

MikoRiZe

les nouvelles aventures des terroirs

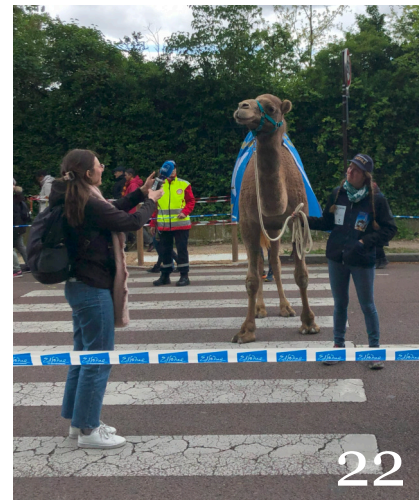
N°6 - printemps 2024



Rusticités et résiliences

Mixité et exotisme de terroir : un mariage gagnant pour le renouvellement agricole ?

Sommaire



Editorial

3 Rusticités et résiliences

Territoire

4 Les belles surprises du Couserans

Société

15 Mixité et exotisme de terroir

Filières

20 Le Moulin de Clair, haut lieu de résilience

Actualités

22 L'incroyable parade : et la France devint le centre du monde camelin

A suivre

32 Pour nous retrouver en ligne

Rusticités et résiliences



A plusieurs reprises, j'ai eu l'occasion de rappeler que les productions décalées ne sont ni des curiosités ni de simples coups de folie. Dans ce numéro vous verrez des hameaux reprendre vie grâce à des animaux venus d'ailleurs avec leur aptitude à s'adapter à tous les temps. Vous verrez des plantes originaires du Mexique ou des plateaux iraniens venues pour lutter contre les impacts agricoles du dérèglement climatique. Mais les espèces végétales ou animales n'offrent ces possibilités que grâce à la volonté humaine et celle-ci s'incarne souvent au féminin comme vous pourrez le constater dans les pages consacrées aux liens entre la mixité et les productions décalées. Bonne lecture et belles découvertes.

MiKoRiZe Les nouvelles
aventures des terroirs

publication ISSN 2826-9519
numérique

MiKoRiZe.info

sauf mention
particulière:
textes et
photographies

Marc Lohez



Dans un pays de pentes et de bois, des animaux rustiques qui se sont bien adaptés: bufflonnes, porcs mangalica et vaches galloway.



Découvertes en Couserans

Les dépaysements dans le dépaysement.

A l'ouest de l'Ariège et au coeur du Parc Naturel des Pyrénées Ariégeoises, le Couserans offre ses paysages très vallonnés qui s'élèvent et se couvrent de plus en plus de forêts vers le sud. Ce territoire à la nature puissante présente également de belles surprises.

Si l'on peut découvrir des reptiles originaires des pays chauds à la ferme exotique de la Bastide de Sérou, le Couserans propose en outre des aventures de productions étonnantes et dynamiques. Du côté des boissons, un couple Franco-australien élabore à saint-Girons une boisson fermentée aux origines mystérieuses, le

kombutcha. Mais dans ce dossier, c'est surtout d'élevage qu'il s'agit: des élevages qui s'inscrivent dans toute la diversité des circuits courts : depuis la ferme-restaurant jusqu'à la plateforme de vente en ligne en passant par les marchés locaux et des lieux de vente atypiques comme la roulotte de l'épicerie d'ici. Ces aventures agricoles accompagnent le retour à la vie de hameaux endormis qui voient des familles s'installer à nouveau au coeur de la nature ariégeoise.





LE MANGALICA EN ARIEGE : TOUT EST BON DANS LE COCHON HONGROIS DES PYRENEES !

Des bovins aux camélidés, MiKoRiZe a rencontré nombre de bêtes rustiques et venues d'ailleurs qui permettent de

commencer de nouvelles aventures de travail en dehors des bureaux et de rendre vie à des exploitations . Cette fois c'est du côté des porcins que l'on va trouver la perle rare : un cochon exceptionnel, et pas seulement pour son physique.

