

MikoRiZe

les nouvelles aventures des terroirs

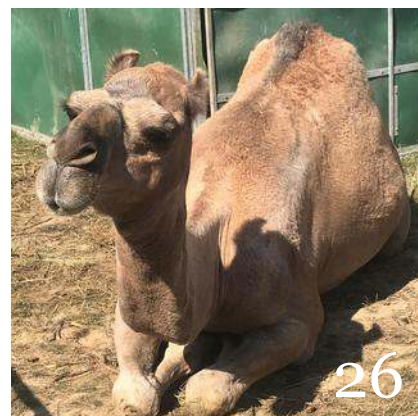
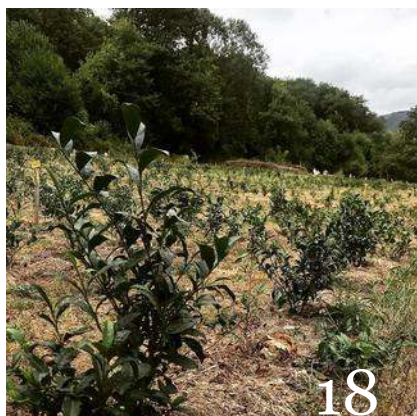
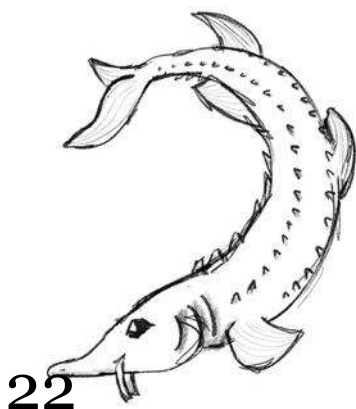
N°2 - octobre 2022



**Tropiques en
métropole: des jardins
extraordinaires**

**Caviar de l'hexagone :
trente ans d'aventures
économiques**

Sommaire



Territoire :

4 Les jardins extraordinaires du Roussillon

Boisson chaudes

9 Le thé des Pyrénées

Préparations végétales

13 Le Tempeh : de l'Indonésie aux Pyrénées

Spiritueux

15 Un rhum Provençal

Epicerie fine

17 Le caviar et la truffe / Caviar en France : les trente ans

Productions animales

22 Le lait de Chamelle (2) : les leçons de Janvry

A suivre...

24 Les prochains numéros/ pour nous retrouver.

Coups de tête



S'entretenir avec les éleveurs et les cultivateurs qui s'engagent dans ces productions décalées c'est souvent se retrouver emporté par le souffle de la passion qui les habite, une passion qui nécessite sa petite dose de folie. Il y a ceux qui se lancent dans l'aventure pour se diversifier ou ceux, ajoutons un brin de folie supplémentaire, qui s'installent. Il y a certes des bonnes fées qui se penchent sur le berceau : instituts de recherches nationaux, commerçants et artisans eux-mêmes curieux, collectivités locales. Mais il y a aussi les difficultés financières, météorologiques et sanitaires habituelles des productions agricoles auquel l'exotisme ajoute sa dimension d'imprévu et ou de complication administrative. Des projets fous, peut-être, mais de beaux projets, notamment dans leur dimension locale qu'il faut encourager par nos emplettes.

Marc Lohez

MiKoRiZe Les nouvelles
aventures des terroirs

publication ISSN 2826-9519
numérique

sauf mention particulière:
textes et photographies
Marc Lohez

MiKoRiZe.info

contact et réseaux
sociaux : voir en
dernière page

les jardins extraordinaires du Roussillon



Au nord de la côte vermeille, les rochers font place à de longues plages de sables qui séparent la mer des lagunes et où se sont installées des stations balnéaires. En arrière du littoral, on trouve un monde agricole foisonnant, marqué encore par la viticulture, mais aussi par les vergers et les productions de légumes baignées par le soleil le plus généreux de France.

