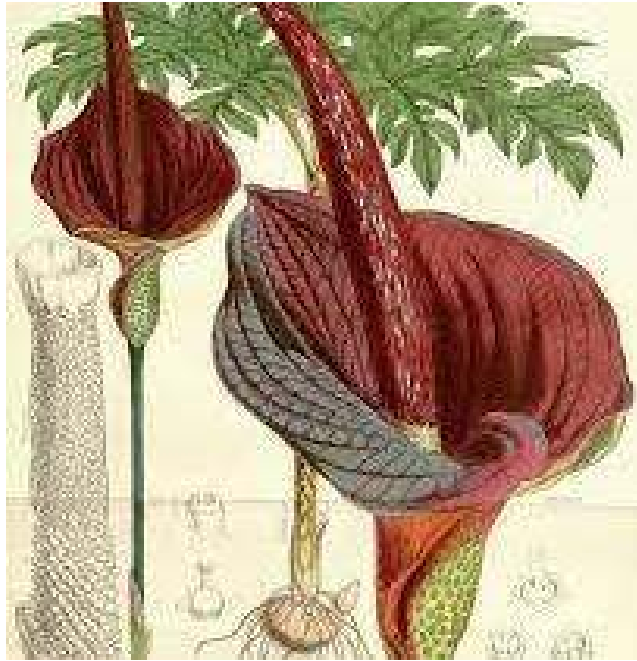
un tubercule de konjac  
photo © France-Konjac



## Une filière installée en Anjou

La filière de konjac française a été lancée il y a sept ans en Anjou et les premières productions de pâtes viennent d'avoir lieu. Pour obtenir des konjac capables d'aboutir à ce résultat, il faut un patient travail de sélection. L'obtention de tubercules de 500g, gabarit nécessaire pour produire les nouilles, est le résultat de trois années de plantation et de récoltes successives, entre le printemps et novembre pour éviter le froid. La société Plant Innovation R&D de Nhung Nguyen-Deroche est donc parvenue à produire ces semences dans sa ferme expérimentale d'un demi-hectare, faire cultiver les tubercules par un agriculteur local et mettre en place l'unité de transformation directe du tubercule en nouille.

Ci-contre : Nhung Nguyen-Deroche présente des tubercules de Konjac obtenus dans le tunnel de la ferme expérimentale cliché (c) France-Konjac



Ce processus nouveau remplace celui plus traditionnel de la transformation en farine puis en pâtes ou en riz de Konjac. Cette entreprise innovante est soutenue par la Chambre de Commerce et d'Industrie et la Chambre de l'Agriculture des pays de la Loire et par Angers Technopole. Après la production des premiers paquets de nouilles, France Konjac souhaite se développer et étendre la surface cultivée à deux hectares à la fin de l'année.

---Pour en savoir plus ---

Le site de la société :

<https://france-konjac.com>

Le dossier en ligne sur le Konjac :

<https://www.pearltrees.com/mikorize/konjac/id51892848>

notes :

1) voir le dossier en ligne :

<https://www.pearltrees.com/mikorize/le-bambou/id51586768>

2) source : <https://www.reussir.fr/fruits-legumes/sival-2022-le-konjac-nouvelle-filiere-agricole-francaise-emergente>

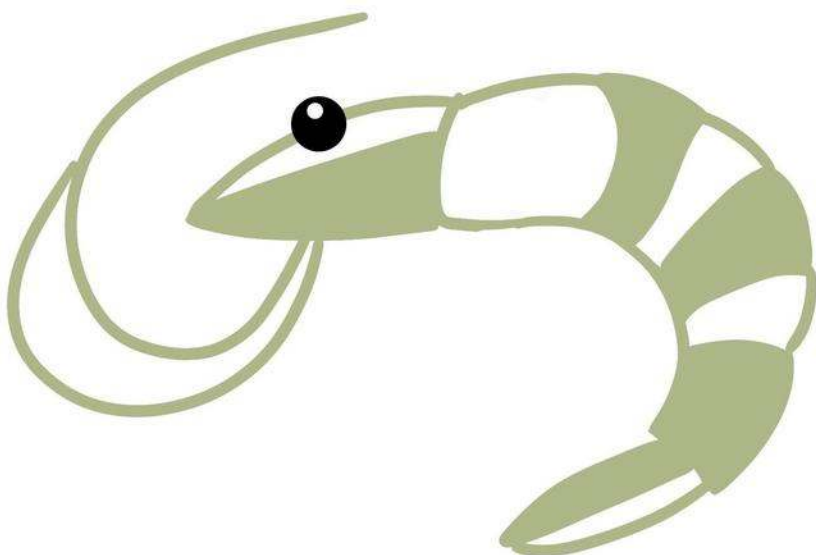


# Les gambas

## made in France

Les Français sont particulièrement friands de crevettes : 35 000 tonnes ont été achetées cuites en 2019 pour un montant de près d'un demi-milliard d'euros . Si les petites crevettes grises sont encore pêchées depuis des ports comme La Cotinière en Charente-Maritime, les grandes crevettes - les gambas très appréciées- arrivent congelées depuis l'Océan Indien, l'Amérique Latine ou des élevages d'Asie du Sud-Est développés aux dépens des mangroves. Il existe pourtant une production dans l'hexagone , à la fois ancienne et en développement, de grandes crevettes asiatiques.

