

MikoRiZe

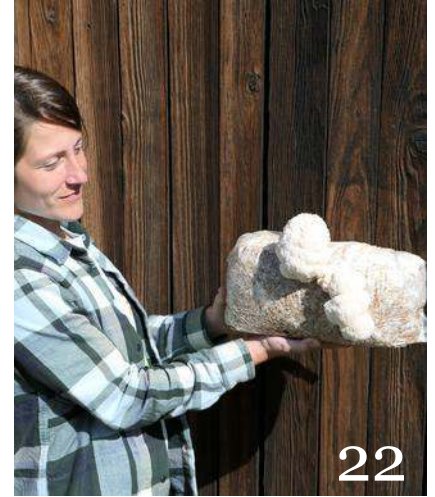
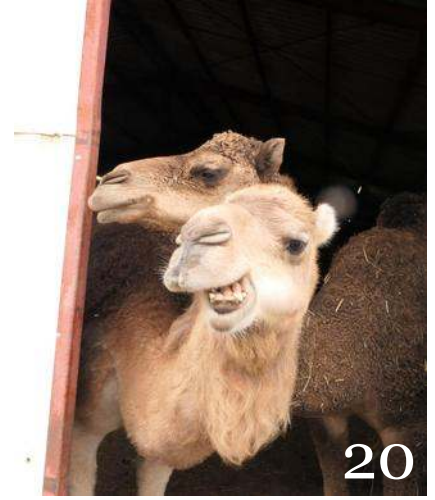
les nouvelles aventures des terroirs

N°4 - printemps 2023

Fruits à coque en stock

L'hydne hérisson : un champignon étonnant et prometteur.

Sommaire



Editorial

3 Et maintenant ?

Boissons

4 Une cidrerie so British au pays des mousquetaires

Filière

8 Fruits à coque en stock

Elevage

20 La prairie de cameline : un bel écrin pour rencontrer les dromadaires

champignons

22 le Mycéliste : les surprennants champignons de la côte basque

A suivre

27 pour nous retrouver en ligne

Un an, quatre numéros et maintenant ?



Au fil de ces quatre numéros, MiKoRiZe a pu témoigner de la naissance de nouvelles filières, mettre en valeur des aventures et des personnalités exceptionnelles. Le magazine a également montré à quel point ces productions décalées, exotiques, innovantes, s'intègrent à leurs territoires de production, aux démarches locales de circuit court et rentrent dans le patrimoine des terroirs. La publication va désormais changer de format, passer à un rythme semestriel qui permettra parallèlement de réaliser des hors-séries thématiques et territoriaux, de développer les productions audio-viduelles. Le MiKoRiZe nouveau sortira le troisième jeudi de novembre. Nul doute qu'il aura un goût de banane et autres fruits exotiques. Mais il sera aussi ce que vous en ferez : à vos demandes et à vos suggestions!

MiKoRiZe Les nouvelles
aventures des terroirs

publication ISSN 2826-9519
numérique

MiKoRiZe.info

sauf mention
particulière:
textes et
photographies

Marc Lohez

UNE CIDRERIE SO BRITISH AU PAYS DES MOUSQUETAIRES



Des pommiers d'outre-Manche, des cidres innovants au goût anglais, des fûts d'Armagnac et des moutons du Shropshire : un verger du Gers qui vaut la visite.

C'est une belle saison que le mois d'avril pour ce verger de pommiers à cidre du Gers.

Les fleurs roses et blanches sortent en jolis bouquets sur les arbres. L'herbe pousse dans les inter-rangs, certes, mais des tondeuses à la fois efficaces et délicates sont là pour assurer un entretien impeccable. Il s'agit d'un petit troupeau de moutons du Shropshire sur cette jeune exploitation qui reconstitue au pays des mousquetaires l'univers des « craft ciders » britanniques.