C'est un jardin extraordinaire que celui du Roussillon, et il n'a pas fini de nous réserver des surprises. Des serres très particulières sont apparues : à Torreilles, « Les Arts Verts » produisent des fruits tropicaux originaires de la Réunion comme la banane. Plus au sud à Saint-Cyprien, elles abritent une plantation de théiers et, cas unique en France, de caféiers.

page de gauche : les serres de Toreilles

Torreilles : tournez le dos à la plage, traversez le village et engagez-vous sur le chemin du mas Riu. Tournez à droite et arrêtez-vous devant la case. Sans le savoir, vous venez de franchir près de 9000 km et de survoler l'Océan Indien.



ci-contre : la babafigue, le fleur de la banane

Les conversations que l'on entend dans la case ne font aucun doute : on a à faire à des connaisseurs et des amateurs des produits de la Réunion, souvent nostalgiques des saveurs de l'île où ils ont vécu.

Les Arts Verts : les trésors de l'océan Indien dans votre assiette

Les fruits et les produits disposés dans les corbeilles et sur les étals de la case sont pourtant parfaitement locaux : ils sont cultivés dans la douzaine de grandes serres recouvertes de panneaux photovoltaïques situées à quelques mètres de là. Ces serres ne sont pas chauffées et l'ensemble de la production est certifiée bio. Mais les espèces qui y poussent proviennent toutes de la Réunion où elles ont été soigneusement sélectionnées, puis acclimatées dans cette exploitation de Frederic Morlot et Linda Blandin.

Il y a bien sûr les fruits à la culture inédite en métropole, les bananes, des ananas, des mangues, plusieurs variétés de fruits de la passion dont la délicate barbadine. Certains offrent une explosion de couleur comme le fruit du dragon ou Pitaya, comme une flamme rose vif dans la corbeille de fruit. Et puis il y a les fleurs, de l'ibiscus aux fleurs mauves du gingembre mangue sans oublier la babafigue, la fleur de banane à cuisiner en acharde.

Des fleurs à voir et à manger

Le symbole de cette alliance de la beauté et du goût, c'est *Alpinia Zerumbet*, une fleur au flamboiement rose-jaune-rouge qui se mange mais qui permet aussi en infusion ou en sirop de constituer un remède réputé, d'où son nom d'atoumo (« A-tous-Maux »).

Ce foisonnement de diversité, ne doit pas faire penser ici à une simple collection botanique mais à une production agricole réputée, que l'on retrouve jusqu'à Rungis. Malgré le soleil du Roussillon et les serres, le travail est considérable pour maintenir ces espèces sous ces latitudes et le résultat n'est pas toujours assuré ; le gel prononcé du printemps dernier a eu raison des mangues.

Une dernière preuve du soin méticuleux apporté pour entretenir ce merveilleux jardin : il faut féconder la fleur de pitaya à la main, en pleine nuit, pour remplacer les battements d'aile d'une chauve-souris qui se charge de cette tâche dans les milieux d'origine du fruit du dragon (L'Amérique tropicale).

En saison, la découverte des produits frais mais aussi des préparations (achards, sirops etc.) peut s'accompagner d'une visite détaillée des serres. Une découverte à ne pas manquer.

pour en savoir plus:

<https://www.lesartsverts-torreilles.fr>



ci-contre : un plan de caféier dans la serre de Saint-Cyprien

Saint-Cyprien, station balnéaire et grand port de plaisance : dans une ville qui voit sa population décupler chaque été, le touriste pourra-t-il déguster en terrasse un expresso 100% local ?



photographie © Acapella/ J.M. Sanchez

Il lui faudra être patient. Car la production pilotée depuis la périphérie toulousaine par la société Acapella de Jean-Marc Sanchez est en pleine expérimentation avec quinzaine de variétés en cours d'implantation.

Café : vers un grand cru du Roussillon?

Si l'expérience peut s'appuyer sur le CIRAD pour la fourniture des variétés, il reste un monde à découvrir sur l'adaptation de ces végétaux d'origine tropicale aux terres sableuses et au climat Méditerranéen.

Tout se teste : de l'écartement des rangs aux apports organiques et aux couverts végétaux en passant par les meilleures façons d'induire une bonne floraison du caféier. Et dans cette découverte les surprises ne manquent pas : les bonnes, comme celle d'une première implantation avec une mortalité très

faible, les mauvaises avec de surprenants ravageurs comme les noctuelles que l'on n'attendait pas sur ce terrain-là..

Les caféiers sont plantés en pleine terre dans ce substrat sableux bien drainant, sous des serres non chauffées mais pourvues d'une irrigation au goutte-à-goutte. Cette « bulle » – non étanche- semble le cadre idéal pour suivre le processus d'acclimatation des caféiers et leur réponse aux conditions variées qui sont testées.