En France métropolitaine, l'élevage des crevettes pénéides a été maîtrisée par les stations IFREMER du littoral Atlantique avant de se diffuser dans les marais ostréicoles du Médoc et de Charente-Maritime. Ces derniers fournissent aujourd'hui l'essentiel de la production métropolitaine . L'élevage conjoint d'huitres et de crevettes impériales a participé à la reconversion d'anciens marais salants en voie de dégradation . La présence des crevettes dans les claires est également bénéfique à celle des huitres car les pénéides limitent la prolifération des algues nuisibles.



Les marais Atlantiques dépendent en général d'écloseries de l'Hérault et des Pyrénées-Orientales (Palavas et Salses). Le groupe Aqualande, qui s'est diversifié au-delà du secteur des truites, contrôle ces écloseries et produit lui-même quatre tonnes de gambas dans les claires d'Orléron. Le site de Salses a mené cette année une expérimentation de grossissement.





### La solution de l'aquaponie

Beaucoup plus récemment, d'autres types d'élevages de gambas sont apparus : du côté des pénéides, deux jeunes sociétés et de jeunes entrepreneurs ont créé des élevages expérimentaux en Bretagne et pays de la Loire. Près de Rennes, la société Agriloops intègre l'élevage de *P. Japonicus* dans le cadre de l'aquaponie : les effluents des crevettes permettant une culture hors-sol de légumes. Un peu plus au sud, dans la métropole Nantaise, la société Lisaqua associe la production de pénéides à celle d'invertébrés destinés à la consommation animale.

### Les crevettes d'eau douce : un consommateur local à diffuser

Dans le Gers enfin, une expérience unique : (voir article p. 11) : l'élevage de grandes crevettes d'eau douces asiatiques. Il s'agit d'une production restreinte, locale et pour une consommation locale. Mais le dirigeant de cet élevage souhaite voir ce modèle se diffuser. A suivre donc...





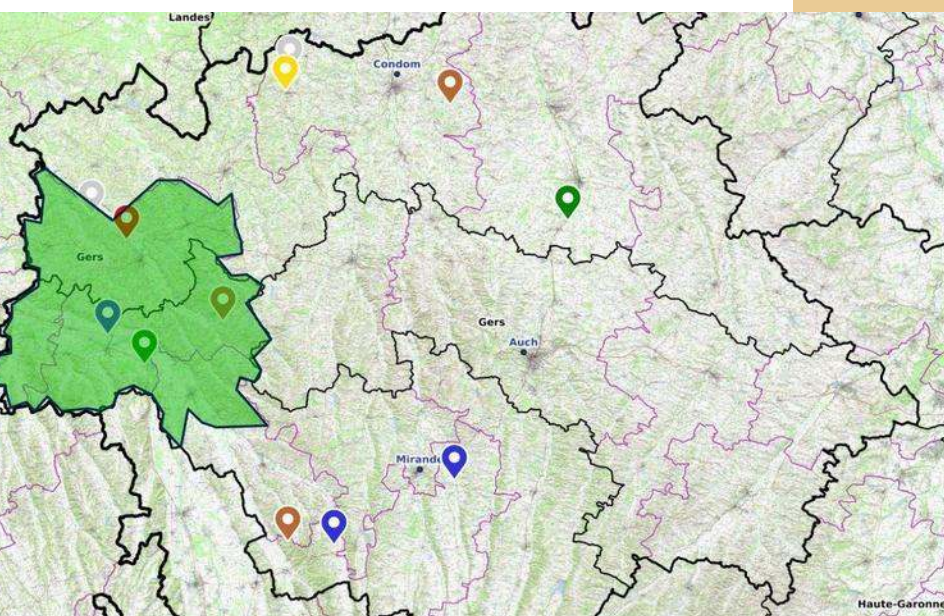
# L'exotisme est dans le Gers



**“ A coté des produits emblématiques, armagnac et volailles, toute une série d'introductions exotiques ou innovantes sont venues enrichir le patrimoine gastronomique gersois.”**

L'image agri-touristique du Gers est marquée par une notion de bien-vivre, en partie popularisée par le film "le bonheur est dans le pré". A coté des produits emblématiques, armagnac et volailles, toute une série d'introductions exotiques ou innovantes sont venues enrichir le patrimoine gastronomique gersois. L'arrivée la plus célèbre et dont l'intégration est la plus aboutie est le kiwi. Les récoltes du Gers participent à l'IIGP kiwi de l'Adour et au label rouge. Dans l'aquaculture, les esturgeons sont présents depuis longtemps à Risle ; les autruches, aujourd'hui très en retrait, sont élevées dans le département depuis des décennies. Une nouvelle vague d'introductions s'est développée depuis le début de ce siècle et notamment dans la dernière décennie. Fait unique en Europe, le département détient le seul élevage de Gambas d'eau douce (voir article p. 11).