***Vous voulez rencontrer
Shaun le mouton en chair
et en laine ? Venez
dans le Gers !***



un triple objectif

Installé depuis vingt ans le Gers où il a fondé famille, Stuart éprouvait des difficultés à se procurer ses cidres artisanaux préférés. Qu'à cela ne tienne ! Il fait venir douze pommiers. Par le miracle d'une erreur de livraison, c'est près de cinquante arbres au total qui débutent l'aventure de Pointy Head Cider. La démarche de PHC, s'appuie sur un triple objectif : produire des cidres au goût anglais, changer l'image du cidre pour en faire un produit de dégustation (et pas seulement la-boisson-qui-accompagne-les crêpes), enfin associer son cidre aux caractères du terroir gersois.

Ainsi les cidres « British » sont-ils élaborés dans de vieux fûts d'Armagnac. Mais Stuart est toujours en recherche de productions nouvelles : il cultive son propre houblon et brasse des bières blanches, IPA ou «stout».

Il travaille certains de ses cidres avec la méthode traditionnelle de la double fermentation. Il se lance également dans la production de poiré, dont le Herefordshire est également une région importante de production.





Et le verger se développe : plus de mille pommiers aujourd'hui, un deuxième site de culture dans les Pyrénées Atlantiques. La cidrerie est aussi un point de vente et pour certaines occasions d'animation : le couronnement de SM Charles III y sera célébré avec le lancement d'un cidre encapsulé aux couleurs de l'Union Jack !

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé : consommez avec modération

Ci-dessus : Le Red Streak : une des plus vieilles variétés de pomme à cidre d'Angleterre. Cette variété introduite dans le Herefordshire au début du XVIIème siècle a failli disparaître.

Ci-contre : mise au point d'un cidre selon la méthode traditionnelle pour réaliser des crénants (double fermentation)