Les serres : un lieu d'expérimentation idéal.

Elle favorise également l'utilisation d'insectes prédateurs comme auxiliaires, mode de lutte adapté au cahier des charges bio que suit l'exploitation. Couvertes de panneaux photovoltaïques, les serres protègent également les plants des excès d'un ensoleillement direct. Dans deux ans, les cerises seront cueillies pour être traitées et les premiers grains torréfiés. Quelques tests auront été menés plus tôt, à l'École d'Ingénieur de Purpan, pour définir les qualités organoleptiques de ce premier café de l'hexagone. Le Roussillon deviendra-t-il un grand cru ? Avant de répondre à cette question, il faudra aussi évaluer les différentes formes de traitement des cerises et des grains, mais le défi primordial est d'abord de s'assurer d'un bon développement de la plantation.

Pour en savoir plus :

<https://www.acapella-store.fr/>

Histoire : un précédent royal, Marly et le Jardin des plantes

La curiosité des monarques français pour les plantes tropicales est bien connue, comme en témoigne l'acclimatation de la canne à sucre à Hyères dès le XVIème siècle (voir p. 15). Pour le caféier, c'est d'un autre grand pôle d'acclimatation dont il faut parler : le Jardin des Plantes créé au XVIIème siècle et qui accueille à la fin du règne de Louis XIV un plan de caféier originaire de... Hollande ! C'est le botaniste Antoine de Jussieu qui se chargea d'acclimater et d'étudier ces plants. On ne sait si les caféiers du Jardin des plantes et de Marly purent réellement donner lieu à une production, mais il ont du sembler suffisamment robustes et productifs pour être envoyés aux Antilles et être ainsi à l'origine de la première production française de café !

source:

Auguste Chevalier : Le Tricentenaire de la fondation du Jardin des Plantes et le rôle du Muséum en Agriculture coloniale. Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée Année 1935 166 pp. 393-418



Sur les terrasses des Pyrénées

De la Normandie aux rives de la Méditerranée en passant par la Bretagne et les Pyrénées, quelques pionniers se sont lancés dans l'aventure de la culture des théiers en Métropole. MiKoRiZe vous propose la découverte d'une des plus jeunes plantations, à deux pas de Lourdes avec vue sur les Pyrénées.



**page précédente : la
plantation des terrasses
de l'Arrieulat**

La jeune plantation initiée par Lucas Ben-Moura à Argelès-Gazost est une invitation au voyage dans le temps et dans l'espace. Elle s'inscrit dans le temps un peu plus long de l'arrivée en France de la culture du thé il y a une vingtaine d'années en Bretagne. C'est d'ailleurs avec des plants de cette exploitation pionnière que les thés des Pyrénées ont commencé leur aventure. Mais on y trouve aussi des plants au parcours historique et géographique étonnant : ainsi le plant cidessus vient-il de variétés acclimatées du côté du lac Majeur en Italie, à partir de culture en Turquie de théiers eux-mêmes originaires de Géorgie. Et la culture du thé dans ce pays du Caucase est liée à la brève époque de la coopération sino-soviétique au début du siècle !

En fait, sur ces terrasses de l'Arrieulat, c'est toute une série de provenances qui sont testées, notamment à partir de graines. Dans cette aventure du thé européen, chaque exploitation semble un laboratoire pour expérimenter l'adaptation des variétés.

Il y a bien sûr les contraintes de base : l'humidité nécessaire, ici favorisée par la présence de sources, un sol acide et bien drainé, mais chaque petit secteur semble réagir différemment.

Les théiers d'Argelès-Gazost sont encore jeunes et la récolte de cette année est restée modeste, notamment avec la sécheresse installée depuis juin. Mais la croissance des plants va se poursuivre,

tout comme celle des arbres qui pourront apporter ombrage et fraîcheur.

Au thé blanc léger et subtil dégusté lors de la semaine du thé en septembre devraient s'ajouter des thé verts et noirs. L'exploitation qui occupe actuellement un

demi-hectare pourrait s'étendre sur une autre terrasse et des aménagements sont prévus pour permettre la dégustation. La production de thé elle-même se retrouvera dans des boutiques spécialisées et dans certains marchés.