Le Gers a accueilli des bufflonnes et produit de la mozzarella (article p. 19). Les produits transformés participent donc de cet essor des productions décalées, mais souvent en lien avec les produits locaux : ainsi, les vodkas gersois, tirent profit du savoir-faire des distilleries de l'Armagnac. Si quelques-unes de ces productions sont largement diffusées aux échelles régionales ou nationales, beaucoup s'intègrent dans les systèmes de ventes locales et aux circuits-courts : vente à la ferme, marchés locaux et festifs. Les démarches environnementales sont souvent au cœur de l'aventure économique que représentent ces nouveaux élevages : des densités faibles, peu d'intrants et une capacité à aménager l'espace pour certaines espèces.



Page de Gauche : un champ de Sorgho dans le nord du Gers

ci-contre : carte interactive des productions "exotiques" du Gers à retrouver à l'adresse suivante : [bit.ly/3smCilT](https://bit.ly/3smCilT)



# Les "z'habitants" du Gers

**L**es z'habitants<sup>1</sup> ou ouassous est le nom donné à des crevettes cuisinées localement dans les Antilles. Mais ici, nous sommes dans le Gers, où ces grandes crevettes d'eau douce sont issues du seul élevage d'Europe continentale.

**“La dimension durable de l'élevage, s'accompagne d'une vente en circuit court.”**

Un beau dimanche de septembre, autour de trois grands bassins rectangulaires, de petits groupes visitent un élevage, achètent de grandes crevettes fraîches ou les dégustent à la plancha. Ils peuvent accompagner ces gambas de bière locale, de carpaccios de légumes, le tout bio, ou se restaurer avec une pizza servie dans un magnifique camion de collection (« type H ») et sortie d'un très beau four couvert d'éclats de faïence. Mais nous sommes dans le Gers près de Mirande, et ces Gambas ont été élevées dans l'eau douce. Ces animaux particuliers, avec des longues pinces bleues pour les males dominants, sont originaires du sud-est asiatique.

*Macrobrachium rosenbergii* a vu son élevage se mondialiser, au-delà du continent asiatique<sup>2</sup>. Elle est même présente dans des territoires français outre-mer, notamment en Martinique où elle côtoie d'autres "z'habitants". Mais en France, et même en Europe continentale, c'est une première. Elever une espèce des régions tropicales en zone tempérée implique une saison courte : le début d'automne, avant que l'eau des bassins ne devienne trop froide. Incapable de se maintenir dans nos eaux et de s'y reproduire, *Macrobrachium rosenbergii* ne représente aucun danger de dissémination d'une espèce invasive. Chaque pêche consiste en fait à vider l'un des bassins pour y récupérer les gambas. Du fait de la faible densité de l'élevage, elles ne sont nourries que par ce qu'elles trouvent dans les étangs, le milieu étantensemencé avec du tourteau de tournesol produit localement. La dimension durable de l'élevage, s'accompagne d'une vente en circuit court. Celle-ci concerne aussi l'autre production des étangs : les crevettes parties, ils sont consacrés au grossissement des truites.





Ci-dessus : la récolte, début octobre  
2021



Ci contre *Macrobrachium rosenbergii*  
mâle. clichés Marc Lohez



**“ La France est un pays pionnier de l’aquaculture : dès le 19ème siècle, les hommes du terrain se sont alliés aux chercheurs, aux instituts techniques, pour trouver des solutions aux problèmes de ressources et d’environnement.”**

Cet élevage unique qui se veut à l’avant-garde d’un mouvement de diffusion plus large s’inscrit parfaitement dans la grande tradition des aventures aquacoles de l’hexagone. La France est un pays pionnier de l’aquaculture : dès le 19ème siècle, les hommes du terrain se sont alliés aux chercheurs, aux instituts techniques, pour trouver des solutions aux problèmes de ressources et d’environnement : l’élevage de truite et l’ostréiculture, étaient une réponse à la diminution de ressources affectées à la fois par la surpêche et par la dégradation de l’environnement. Très tôt, des espèces allochtones ont été introduites, plus productives ou résistantes.