Pour en savoir plus



- Le site

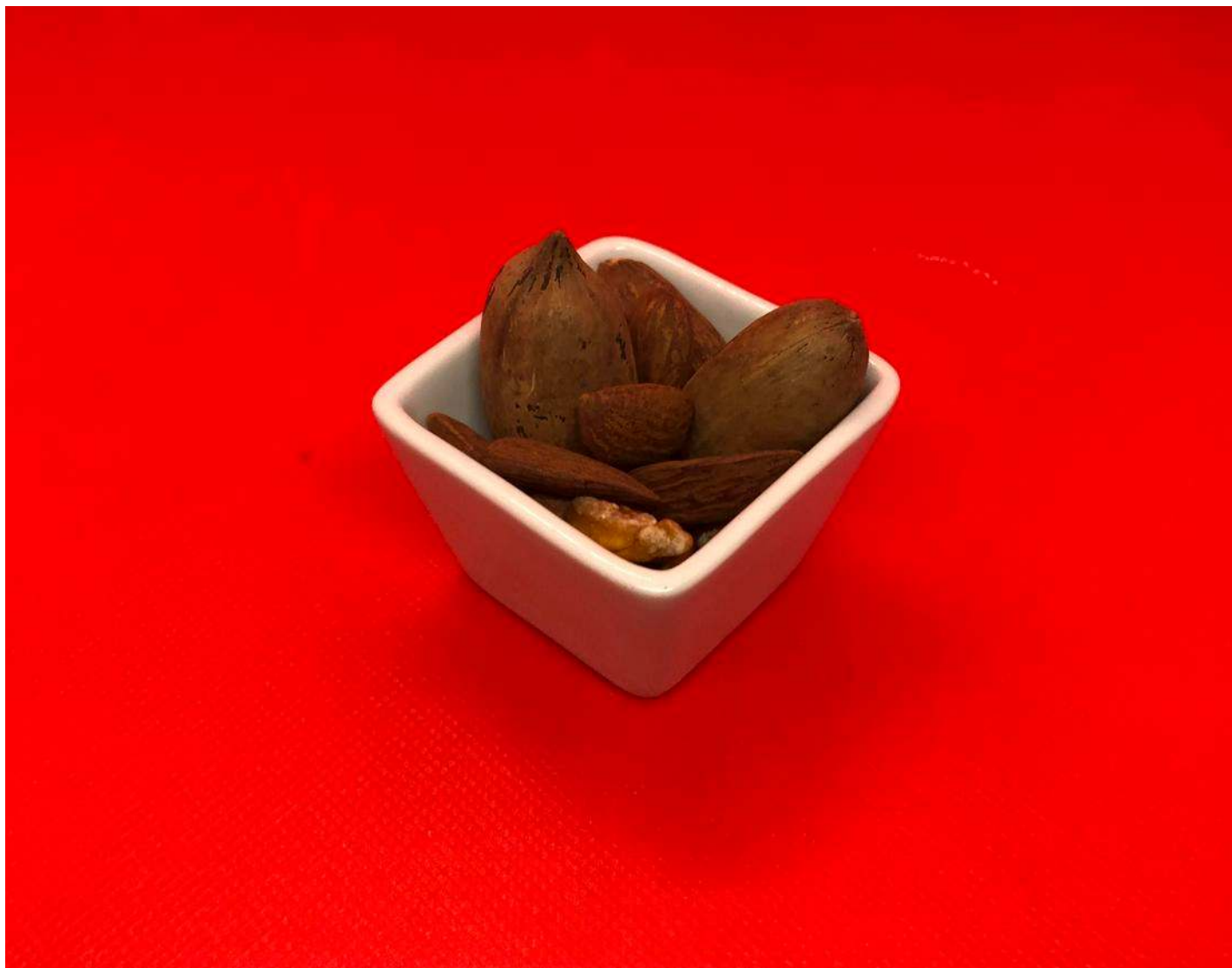
<https://pointy-head-cider.fr/>

- Facebook :

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

- Instagram :

<https://www.instagram.com/pointyheadcider/?hl=en>



Fruits à coques en stock

Alerte rouge sur la disponibilité des ressources en eau et sur les vagues de chaleurs de plus en plus intenses. Ces inquiétudes poussent de plus en plus d'agriculteurs à se tourner vers les fruits à coques. L'amandier fait son grand retour, il pourrait être suivi par les pistachiers et les pacaniers dont des filières locales se mettent en place, notamment avec l'intention de fournir en produits haut-de-gamme chefs, pâtisseries et confiseurs.

LE RETOUR DU PISTACHIER

2023 devrait être l'année d'un nouveau départ pour la production de pistaches en Provence. Il s'agit d'un retour, car le pistachier, originaire des plateaux iraniens, est arrivé par vagues successives dans le bassin Méditerranéen. Jusqu'au début du XXème siècle, on pouvait trouver des pistaches récoltées dans le sud de la France. De très vieux arbres rappellent encore cette histoire.

La plantation récente de pistachiers, de la Provence au Lot-et-Garonne en passant par le Roussillon, s'inscrit dans le contexte climatique nouveau et les risques croissants de sécheresse qui l'accompagnent.

ci-dessous : Les grappes de fleurs femelles prêtes à sortir sur ce pistachier du Lot-et-Garonne



Dans le sillon des autres fruits à coque.

Le pistachier apprécie les fortes chaleurs tout en étant peu gourmand en eau. La deuxième motivation vient des pâtisseries et confiseurs qui aimeraient remplacer les importations par une production locale et de qualité. De ce point de vue, le retour des pistachiers, s'inscrit dans des logiques proches de celle de la renaissance de l'amandier en France et plus généralement dans le développement des fruits à coques.

Fleurs d'un pistachier mâle. photographie Maxence Brenguier/ Pépinières du Soleil.

Le pistachier est un arbre particulier, dioïque, avec des arbres mâles et femelles. La sortie de l'hiver se signale par une double floraison dans les vergers : une première en avril, avec des fleurs mâles rouges dont la forme évoque des choux-fleurs miniatures.

Elle est suivie par une deuxième floraison de fleurs femelles blanches qui sortent en grappe. A l'approche de l'été, les pistaches se forment et offrent ce joli spectacle de grappes de fruits roses et jaunes. La récolte s'effectue en septembre, avant les fraîcheurs.