Le thé des Pyrénées est une des belles occasions encore bien rares de voyager dans le monde des thés grâce à une production locale.

Pour en savoir plus : <https://www.thepyrenees.info/>

quelques particulari...thés

de la cueillette traditionnelle

Simulation de cueillette traditionnelle sur un jeune plant (bourgeon plus deux feuilles)



Au thé de bois



Le "thé de bois", un mode de récolte (petites branches et feuilles plus développées) qui nécessite une préparation particulière.

Les fleurs : à voir et à boire

Le théier (*Camellia sinensis*) est en fait un cousin du camélia horticole de nos jardins, il peut donc constituer un agréable arbuste d'ornement, mais les fleurs peuvent également être utilisées en infusion.



Le Tempeh

Une préparation végétale, venue d'Indonésie et désormais produite dans les Hautes-Pyrénées.

En bas des routes sinueuses qui conduisent aux crêtes au nord du Plateau de Lannemezan, les parcelles de soja alternent avec le maïs. Mais on prendra les photos au retour car il faut monter sur les crêtes pour aller au bal. Ce bal « de l'après pétrole » est une fête alternative : on y imagine comment faire la fête dans cent ans quand on aura plus accès à une énergie facile. Comme dans « soleil vert », l'électricité nécessaire pour faire fonctionner la sono est produite par un vélo à dynamo

Malgré cette pénurie auto-imposée, l'ambiance est très joyeuse et surtout fertile en discussions autour des solutions à trouver. A la buvette, la tireuse sans électricité est parfois à la peine, mais les kéfirs (boissons fermentées aux fruits) sont rafraichissants. Il faut manger maintenant : Henri Vercampe fend les pains pour les sandwiches, sort les légumes et les tranches de Tempeh, la production végétale qu'il produit avec du soja cultivé localement.. Ici, il s'agit d'une alternative à la viande.

la création de la société Henricot

Le tempeh fournit les protéines nécessaires par le soja. Les graines fendues en deux et cuites sont liées entre elles par un champignon qui se développe avec la fermentation contrôlée du soja. C'est ce champignon (*Rhizopus Oryzae*) qui assure à la fois le goût entre champignon et fruit à coque et la fermeté de l'ensemble; même découpé en tranches cela tient bien. Henri et sa compagne ont découvert ce produit lors d'un séjour en Indonésie. A leur retour, il a décidé d'en produire dans les hautes Pyrénées, avec du soja cultivé localement. L'an prochain, un partenariat avec un producteur permettra de

tester différentes variétés population de soja et d'observer leurs aptitudes en rendement et en goût. Le tempeh produit par Henricot va s'intégrer en circuit courts par les marchés locaux, les magasins bio, avant de tenter une extension un peu plus loin sur le sud-ouest. Les utilisations possibles ne manquent pas : cuit à la plancha

comme ici, il peut être accommodé en sauce type curry ou remplacer des cubes de tofu dans un plat de pâtes. Henri propose même un plat qui illustre bien la notion d'exotisme de terroir : la Garbure de tempeh !

pour en savoir plus :

<https://www.tempeh-henricot.fr/>



Un Rhum provençal



ci-dessus : la croissance des cannes à sucre de la plantation d'Hyères.

**Photographie © Kevin Toussaint/
Flamant Rhum**

Il y a quatre siècle et demi, Catherine de Médicis lançait la production de canne à sucre dans un domaine royal construit tout exprès à Hyères. Les résultats furent peu concluants même si les expériences de productions s’y succédèrent jusqu’à l’époque Napoléonienne. Pourtant, l’esprit de la reine doit encore rôder dans cette station climatique où les espèces subtropicales semblent se plaire. Car aujourd’hui, la canne à sucre est de

La canne à sucre et de retour !

retour. L'horticulteur Kevin Toussaint a connu la canne par son grand-père qui en avait déjà planté, ses cannes sont d'une variété acclimatée depuis des décennies. Mais il s'agit ici d'une véritable production agricole qui permet d'obtenir le premier rhum totalement métropolitain et local. Récoltées manuellement en décembre, les cannes sont pressées dans la Drome par Distillerie Spirit&Sens de Philippe Froment qui produit des parfums 100% bio et des spiritueux à base de jus de canne de sorgho. Le jus des cannes du Var est ensuite redescendu sur Aubagne où l'attendait attendaient un alambic plus de centenaire et... une double distillation (comme les Cognacs).