Il est ainsi de l’esturgeon *Aspenser baeri*, d’origine sibérienne, il s’agissait d’avoir un modèle de reproduction pour sauver l’esturgeon européen, menacé d’extinction dans son dernier refuge, l’estuaire de la Gironde. L’introduction de la crevette impériale, *Penaeus japonicus*, a été liée à la volonté d’aménagement des marais atlantiques qui étaient en voie de dégradation (voir cadrage p 7)



dégustation du 25  
septembre 2021, cliché  
Marc Lohez



Les motifs environnementaux des introductions des esturgeons et des crevettes se conjuguent, comme pour toutes les autres espèces qui ont rejoint l'hexagone depuis la fin des trente glorieuses, d'un changement de regard sur les territoires de production .

Ci-contre : le logo de Gambas d'ici, une belle illustration de l'exotisme de terroir  
source : <https://www.facebook.com/GambasDici.Gers/>

Les « Gambas d'ici » de Géraud Laval illustrent parfaitement le développement de ces élevages lié à la fois à des perspectives environnementales et à l'exotisme de terroir qui entretiennent des relations croisées. Ainsi le logo de son entreprise représente un Macrobrachium, reconnaissable à ses longues pinces bleues, coiffé d'un béret. Décrivant les atouts de son élevage<sup>4</sup>, il l'oppose symboliquement à tout ce que la consommation habituelle et assez massive de gambas par les Français peut avoir d'absurde : un parcours de milliers de kilomètres d'un produit congelé et dénaturé, fruit de la surpêche ou d'élevages intensifs mettant en dangers des milieux naturels.

## “Le terroir devient alors un lieu de réappropriation de l'alimentation par les populations locales.”

L'accent mis sur la production et la consommation locale, le lien social que constitue les visites (guidées et très pédagogiques) de l'exploitation met en avant une notion de terroir à la fois naturel et social. Le terroir devient alors un lieu de réappropriation de l'alimentation par les populations locales.

D'autres productions exotiques de terroir mettent davantage en avant celui-ci en tant que « destination »,

c'est-à-dire en lien avec le tourisme, pour un marché plus régional ou national, voire international dans le cas du caviar d'Aquitaine. On trouve une situation hybride entre ces deux axes dans les élevages de crevettes impériales intégrés aux exploitations ostréicoles des marais charentais et du Médoc : ils permettent une dégustation-visite locale, mais constituent aussi un outil de promotion touristique.



## Notes

1. Z'habitants ou ouassous est le nom nommé à des crevettes cuisinées localement. DEAL de la Martinique, Crustacés terrestres et d'eau douce, août 2020, en ligne  
<http://www.martinique.developpement-durable.gouv.fr/crustaces-terrestres-et-d-eau-douce-a1494.html> consulté le 3 octobre 2021

2. New, M. B, Cultured Aquatic Species Information Programme Macrobrachium rosenbergii. Cultured Aquatic Species Fact Sheets, Dans: Division des pêches de la FAO [en ligne]. Rome, en ligne : [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Macrobrachium\\_rosenbergii/fr](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Macrobrachium_rosenbergii/fr) , consulté le 3 octobre 2021. Aux Etats-Unis, l'élevage semi-extensif, avec peu d'intrants, de ces crevettes a fait l'objet d'une étude dans l'état du Kentucky au début du siècle. Wurtz William, LOW-INPUT SHRIMP FARMING IN KENTUCKY, Macrobrachium rosenbergii , World Aquaculture, 38(4): 44-49, 2002

3. Weber, Jean L'ECONOMIE D'UN SECTEUR AQUACOLE : LA CREVETTE IMPERIALE SUR LE LITTORAL ATLANTIQUE, IFREMER, 1988, en ligne : <https://archimer.ifremer.fr/doc/1988/rapport-2429.pdf> Consulté le 3 octobre 2021

4. Présentation de son élevage par Géraud Laval dans le cadre d'un concours « Talents Gourmands » , en ligne <https://www.talents-gourmands.fr/geraud-laval> consulté le 3 octobre 2021

5. Situation assez proche de cultures végétales comme celle des patates douce et des chayottes dans le sud-ouest. Un exemple dans le Béarn : la ferme Larqué à Assat : en ligne <https://www.facebook.com/FermeLarque/photos/champ-de-patates-douces/256242978415203/> consulté le 3 octobre 2021

A gauche : Eglise Saint-Marie de Mirande.  
Cliché Marc Lohez



# Les oeufs géants du Gers

Nous sommes juste à coté du circuit de Nogaro, un bon endroit pour élever le plus rapide bipède au monde. L'autruche peut propulser sa grande silhouette à toute vitesse grâce à ses pattes dignes d'un vélociraptor. Mais comme les dinosaures, l'autruche gersoise a bien failli disparaître : les élevages autrefois nombreux dans le département ont pratiquement tous disparu, du fait des départs en retraite ou des difficultés qui n'ont pas manqué.