Ces animaux bouclés qui trottent à l'air libre depuis quelques années du Finistère au Lubéron et de l'Ardèche aux Pyrénées ne sont pas des moutons : les mangalica (prononcez *mangalitza*) sont issus d'une des plus anciennes races porcines d'Europe, originaire des steppes de Hongrie dont le milieu rude explique sans doute en partie les caractéristiques hors du commun.

La mise en valeur d'un verger abandonné



C'est d'abord sa rusticité et cette physionomie particulièrement sympathique qui ont attiré Christelle Muller et son compagnon aux débuts de leur exploitation. Il s'agissait alors de redonner vie à dix hectares de châtaigniers et de pommiers délaissés depuis cinquante ans. Et le rôle donné au premier couple de cochons était d'aider à l'entretien de ce beau terrain avec une vue imprenable sur la chaîne des Pyrénées, en plein cœur du Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariégeoises.

le mangalica : un champion de la "slow food"

Tout un symbole que cette résurrection d'un verger abandonné grâce à des cochons mangalica, car la race hongroise a bien failli disparaître au siècle dernier, écartée par les impératifs de la production porcine intensive. Il faut dire que pour atteindre un gabarit de cent kilos, le cochon bouclé demande jusqu'à deux ans et demi de patience quand le porc rose est prêt en quatre à six mois. Et il n'est guère prolifique : une truie mangalica donne naissance à trois petits seulement.

ci-contre : la livrée rayée des procelets (photo Terres en Vie)



Une chair d'exception



Mais cette patience est récompensée par une chair d'exception. On peut mettre en avant sa teneur très élevée en oméga 3 et 6 mais surtout son gras généreux et sa texture fondante. Tout est bon, mais surtout tout est porteur d'une expérience gustative inédite dans ce cochon ariégeois, depuis la chair à saucisse que l'on peut accommoder en burger jusqu'au porcelet croustillant et juteux et passant par les bas morceaux qui vont mijoter tout doucement.

Une vie au grand air



A ces qualités naturelles, il faut ajouter les conditions d'élevage et de vie de la cinquantaine d'animaux de la ferme Terres en Vie : s'ils trouvent une bonne partie de leur nourriture dans les parcours de plein air, ils reçoivent en complément des céréales locales, germées ou fermentées. C'est également à la ferme que s'effectue l'ensemble de la transformation, pour une maîtrise complète de la chaîne de production.

pour en savoir plus :

la présentation de l'élevage sur la
Plateforme Pourdebon.com :

<https://www.pourdebon.com/terres-envie-s507>

LA TABLE DE DE GAYA : GASTRONOMIE ET GALLOWAYS EN COUSERANS

Un projet de vie qui donne un nouveau départ à un hameau ariégeois autour d'un restaurant fermier : c'est la belle histoire de la table de Gaya.

Quand Emmanuel et Kyria s'installent dans leur ferme à Montjoie en Couserans, leur projet est de s'établir comme semenciers. Mais un accident détruit leur production et il faut repenser l'exploitation. Parti sur une boutade de Kyria, l'idée d'un restaurant fait son chemin. Un CAP cuisine et quelques emprunts plus tard, l'aventure du restaurant débute : elle va s'appuyer sur les deux

exploitations agricoles du couple : un élevage pour monsieur, une production maraîchère pour madame. La cuisine de la table de Gaya absorbe la totalité de cette production ultra locale. Elle peut également compter sur quelques producteurs de fromage fermier très voisins.

La créativité est le maître mot de cette entreprise : elle s'exprime dans les assiettes artistiquement composées par Kyria, avec une cuisine à la fois traditionnelle et semi-gastronomique. On la retrouve également dans les exploitations agricoles. Côté maraîcher, les variétés anciennes sont accompagnées par des fleurs



comestibles et des découvertes comme le crosne du Japon ou le surprenant kiwano.