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

Un Rhum qui exprime le terroir provençal

Il s'agit donc d'un rhum pur jus de canne, à l'instar des rhums agricoles même si cette appellation est réservée aux productions similaires des Antilles et de Madère. Moins sucré qu'un jus produit sous les tropiques, il concentre davantage les arômes et ceux-ci témoignent d'une vraie spécificité qui font du Flamant un rhum de terroir, avec des notes plus végétales et même un goût salin.

Une centaine de bouteilles a été produite pour la première fois cet été et il faut attendre la prochaine récolte de décembre prochain pour obtenir en 2023, le deuxième « batch » de ce rhum de bord de mer dont l'origine est à deux pas des plages.

Pour en savoir plus :

https://www.instagram.com/flamant_rhum/

Le caviar et la truffe

Été 2002 : d'une prairie périgourdine couverte de coquelicots, des centaines de jeunes plants protégés émergent à peine. Il s'agit de chênes et de charmes microrrhizés, c'est-à-dire préparés pour produire des truffes d'ici quelques années.

Une truffière en Dordogne, rien d'inhabituel ni de bien exotique me direz-vous. Mais ici, il s'agit des terres du domaine de Neuvic qui produit du caviar depuis une dizaine d'années. On se perd donc à se demander si la truffe s'est installée dans le domaine du caviar ou si le caviar s'est invité au pays de la truffe. La trufficulture est bien plus anciennement installée en Dordogne que l'esturgeon. Mais cette production enracinée présente quelques analogies avec la production de caviar : l'ancienne récolte de truffe a décliné depuis au XXème siècle. Elle a laissé la place

à une truffe cultivée et le développement des truffières cultivées a été accompagné par l'INRA. Les élevages d'esturgeon quant à eux doivent leur émergence à l'impulsion du CEMAGREF à la suite d'un programme de sauvetage de l'espèce locale en danger d'extinction (voir encadré). On peut également trouver des similitudes dans les contraintes de productions, notamment le temps particulièrement long qui sépare la mise en culture et les premières récoltes. Il faut en effet près de dix ans entre la plantation des arbres et les premiers cavages.

caviar et truffe : les similitudes...

Le prix approche celui du caviar ; sur les marchés de Sarlat et de Sainte-Alvère, les prix de la saison 2021-22 ont oscillé entre 600 et 900 € le kilo . Les truffières se visitent, avec démonstration de cavage et dégustation. Enfin, comme pour le caviar, la saison se concentre autour des fêtes. Mais c'est aussi avec la truffe que le rapport au territoire est le plus ambigu : la truffe « dite » du Périgord, appellation botanique et non géographique, est en fait cultivée aussi bien au sud-est de la France, où se situe d'ailleurs la majorité de la production française de *tuber melanosporum* .

Deux formes de rapprochements différents entre l'esturgeon, le caviar et la truffe peuvent être constatées en Dordogne. On observe en effet l'utilisation de la truffe dans les produits issus des élevages d'esturgeon ou

... et des rapprochements

l'appropriation de l'image de la truffe du Périgord par le caviar produit en Dordogne. Dans le cas du caviar, c'est bien d'une association d'image dont il s'agit : la truffe noire du Périgord, *tuber melanosporum*, est présente dans le catalogue de caviar de Neuvic, mais sous forme de préparation (sel, beurre, rillettes d'esturgeon à la truffe).

Plus à l'est, aux Eyzies, c'est la marque même du producteur qui évoque la truffe : la « Perle noire du Périgord ». L'assimilation de la truffe à un joyau, par ses qualités, sa rareté et son prix est largement due à l'ouvrage « Physiologie du goût » de Brillat-Savarin : « la truffe est le diamant de la cuisine ». La plantation d'arbres truffiers sur les terres d'un éleveur d'esturgeon est un pas supplémentaire dans la marche bien engagée de l'intégration du caviar au patrimoine gastronomique et touristique du Périgord.