S'occuper de ces grands ratites ne s'improvise pas : il faut un certificat de capacité spécifique car l'animal n'est toujours pas reconnu comme domestique alors que les élevages sont présents en France depuis une trentaine d'années. Pour ne rien arranger, trouver un abattoir relève souvent du casse-tête. Mais se lancer dans l'autruche est une passion et celle-ci s'est emparée de Vincent un jeune éleveur de volailles. Les prairies sur lesquelles s'ébattent une quinzaine de ces grands oiseaux surplombent le val du ruisseau Lapède.



Dès que des visiteurs approchent, ce sont eux qui constituent l'attraction de ces grands oiseaux autant que l'inverse !





Lors de la visite en avril, elles étaient en pleine période de reproduction : les ailes s'agitent en parade et du sable est disponible sous les abris pour la ponte des oeufs. On n'assiste que très rarement à une ponte, car les femelles attendent la fin des regards indiscrets pour poser leurs oeufs. C'est bien la seule forme de timidité des autruches qui accourent dès que le visiteur est dans leur champ de vision et viennent observer l'étrange animal qui ose approcher de leur domaine. L'expression « bête curieuse » est réellement à double sens ici !

Pour l'instant, les visites sont ponctuelles et exceptionnelles, liées la plupart du temps aux commandes : des oeufs du printemps à l'automne et de la viande d'autruche pour la fin de l'année. Les quantités sont toutefois limitées car seule une minorité des oeufs donnent des autruchons qui survivent jusqu'à l'abattage.





L'oeuf est donc le produit phare de l'élevage : un géant capable de faire des omelettes impressionnantes, mais surtout à manger frais à la coque, pour un moment de convivialité digne d'une fondue entre amis.

Avec le développement de l'élevage, l'exploitation envisage d'organiser des dégustations à l'avenir. L'autruche du Gers n'a pas dit son dernier mot !

**Pour en savoir plus, contacter le producteur : la page Facebook**

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

## Du beau, du bon, du bufflon et autres bovidés remarquables

Le Gers a bien sûr ses races locales comme la Mirandaise, mais des bovins venus d'ailleurs se sont implantés du nord au sud du département. On peut y découvrir les talents de débroussailleuses des vaches écossaises ou déguster une liqueur au lait de bufflonne.

Commençons par le sud du département, avec les vaches écossaises, au poil fourni et aux cornes majestueuses. Ces animaux originaires des Highlands au nord de l'Ecosse, d'où leur nom, sont présentes en France depuis de nombreuses années. Leur rusticité et leur capacité à maintenir le milieu ouvert par le parturage leur a valu d'être accueillies dans des parcs naturels comme dans celui de l'estuaire de la Seine.



Il faut imaginer ce sous-bois il y a trois ans : impénétrable, avec des ronces partout. Si l'on peut le parcourir aujourd'hui, c'est parce que des débroussailleuses d'exceptions y ont été introduites : les vaches des Highlands (Highland Cattle)





Leur viande est également réputée, notamment pour ses qualités diététiques car elle est assez maigre. Inutile cependant, de venir chercher son steak à la ferme du Hunt-Cam : les vaches écossaises n'y sont élevées que pour la vente de jeunes.

**B**ien plus au nord, près de Condom, la montée vers cette ferme de Caussens laisse voir d'abord des petites vaches

rousses, puis des bovins plus sombres.. Les rousses ce sont d'élégantes jersiaises. Les bovins noirs au cornes massives sont des buffles, originaires d'Asie, mais introduits en Europe depuis longtemps, notamment en Italie. Car si les jersiaises sont là, c'est pour pouvoir nourrir les bufflons.





également de la ... vodka. (voir la carte interactive [bit.ly/3smCilT](https://bit.ly/3smCilT))

La ferme accueille les visiteurs, vend dans une boutique bien équipée pour la dégustation. Des visites guidées sont également organisées sur réservation et l'on peut faire des repas complets à l'auberge le "Vieux Pressoir".

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

Des animations ont lieu à la ferme à l'occasion de temps forts de l'année comme Noël ou Pâques .

Ainsi, le lait des bufflonnes est consacré à la production de fromages , de glaces et à celle de mozzarella di buffala. Une liqueur est même concoctée avec de la confiture de lait de bufflonne par un producteur d'armagnac local qui distille

## Où trouver, comment contacter ces producteurs

### La Ferme du Hunt-Cam

Sangdemoy 32730  
MALABAT

<http://www.hunt-cam.fr/>

<https://www.facebook.com/hunt.cam>

### L'Bufala ferme

Lieu-dit au Boutet 32100  
Caussens

<https://www.lbufala-ferme.fr>

<https://www.facebook.com/L-Bufala-373787126508928>



# Le Lait de chamelle un goût nouveau en France

**A**u moment où ce magazine est édité, les premières bouteilles de lait de chamelle et de lait fermenté vont être commercialisées depuis le nord de la France. Il ne faut pas y voir l'effet des changements climatiques, mais d'une évolution des élevages de camélidés présents depuis des années sur notre territoire.