En Provence

Ce projet de retour est souvent porté par des collectifs (collectivités, chambres d'agriculture, syndicats viticoles, quelques pionniers) Il s'agit de structurer de véritables filières sur des territoires donnés, du pépiniériste aux pâtisseries et confiseurs en passant par les arboriculteurs, ou les vigneron.

En Provence, la structuration de la filière débute dès 2018 avec la

création de l'association « Pistache en Provence » (2018), puis d'un syndicat de producteurs (2021), « France Pistache ». Cela a permis les premières expériences, la collecte d'informations avec des voyages d'études dans les pays producteurs sur les deux rives de la Méditerranée et de mutualiser l'obtention de plants . Aujourd'hui, avec 250 ha plantés, la Provence peut espérer

une première véritable récolte à la fin de cet été.

En Roussillon

Dans le Roussillon, le projet de création d'une filière de production de pistachse est porté par L'Association du Pays de la Vallée de l'Agly (Apva). Le lancement des plantations fait suite à des voyages d'étude en Espagne, très avancée dans cette logique du développement des cultures de pistachiers avec des dizaines de milliers d'hectares déjà plantés. Cette volonté s'inscrit dans la recherche de cultures aux besoins limités en intrants et qui répondent aux défis de l'évolution climatique.



Il s'agit aussi d'éviter la multiplication de friches du fait de l'abandon viticole qui représente un risque d'incendie supplémentaire dans des territoires déjà en tension de ce point de vue. Compte-tenu du potentiel espagnol, la production visée est davantage une pistache émondée verte haut-de-gamme pour la pâtisserie et la confiserie que pour l'apéritif.

Une nouvelle association, créée en mars 2023, va suivre ce projet et accompagner la mise en production. Avenir Production Agricole Résiliente Méditerranéenne (APARM), est constituée de deux collèges : l'un de producteurs et l'autre de facilitateurs (collectivités locales, détenteurs du foncier). C'est cette structure qui va encadrer la plantation de vergers tests dans plusieurs communes en 2024 avec une ingénieure agro spécialisée dans cette production.

www.pistacheenprovence.com

De son côté, le Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA) de Rivesaltes va créer un autre verger sur le site du lycée agricole.

D'ici quelques années peut-être, les pâtisseries catalanes vont se teinter de vert avec une production locale et responsable, mais la démarche de cette association ne se limitera pas au développement de la culture du pistachier.

Si la présence du pistachier n'est pas une nouveauté dans les départements méditerranéens, son nouveau développement pourrait se faire dans des terroirs pour lui inédits, puisqu'il a été planté dans le Lot-et-Garonne, il est vrai de façon encore très minoritaire dans un ensemble diversifié de fruits à coques.

Pour en savoir plus:

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

UNE PEPINIERE A L'AVANT-GARDE DU RETOUR DU PISTACHIER

Avril 2023 dans le Vaucluse : un tracteur passe dans les inter-rangs d'un verger sous le soleil. Cela pourrait passer comme une image classique dans ces terres d'arboriculture, mais à y regarder de plus près, les fruitiers débourent pour certains d'une façon curieuse, avec des inflorescences rouges en forme de choux-fleurs.

Ce sont de jeunes pistachiers mâles. Ce verger est l'espace expérimental de culture d'une exploitation qui joue un rôle moteur dans le retour de la culture du pistachier en Provence : les Pépinières du Soleil.

ci-dessous: photo Maxence Brenguier/Pépinières du Soleil





Le verger pilote, au pied du mont
Ventoux crédit photo Maxence
Brenquier /
www.pepinieressedusoleil.com

Des cerisiers aux pistachiers

A l'origine, l'exploitation de Georgia Lambertin à Venasque pratiquait une arboriculture classique avec des cerisaiies et des oliveraies. Mais, présidente de la chambre d'agriculture du Vaucluse, elle décide de relancer la culture du pistachier dont elle connaît l'histoire locale et qui permettrait de mieux pérenniser l'activité agricole face aux défis du changement climatique. Elle fait partie du trio d'origine avec l'exploitant Jean-Louis Josphe et l'entrepreneur Olivier Baussan qui décide de construire la filière avec au départ l'association "Pistaches en Provence".