D'autres associations avec les produits emblématiques du département (foie gras, noix etc.) dans les lieux de ventes comme à Sarlat ou lors de manifestations agri-touristiques montrent les liens étroits tissés entre



les pisciculteurs et les autres producteurs de Dordogne.

pour en savoir plus :
<https://caviar-de-neuvic.com/fr>

**ci-contre : photographie
©Jean Salkazanov,
régisseur du domaine
de Neuvic**

Cadrage : le caviar made in France, une renaissance trentenaire

La photo ci dessus représente l'espèce emblématique des début de la production française de caviar : *Acipenser baerii*, l'élevage de ce poisson sibérien est-elle même liée à un programme de sauvegarde de notre esturgeon *Acipenser Sturio*, dont la pêche permettait la production d'un caviar "de Gironde" des années 20 aux années 60. L'arrivée du *baerii* en France vient de la coopération est-ouest des années 1970-80, l'Ifremer ayant récupéré un stock de *baerii* (le sibérien) en échange de bars. Le *baerii* allait servir de modèle pour tenter de reproduire notre *sturio* en captivité.

Le stock d'esturgeons sibériens s'étant bien développé dans les Landes, le CEMAGREF (aujourd'hui intégré dans l'INRAE) allait proposer à des pisciculteurs locaux de l'élever pour sa chair. Il y a près de 40 ans ces élevages débutent, notamment au fond du Bassin d'Arcachon. Mais en 1993, la chair est faible hélas, ou plutôt elle se vend mal. Les éleveurs passent donc à la production de caviar. Le projet peut sembler fou, car il faut 7 ans pour que les femelles puissent produire, que l'on a pas les recettes et que les banques sont... timides.

la caviar parmi les produits du terroir

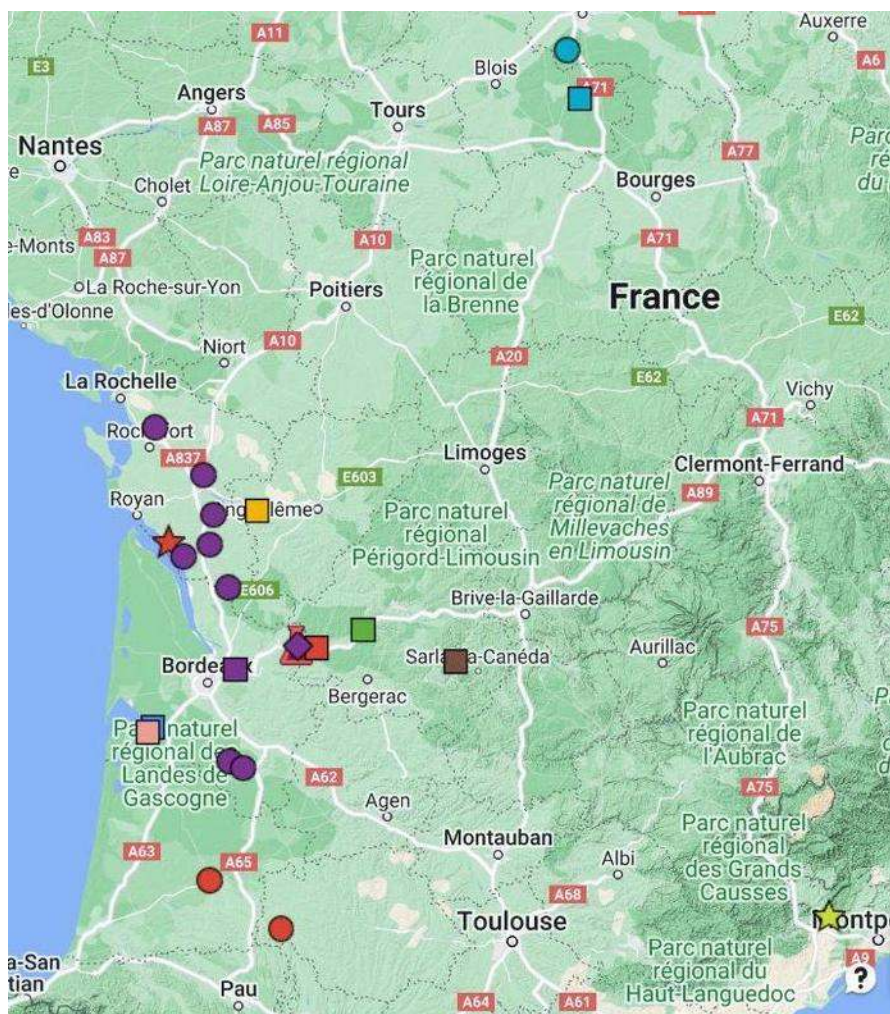
Pourtant, plusieurs producteurs vont se lancer dans un triangle Charente-Maritime/ Gironde/ Dordogne. Malgré la création d'un élevage (en étangs) en Sologne, et beaucoup plus récemment dans l'Hérault, la concentration Néo-Aquitaine se confirme dans les années 2000-2010 avec le transfert d'un élevage du Maine en Périgord et de créations nouvelles également en Dordogne. Cet ancrage s'est effectué dans des territoires à l'identité agritouristique marquée comme le Bassin d'Arcachon et le Périgord. Le caviar entre dans le « panier de biens » de ces destinations, se fait inscrire dans le patrimoine gastronomique de la Nouvelle-Aquitaine. Malgré les secousses économiques et une