Coté élevage les porcs gascons et les brebis allaitantes sont accompagnés depuis deux ans par les galloway, une race bovine originaire d'Ecosse. Celles de la ferme de Gaya ont une belle robe vanille avec une imposante toison d'hiver. Les galloway ont été choisis pour leur rusticité, leur capacité à vivre dehors par tous les temps. Comme l'ancêtre des vaches qui vivait dans la forêt, les galloway peuvent mettre en valeur les parcelles boisées. Ces animaux à la croissance lente, de taille modeste et sans cornes sont plutôt commodes à élever et donc bien adaptés aux particularités de la ferme

de Gaya avec ses prairies magasin fermier pourrait mais aussi ses bois, pour également ouvrir au un troupeau d'une dizaine hameau, proposant des de têtes. paniers avec des

Si la production des deux productions de la ferme et exploitations est réservée un peu d'artisanat local.

au restaurant, elle permet L'activité se développe également à la table de également avec deux Gaya de proposer des gîtes et deux emplois services de traiteur, pour créés pour le restaurant, à des mariages ou pour les la cuisine et au service.

animations du Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises. Un

Ewok, influenceuse beauté capillaire



La renaissance du hameau



Production agricole, restaurant, traiteur et gîte, l'essor des entreprises du couple accompagne et entraîne le nouvel essor du hameau. Des vingt-huit foyers du début du XX^{ème} siècle, il ne restait plus à l'arrivée du couple que trois habitants. Une quinzaine de personnes, des familles, font vivre aujourd'hui ce lieu blotti au cœur de la nature ariégeoise.

La créativité dans les assiettes :

*tzatziki de radis à la truite gravlax
photographie Kyria Gay/ la Table de Gaya*



Pour en savoir plus



Le site web du restaurant :

<https://www.leschampsdegaya.com/la-table-de-gaya/>

La page Facebook :

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

LA FERME DES ABERES : LES GOURMANDISES AU LAIT DE BUFFLONNE ARIEGEOIS



Au bout de la petite route longue et sinueuse qui monte depuis la vallée, le hameau des Abères offre une vue à couper le souffle sur les hauteurs qui entourent le Nert aux quelques maisons regroupées au bout de ce chemin. En redescendant vers le vallon, deux chevaux cohabitent avec des silhouettes sombres aux belles cornes .

C'est le troupeau de buffles de Joanne Jansen et Jonathan Coventon.

Pour son projet agricole, le couple souhaitait une production laitière et le choix s'est porté sur les bufflonnes pour leur rusticité : ce sont des animaux robustes capables de rester dehors par presque tous les temps même s'ils n'apprécient pas le froid trop marqué et qu'il faut alors les rentrer. Ce sont des animaux attachants aussi, par leur aspect mais aussi leur caractère à la fois paisible et qui cherche le contact,

apprécie caresses et grattouilles.

Ce qui frappe au hameau des Abères, c'est la rapidité avec laquelle l'élevage s'est installé : les premiers animaux arrivent au début du printemps 2022, les naissances se succèdent et c'est aujourd'hui un troupeau d'une dizaine d'animaux qui est présent avec huit bufflonnes qui produisent du lait. Du côté des aménagements, le couple n'a pas chômé non plus : les beaux bâtiments agricoles anciens en pierre on été

renovés et mis en valeur, un laboratoire construit sur place.

Un beau succès local

Très vite, la production qui sort de la ferme est appréciée localement : la mozzarella bien sûr, qui reste le produit phare, mais aussi les yaourts dont l'onctuosité profite de la richesse du lait de bufflonne et pour les plus gourmands, une crème au chocolat. Quand la quantité de lait disponible le permet, Joanne n'hésite pas à diversifier sa production avec une

production fromagère aussi appétissante que surprenante : des fromages type gouda, du bleu qui fait penser à la fourme d'Ambert et une recette indienne, le paneer.