Sous le tunnel, scions de deux et un an

Mais il y a cinq ans, tout était à faire, notamment pour se fournir en plants. C'est donc l'exploitation de Georgia Lambertin qui permet de mutualiser les coûts de ce côté en commençant une activité d'achat revente : la pépinière du soleil est née. Elle visite les pays producteurs (Italie, Grèce Espagne, Tunisie), plante ses propres pistachiers, sélectionne les variétés les plus adaptées aux conditions locales. L'entreprise évolue depuis vers un rôle de pépiniériste plus complet, avec l'objectif à terme de pouvoir produire ses propres porte-greffes et plants greffés. La pépinière accompagne les producteurs qui font l'acquisition de plants avec des conseils sur les variétés et la mise en place (rappelons en

crédit photo Maxence Brenguier / www.pepinieresdusoleil.com

particulier qu'il faut associer des plants mâles et femelles). La pépinière du soleil cherche à développer sa production avec notamment le projet d'une grande serre sous panneaux photovoltaïques. Celle-ci permettrait une production de 30.000 plants, qui démarrerait plus tôt, vers janvier-février, rendant ainsi possible une greffe dès le printemps et des scions disponibles dès la fin de l'année. En attendant, à la fin de l'année, la pépinière du soleil procédera elle aussi à la récolte sur son verger pilote, la première significative en Provence.

Pour en savoir plus: le site des Pépinières du Soleil

<https://www.pepinieresdusoleil.com>

LE LOT-ET-GARONNE : UN TERROIR QUI NE MANQUE PAS DE PECAN !



Les coteaux qui bordent la Canaule, un petit affluent de la Garonne entre Marmande et Tonneins, connaissent un basculement spectaculaire depuis 2015.

A André Tesson, un céréalier et entrepreneur agricole, décide alors de faire une reconversion complète après être tombé gravement malade. A la volonté de pratiquer une agriculture qui ménage mieux la santé s'ajoute la conviction que les conditions climatiques du Val de Garonne vont s'aggraver, se rapprochant de certaines régions espagnoles qu'il connaît bien. André Tesson se tourne vers l'arboriculture dans ce terroir où

Amandes et pékans

la noisette prospère.

Mais si les noisetiers représentent une bonne partie des deux cents hectares de vergers de l'exploitation, André Tesson est en perpétuelle recherche de diversification et d'innovation avec des essences souvent issues de terres plus lointaines ou ensoleillées : les amandiers se sont bien développés et sont très productifs. Ils ont fait l'objet d'une campagne de promotion originale avec la complicité de la maréchaussée, les gendarmes arrêtant les bons conducteurs pour leur offrir des amandes, ce qui change effectivement des prunes ! Le Pacanier ou noyer de Pécan, originaire d'Amérique du Nord a été planté sur soixante-dix hectares. Il se distingue de son cousin européen, également présent sur l'exploitation, par une coque lisse et une noix plus douce et plus sucrée, mais aussi très sympathique à l'apéritif. Associée aux amandes elle permet de réaliser un délicieux nougat produit sur place.

PPAN47:

promouvoir la culture de ces fruits à coques

La famille Tesson a créé en 2019 une association de promotion de la culture des pacaniers et autres nouvelles cultures qui permettent de s'adapter au changement climatique. Elle accompagne les producteurs qui souhaiteraient se lancer dans ces projets d'arboriculture .

Pour en savoir plus :