concurrence internationale vive, l'essor se poursuit : les espèces classiques du caviar de jadis (Oscietre, Beluga) sont introduites, la mise en valeur touristique se développe.

L'accueil des visiteurs, de plus en plus structuré, en fait de véritables ambassadeurs du produit, avec un accent particulier sur la dimension durable

de la production. La chair, aussi, est de retour, avec une mise en valeur en tartinables ou fumaisons qui va bien avec la « tapassification » de nos habitudes alimentaires.

Ci-dessous : lieux d'élevages d'esturgeon et de production du caviar en France
carte interactive : <https://urlz.fr/jEKs>



Le lait de Chamelle (2): les leçons de Janvry



A la mi-septembre 2022, parmi les belles pierres de Janvry dans l'Essonne, un rassemblement extraordinaire a eu lieu : le salon international des dromadaires et des camélides.

Interrogé par des journalistes de BFMTV, Christian Schoettl, maire de Janvry, initiateur et organisateur du salon montre l'enjeu de la manifestation: « Il faut sortir de la mentalité européenne l'idée que les dromadaires et les chameaux, c'est le cirque ou les zoos et passer à un côté agri-touristique ». Et ce que prouve ce salon, c'est que la France joue un rôle particulier dans cette évolution internationale.

Trois éleveurs ont initié une production de lait La Camélerie, Camelarzac et Dromazère . Ils ne pouvaient jusqu'à fort récemment que l'utiliser dans les cosmétiques. Mais à la fin du mois de juin, un premier agrément est arrivé



pour la Camélerie. Très vite, plusieurs pistes de commercialisation s'ouvrent : il est possible de vendre du lait pasteurisé ou fermenté (kéfir) avec un circuit court à Feignies où se trouve l'élevage, une vente en ligne et un premier distributeur ,

La terra incognita de la transformation

Kamelito. Mais à ces opportunités s'ajoutent des défis. Trois enjeux s'ouvrent à la suite du début de la commercialisation du lait : celui du prix, celui de la création d'autres produits laitiers, celui du cheptel. La productivité des chamelles est bien plus faible que celle des vaches, les coûts de revient et les prix à la vente s'en ressentent : c'est vraiment un or blanc. Et les coûts de livraison d'un produit frais n'arrangent rien. Il faut donc faire comprendre aux consommateurs que l'on achète pas juste un lait mais un super-aliment aux qualités

remarquables.

Deuxième enjeu, celui de la transformation. La fermentation est la plus traditionnelle car il s'agissait un mode de conservation. En revanche, pour les autres, les pionniers s'aventurent dans une terra incognita, tout juste explorée par les laboratoires. C'est en particulier le cas pour le fromage, le lait de chamelle coagulant fort mal (faible teneur en caséine). Si la recherche a résolu le problème de la coagulation, il n'y a pas de recette fromagère bien établie comme pour d'autres laits difficiles.

un cheptel encore limité

La production actuelle en France se fait sous la forme d'un fromage à griller (type halloumi). Mais il faut 100l de lait pour obtenir 10kg de fromage. Et ce souci de rendement amène à évoquer le problème des limites capacités de production induites par le cheptel. Le potentiel de production en France ne repose que sur un effectif de 130 dromadaires qui ne sont évidemment pas tous des femelles adultes. Et sur ces femelles adultes, seule la moitié peut être à la traite du fait de la longueur de gestation (13 mois). Or, ils n'ont tous qu'une origine : les Canaries. L'importation est en effet impossible en dehors de l'espace Schengen.