## Les grands camélidés : un support exceptionnel pour tous types de projets.

Si les petits camélidés, lamas et alpagas, sont devenus familiers pour beaucoup de français, leurs grands cousins du vieux monde sont présents comme animaux de loisirs depuis parfois des décennies. Chameaux et dromadaires animent des fêtes, invitent au voyage dans des fermes pédagogiques, parfois à l'expérience unique de les monter. Bien des camélidés sont d'ailleurs venus compléter un élevage équestre. Ailleurs, les camélidés sont utilisés pour des animations autour du développement durable : c'est le cas de l'association Camel'idées de l'Atlantique qui participe à la dépollution du littoral avec ses turkomans, croisement de dromadaire et de chameaux. .

La fascination pour cet animal dépasse son physique particulier : il s'agit d'un champion de la nature ! Une amplitude thermique exceptionnelle, des ressources en eau limitées ? Qu'à cela ne tienne, on peut oublier les fièvres de cheval, car le dromadaire peut monter à 42° sans que l'on puisse parler de fièvre. Cette capacité est un des éléments qui permettent aux camélidés de lutter contre la déshydratation ; il faut y ajouter un sang abondant, des reins pouvant produire une urine très concentrée, la possibilité de se contenter d'une eau saumâtre entre autres mécanismes d'adaptation. Inversement, ils sont capables de se réhydrater à une vitesse qui mettrait en péril bien des organismes. Cette même efficacité se retrouve dans le système digestif qui permet à ces bêtes de se contenter de fourrages pauvres.





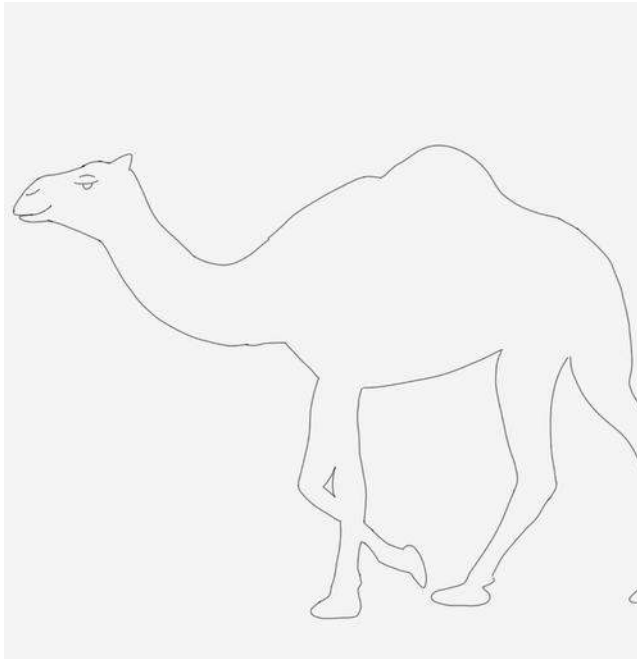
## “L'association la camélerie est au coeur de la popularisation de ces élevages”

Une telle rusticité convient bien aux élevages du sud de la France, notamment ceux des plateaux du Larzac et de la Margeride où l'on trouve deux des trois producteurs lancés dans l'aventure du lait. Mais le plus grand élevage de France est situé à des latitudes plus surprenantes, dans le nord, à quelques kilomètres de la frontière belge. Autour d'une société dirigée par Julien Job, spécialisée dans la commercialisation et le transport d'animaux de compagnie, une structure associative gère un troupeau de 80 grands camélidés, dont de nombreux dromadaires européens (car tous issus des Canaries).

Cette association - la Camélerie- est au coeur de la popularisation des élevages de ces animaux, notamment par sa présence régulière au salon de l'agriculture.

### Le Lait de chamelle ses atouts et ses défis

Comment en vient-on à traire ses chamelles ? C'est parfois accidentel ; ainsi Christelle Derosch qui élève une douzaine de dromadaires dans le Larzac a-t-elle débuté parce qu'un chamelon n'arrivait pas à téter sa mère.



Mais l'un des facteurs les plus puissants est l'existence du projet Camel Milk, soutenu par l'Union Européenne, visant à faire progresser et à développer la production de lait. Produire du lait de chamelle de façon rentable représente un défi du fait de la longueur de la gestation (13 mois !) et des difficultés pour transformer ce lait léger et au délicat parfum d'amande mais aux protéines capricieuses. Toutefois, les recherches menées au CIRAD (Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement), à Montpellier ont permis de trouver des solutions. Il faut souligner le rôle, dans cette institution et au-delà de Bernard Faye et Gaukhar Konuspayeva : le vétérinaire et la biochimiste guident les éleveurs dans l'amélioration de la production laitière dans les pays d'élevage camelin.