<https://www.ppan47.fr/>

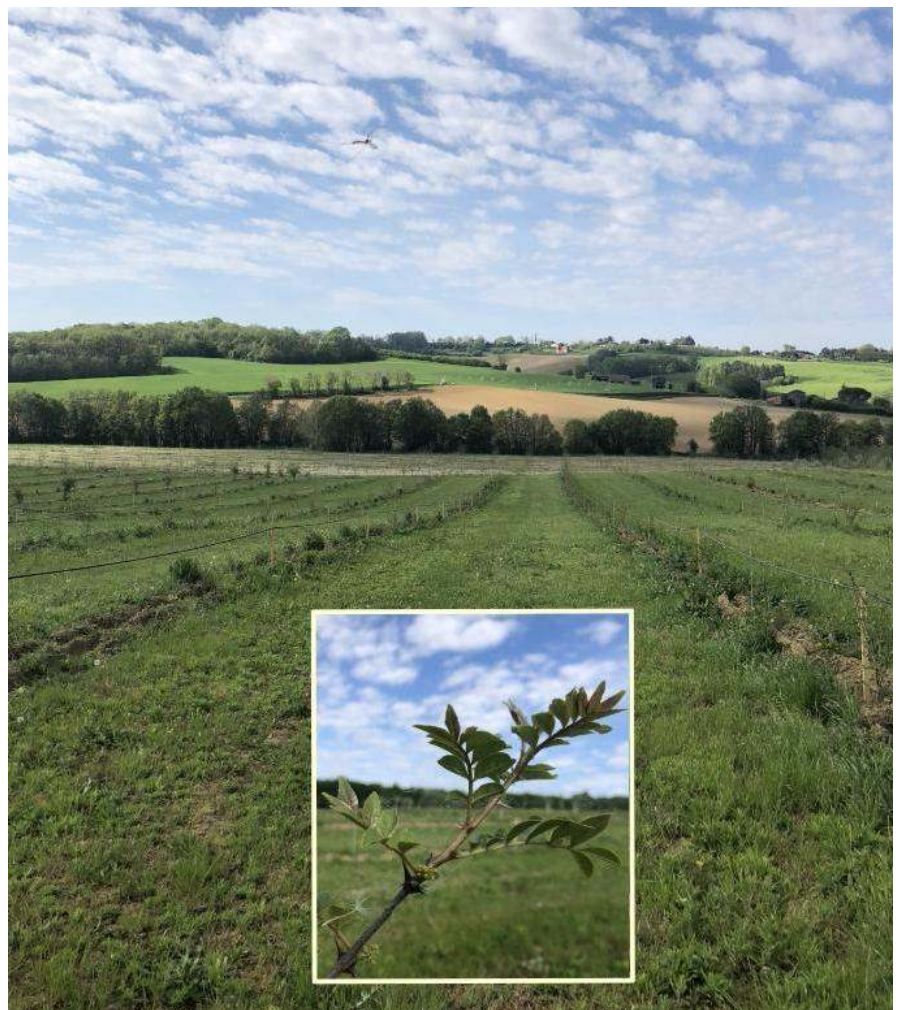
La page Facebook de la Ferme des 3 soleils :
<https://www.facebook.com/fermedes3soleils/>

André Tesson ne s'arrête pas là et expérimente tous azimuts. Du côté des fruits à coques, il a également planté – et il est seul en France – des noyers à noix rouges : la teinte naturelle de ces fruits est évidemment très recherchée en pâtisserie. L'aventure la plus risquée est peut-être celle des pistachiers dont les deux hectares plantés en Lot-et-Garonne représentent l'expérience la plus septentrionale d'Europe. Il faudra sans doute un peu de patience pour déguster les pistaches d'Aquitaine. Toujours intéressée par des productions qui peuvent apporter de la valeur, l'exploitation s'est également lancée dans

La plantation de poivriers, du Sichuan et de timut, dont la floraison ce printemps semblait promettre une belle première récolte.

ci-dessous : Ce sont bien les collines du Lot-et-Garonne, mais elles sont plantées en poivriers du Sichuan !

Cette révolution, André tesson l'a inscrite dans un enracinement local profond : il montre avec fierté le village de Labretonie où il est né et où la première magistrate n'est autre que son épouse, souligne la dimension familiale de l'aventure : ses deux fils se sont également



Une histoire de famille, d'eau et de terroir

lancés dans l'arboriculture et l'ensemble des productions se retrouve dans la boutique de la « ferme des 3 soleils » qui symbolise ces trois exploitations associées. Il multiplie les initiatives pour inscrire ces productions nouvelles dans le patrimoine du terroir local : une fête des amandiers a été organisée, une recette de gâteaux porte le nom du ruisseau local, la Canaule. Les préparations de noisettes sont appelées

"cailloux" en hommage aux cours d'eau qui permettent aux vergers de s'épanouir. Par cette façon de mettre en avant ses produits, André Tesson crée une histoire, une nouvelle histoire de son terroir. Mais cet ancrage local n'empêche pas une recherche d'excellence : reconnus comme des produits haut-de-gamme, les fruits à coque des vergers de Gontaud de Nogaret sont très recherchés par les chefs étoilés.