Certes, cela donne de très beaux dromadaires à la robe Pie et aux yeux bleus. Mais ce n'est pas forcément favorable à la diversité génétique dans la perspective de la croissance d'un cheptel encore bien limité...

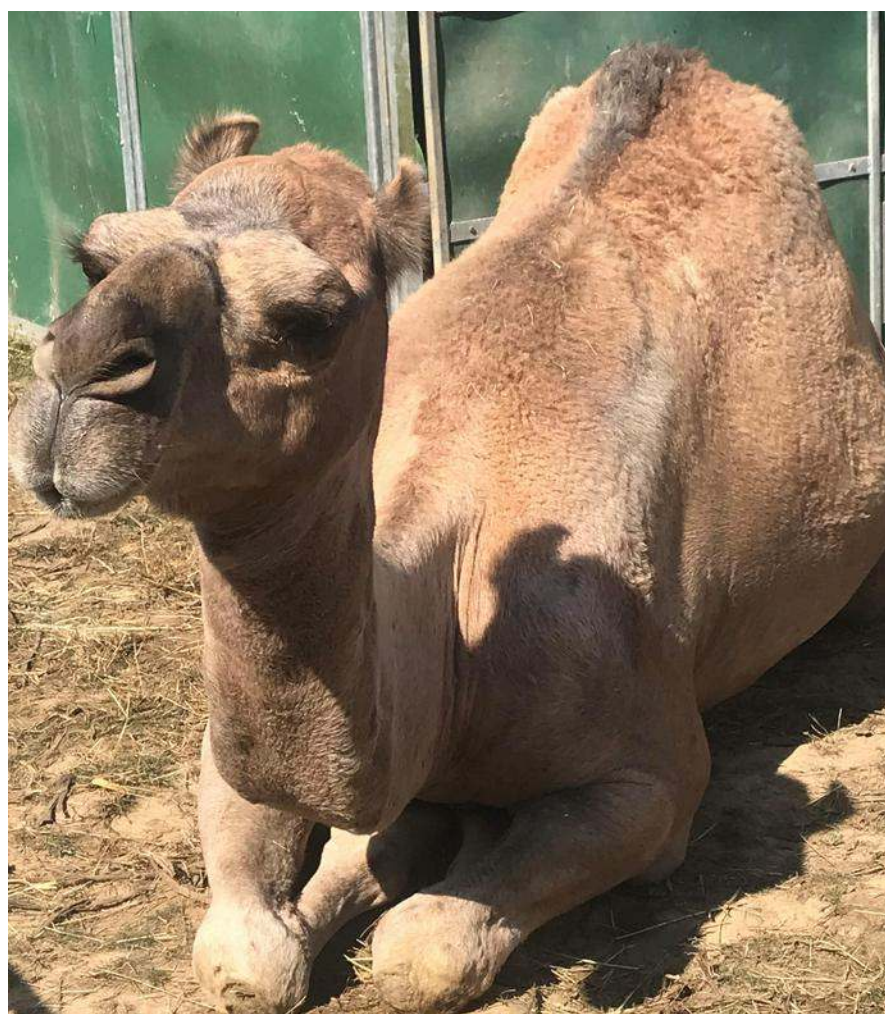
Voici donc le petit monde des élevages de chameaux de

l'hexagone au début d'un chemin d'exploration passionnant mais bien chargé de ronces que l'élevage pionnier doit débroussailler.

Pour en savoir plus :

lacamellerie.fr/

kamelito.com/



Dans les prochains numéros

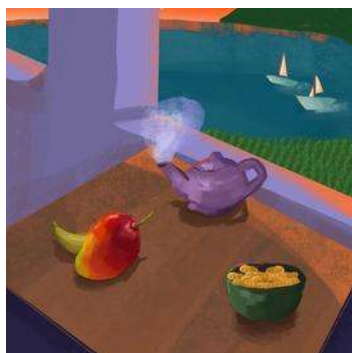
Un hors-série pour les fêtes, parcequ'offrir un cadeau d'exception, c'est toujours mieux avec son histoire !

Le numéro 3 en Janvier

Des fruits comme le Feijoa, des pistaches et des noix de Pécan, du sorgho pour l'alimentation humaine, des viandes d'exception et bien d'autres découvertes encore !



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**