### Que faire avec ce lait ?

chercheurs et producteurs mettent en avant les vertus digestives et diététiques du lait, assez pauvre en gras tout en étant riche en vitamines et sels minéraux

On peut d'abord le boire frais, sans appréhender de tomber sur un goût fort : le lait de chamelle, juste délicatement parfumé est très facile et agréable à boire tel quel. Les transformations du lait sont multiples. Avant les premières autorisations pour l'usage alimentaire, des savons hypoallergéniques ont été produits. Aujourd'hui, on peut légalement le déguster fermenté (kefir). Bientôt, de nouvelles utilisations seront commercialisées : le fromage halloumi, dont l'aspect évoque la mozzarella, peut être grillé pour accompagner des salades.

### Les chameaux dans le terroir.

Comme les autres activités de ces élevages, la production de lait s'inscrit évidemment dans un contexte local, la plupart des élevages étant d'abord un lieu de visite. Ainsi l'élevage Camelarzac propose-t-il à la fois de monter un dromadaire, déguster le lait et même pour les enfants de s'essayer à la traite avec des femelles particulièrement dociles. Pour les élevages du sud de la France, le goût du lait est lié à leur alimentation locale : les dromadaires de Camelarzac vont tous les jours plusieurs heures brouter et débroussailler, et mangent fourrages et luzernes produits localement. L'élevage de Jérôme Villedieu en Lozère souligne la richesse de la végétation de la Margeride pour l'alimentation de son troupeau.



## L'élevage des grands camélidés



L'intégration de ces élevages se fait également par la participation aux marchés de producteurs : ainsi la confiture de lait de Camelarzac aura-telle toute sa place dans les marchés de Noël languedociens à venir. Bienvenue donc au lait de chamelle dans la famille de l'exotisme de terroir .

### <- un ouvrage fondamental

Ce livre qui fait partie de la collection « guide pratique » est aussi une invitation à la découverte pour ne pas dire au voyage dans le monde d'animaux exceptionnel et de leurs élevages traditionnels ou plus modernes et dont la géographie évolue.

Bernard Faye, Gaukhar Konuspayeva, Cécile Magnan, **L'élevage des grands camélidés**. Versailles, éditions Quæ, 204 p. (coll. Guide pratique)

compte-rendu complet :

<https://www.mikorize.info/post/l-%C3%A9levage-des-grands-cam%C3%A9lid%C3%A9s-compte-rendu-de-lecture>

sur le site de l'éditeur :

<https://www.quae.com/produit/1737/9782759235001/l-elevage-des-grands-camelides>

## Contactez ou visitez les éleveurs

### La Camellerie

15 rue Roger Salengro 59750 FEIGNIES  
(France)

<https://www.lacamellerie.fr/>

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

### Camelarzac

ELEVAGE SERANNE LARZAC, La  
Cave 34520 La Vacquerie-et-Saint-  
Martin-de-Castrie