La prairie de caméline : un bel écrin pour rencontrer les dromadaires

Au bout d'une route sinueuse des vallons du Tarn, une bergerie. Quand on y entre, une centaine de moutons vous accueille de façon très sonore. Bien plus calmes, quatre grandes silhouettes se rapprochent : quatre dromadaires curieux qui viennent faire connaissance avec le visiteur.

Il s'agit de trois filles du sud : Nour, Timanfaya et Rifla, venues d'un élevage dans le Larzac. Elles ont été rejointes par un « petit gars » du Nord, Jahid, originaire du plus grand élevage de France : celui de la Camélerie. Ces jeunes animaux, la plus âgée n'a que six ans, exercent pour le moment la noble profession de débroussailleuses dans les trente hectares de l'exploitation.

Mais c'est bien la production de lait de chamelle que Camille Tessier recherche avec ce jeune élevage débuté en 2021. Elle a développé ses propres recettes pour l'incorporer à des cosmétiques : savons et shampoings solides, fabriqués avec l'huile de caméline produite sur le domaine.

La caméline a été longtemps cultivée pour son huile et le fourrage avant de tomber en désuétude. Ses qualités alimentaires et dermatologiques, sa rusticité favorisent un retour en grâce notamment dans les exploitations bio. Les propriétés combinées de l'huile et du lait de chamelle constituent un véritable baume pour la peau. Camille Tessier envisage d'ailleurs de se lancer dans la production de crèmes. Pour l'instant, les chammelles de la prairie de caméline ne produisent pas de lait : il faudra attendre pour cela une première gestation. En attendant, le lait provient d'un élevage situé en Lozère; Quoiqu'il en soit, les quatre grands bossus font déjà la joie de leur éleveuse et des visiteurs.



Ce petit élevage permet de bien réaliser à quel point ces animaux sont attachants, cherchant le contact et avec un caractère volontiers espiègle, voire parfois têtus. Ils se sont bien adaptés dans ce nouvel environnement, ne faisant guère les difficiles sur ce qu'ils pouvaient trouver en pâture, s'amusant de leur première neige tombée cet hiver. Il leur reste à apprendre la vigilance sur les pentes parfois rudes qui les entourent.

Dans la boutique qui surplombe la bergerie et les box des dromadaires, une petite exposition donne les informations utiles sur les camélidés : les grands comme nos dromadaires et leurs petits cousins d'Amérique, lamas et alpagas qui ont donné à Camille sa passion pour cette famille d'animaux. On peut aussi comparer la laine des dromadaires avec les toisons d'autres espèces.



Même si leur laine est moins impressionnante que celle des moutons, ils en portent et on peut la récupérer sans tonte ! La visite à la prairie de cameline s'avère un beau moment de découverte et de partage.

Pour en savoir plus :

La Prairie de Cameline: La Métairie Neuve
81120 ST ANTONIN DE LACALM Contact :
Camille Tessier
laprairiedecameline@gmail.com

LE MYCELISTE : UN VOYAGE GASTRONOMIQUE DANS LE MONDE DES CHAMPIGNONS DE LA COTE BASQUE



Les mycéliculteurs qui se sont lancés dans la production de ce champignon au physique étonnant ne sont qu'une poignée en France.

Dans leur quête du goût, de nombreux restaurants de la côte basque privilégient la fraîcheur et l'authenticité des productions marines et terriennes de ce double terroir généreux. Ils sont depuis deux ans tombés sur une perle rare : une production ultra-locale de champignons, frais, savoureux, et pour certains au physique surprenant.

Une ressource fraîche et ultra-locale

Le Mycéliste fournit d'abord des pleurotes d'espèces et de couleurs différentes selon la saison. Les dorés et les roses, originaires d'Asie, peuvent se déguster crus et développer des saveurs de fruits. Cuit, le pleurote rose pourra évoquer le lard fumé. Cette capacité à faire voyager le palais dans des univers de saveurs différentes se retrouve avec la

vedette de l'exploitation, l'hydne hérisson, parfois aussi appelé « crinière de lion ». *Hericium erinaceus* se présente comme une boule touffue au blanc éclatant.

Ci-dessous: les hydnes sur leur substrat, prêts pour la récolte.



Sous sa « crinière », il offre une chair dense, rappelant les fruits de mer mais qui se prête à toutes sortes d'utilisations : grillé sur la braise d'un barbecue, servi avec une réduction de vin rouge, à la poêle comme une escalope...

L'exploitation le mycéliste est née de la reconversion d'Alison Arraud, biologiste de formation, qui a quitté les laboratoires pour se lancer dans ce projet agricole nourri par la culture paysanne de sa famille et sa passion pour la cueillette et la cuisine des champignons. Cette reconversion est également ancrée dans la logique et l'esprit du circuit court.

Installée pour débiter dans une grange des jardins du refuge à Anglet, Alison ne se contente pas de vendre aux restaurateurs locaux et aux particuliers qui peuvent se fournir en champignons déshydratés. Elle inscrit également sa production dans une

logique de proximité en créant son propre substrat à partir de ressources locales : les champignons poussent sur des poches remplies d'un mélange de rafles broyées et de sciure.

Ci-dessous : hydne poêlé, oeufs de truite et crème fraîche



Des substrats produits avec des ressources locales

Les rafles sont ce qui reste de l'épi de maïs une fois que les grains sont retirés. Ici, il s'agit d'une variété emblématique, le maïs grand roux basque, celui qui permet de nourrir le pays à partir du XVIème siècle et qui faillit disparaître après l'arrivée des hybrides. Sa renaissance a été permise par la mobilisation du collectif *Arto Gorria elkartea* qui diffuse la variété population à des agriculteurs qui s'engagent à le cultiver en bio. Les productions du Mycéliste participent ainsi aux combats locaux pour une agriculture

proche des consommateurs et respectueuse de l'environnement. Alison souhaite faire grandir son exploitation, avec des locaux permettant de produire davantage pour diffuser également ses champignons dans le cadre des AMAP, d'accueillir des visites scolaires. Elle aime partager sa passion et propose sur son site d'apprendre à cultiver des champignons dans son jardin. Ce site web, est une belle invitation au voyage dans la gastronomie des champignons de culture.





Après un travail très physiques de préparation, le broyage des rafles n'est pas une mince affaire, les substrats doivent être inoculés avec du mycélium (ci-dessus) . Ils ont été au préalable stérilisés. En deux semaines, les champignons poussent sur les poches de substrats, dans des chambres avec un brumisateur et une ventilation.



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

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

Le magazine devient semestriel : rendez-vous en novembre pour le numéro 5



En attendant :

- une liste d'information régulière (le "canard")
- des hors-série sur les territoires (le Gers en fin d'été)
- Suivez la progression du magazine sur le blog !

MiKoRiZe.info : une publication numérique

ISSN 2826-9519

responsable de publication: Marc Lohez

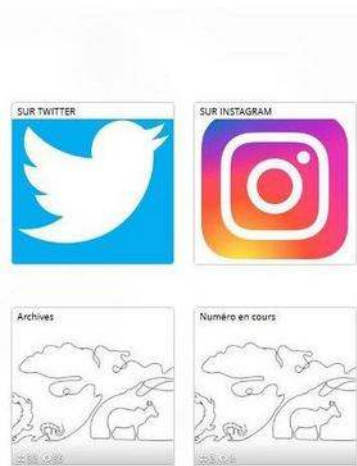
contact :

- 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**

*Pour retrouver les joyeux drilles de
la Prairie de cameline c'est p. 20 !*