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

### Dromazere

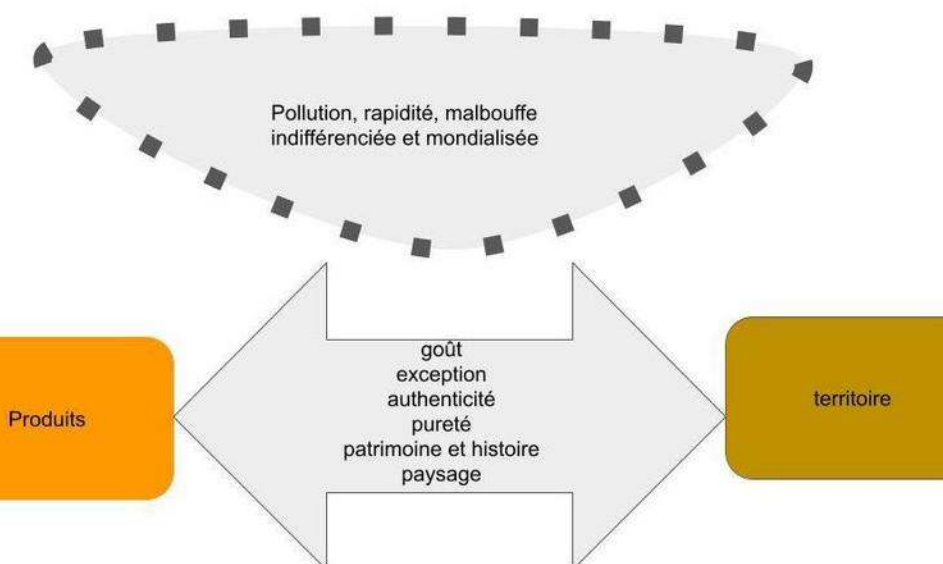
les salles 48600 Auroux

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

# L'Exotisme de terroir, c'est quoi au juste ?

Derrière une vitrine réfrigérée qui propose de belles pièces de viande de bison d'Amérique, une formule attire l'oeil : **un goût d'ici venu d'ailleurs**. C'est une belle trouvaille pour l'entreprise « Bisons d'Auvergne » de Matthieu Péron qui élève ces grands ruminants dans l'Allier<sup>1</sup>. Elle permet d'aborder une évolution en cours dans nos territoires agricoles depuis quelques décennies : l'exotisme de terroir.

L'arrivée de productions exotiques dans nos terroirs est une réalité ancienne. Sans remonter jusqu'au néolithique ou aux échanges méditerranéens dans l'Antiquité, la découverte de l'Amérique a été suivie de l'installation de plantes et d'animaux d'élevages en masse : la pomme de terre, la tomate et la dinde sont devenues des composantes de cultures et de recettes locales, voire le facteur d'une révolution dans l'économie agricole locale comme ce fut le cas pour le maïs dans le sud-ouest.



1. Voir le site de « Bisons d'auvergne » : <http://www.bisons-auvergne.fr/> et sa page Facebook : <https://www.facebook.com/Bisons.Auvergne>

ci-contre : la notion de terroir, telle qu'elle est utilisée, ici est un véhicule de valeurs entre les produits et leur territoire.





Du côté des productions animales, on peut évoquer la truite arc-en-ciel, là encore américaine d'origine, dont l'introduction à la belle époque suit de peu la mise au point de l'aquaculture en Europe. Mais à ces époques, la notion moderne de terroir n'existait guère, surtout en tant qu'outil de promotion des productions locales. Or, les nouveaux arrivants dans nos campagnes, depuis les années quatre-vingt jusqu'à des vagues plus récentes, se sont installés dans le contexte d'une crise agricole européenne marquée par les surproductions, la concurrence mondialisée, et les baisses de prix.

Celle-ci a motivé des stratégies pour trouver de la plus-value, dont la mise en avant de la notion de terroir au travers des appellations contrôlées.

Ces deux logiques, exotisme et terroir, allaient dans de nombreux cas se rencontrer et se combiner. La fin des trente glorieuses, avec le ralentissement de la consommation alimentaire, voit donc l'apparition de nouveaux élevages dans nos campagnes : les trois plus symboliques sont ceux des ratites (autruches, émeus, nandous), du bison et de l'esturgeon sibérien.

## ***Ces deux logiques, exotisme et terroir, allaient dans de nombreux cas se rencontrer et se combiner***

Dans le cas des deux premiers, la promotion évoquait certes des avantages diététiques : des viandes moins grasses, pauvres en cholestérol, riches en fer et en goût, mais la possibilité de cuire de l'autruche et le bison comme des viandes rouges locales allait conduire à les intégrer à des recettes évoquant le terroir à différentes échelles.

Les productions végétales ne sont pas en reste : Ainsi, une ferme de Soustons commercialise une « Cassouhuète », c'est à dire un confit de Canard aux cacahuètes cultivées dans la même exploitation.

La recette a été élaborée par le chef d'un restaurant situé dans la même commune. Cette intégration culinaire s'accompagne de la participation aux circuits de commercialisation locaux, notamment ceux qui sont associés à la mise en valeur touristique de la gastronomie de l'espace concerné.

## MiKoRiZe

publication  
numérique  
trimestrielle

en attente d'ISSN

responsable de  
publication:

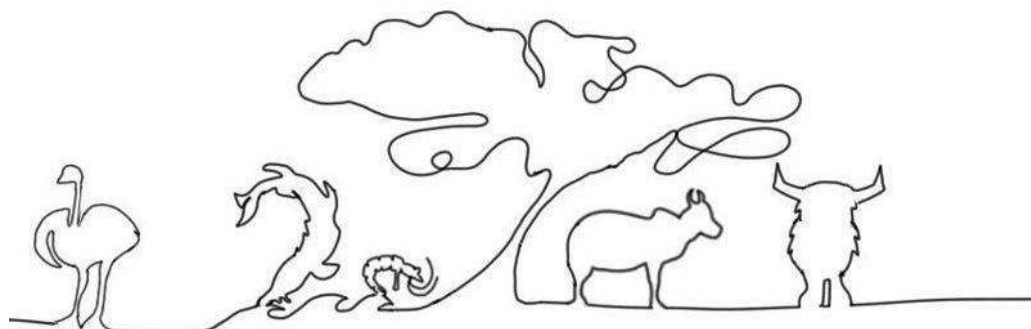
Marc Lohez

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**

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**

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