On retrouve le même dynamisme dans la participation aux circuits courts locaux : la ferme est présente aux marchés comme celui de Saint-Girons, mais on trouve également ses produits dans un biocoop, des magasins de producteurs ou des épiceries locales comme l'étonnante roulotte « l'épicerie d'ici ». Enfin, les restaurateurs ne sont pas en reste, du food truck Mosta Cosina au restaurant fermier la « Table de Gaya » avec de belles mises en valeur de la mozzarella des Abères.

photo des bocalux : Ferme des Abères





Et cette aventure de production, cette nouvelle vie du couple et de ses enfants participe au regain de dynamisme du hameau qui voit à nouveau sa population augmenter.



Pour en savoir plus : la page Facebook de la ferme.

<https://www.facebook.com/p/Ferme-des-Ab%C3%A8res-100086094780862>

MIXITE ET EXOTISME DE TERROIR : UN MARIAGE GAGNANT POUR LE RENOUVELLEMENT AGRICOLE ?

Le dernier Salon de l'agriculture a été l'occasion de s'interroger sur la place des femmes dans l'agriculture : celle-ci progresse mais avec des freins persistants dont le regard des autres acteurs du secteur ("il est où le patron" ?), un sentiment d'illégitimité, une installation plus tardive que pour les hommes et une faible représentation dans les structures de la profession.

Ces freins existent sans doute également pour celles qui se lancent dans les productions décalées suivies dans ce magazine. Pourtant, les actrices déterminées de l'innovation ne manquent pas, qu'elles choisissent de s'installer avec un projet particulier ou de transformer leur exploitation en cours de chemin.

ci dessous : les pépinières du soleil, un acteur majeur du développement de la filière de la pistache, dirigées par Georgia Lambertin, première femme présidente de la chambre d'agriculture du Vaucluse

photographie Maxence Brenguier/ les Pépinières du soleil



Des profils très variés

Elles sont éleveuses de dromadaires, de bufflonnes ou de chèvres angora, cultivent des tubercules asiatiques, des bambous à usage alimentaire, sont pépiniéristes pour des essences venues, ou revenues d'ailleurs : la place des cheffes d'exploitation ne cesse de se renforcer dans les introductions nouvelles et les productions décalées de terroir : un tiers des producteurs suivis par la revue MiKoRiZe depuis deux ans sont des femmes. Et le moins que l'on puisse dire est qu'elles ne font pas les choses à moitié, que ce soit dans la volonté de transformer elles-mêmes les produits de leur élevage ou de leurs champs, de se lancer dans une diversification audacieuse ou très souvent, de changer de vie pour devenir agricultrice.

Certes, diversifications ou changements d'itinéraire s'effectuent parfois avec une vie d'agricultrice déjà bien établie ; on trouve également des jeunes femmes issues de familles agricoles qui poursuivent dans cette voie en adoptant de nouvelles cultures. C'est le cas de Manon Mounaix qui a choisi pour son installation le bambou de culture, une production qui pouvait lui laisser du temps

libre et qui était compatible avec sa vie de jeune mère de famille. Parfois on assiste à un « retour à la ferme » : Emma Jean-dit-l'Hopital, petite fille d'agriculteur et fille d'horticulteur s'est installée éleveuse de chèvre Angora et productrice de mohair après avoir pensé devenir photographe.



Une porte d'entrée pour les NIMA

Les productions décalées constituent souvent une porte d'entrée pour des femmes qui se sont éloignées du milieu agricole familial ou même Non Issues du Milieu agricole (NIMA). Certaines ont suivi des formations scientifiques exigeantes. Nhung Nguyen-Deroche, docteure en biophysiologie, a quitté l'université pour créer une entreprise de sélection de tubercules de konjac, un tubercule asiatique aux vertus diététiques bien établies. Sa société

transforme également le tubercule en pâtes : une réponse aux importations.

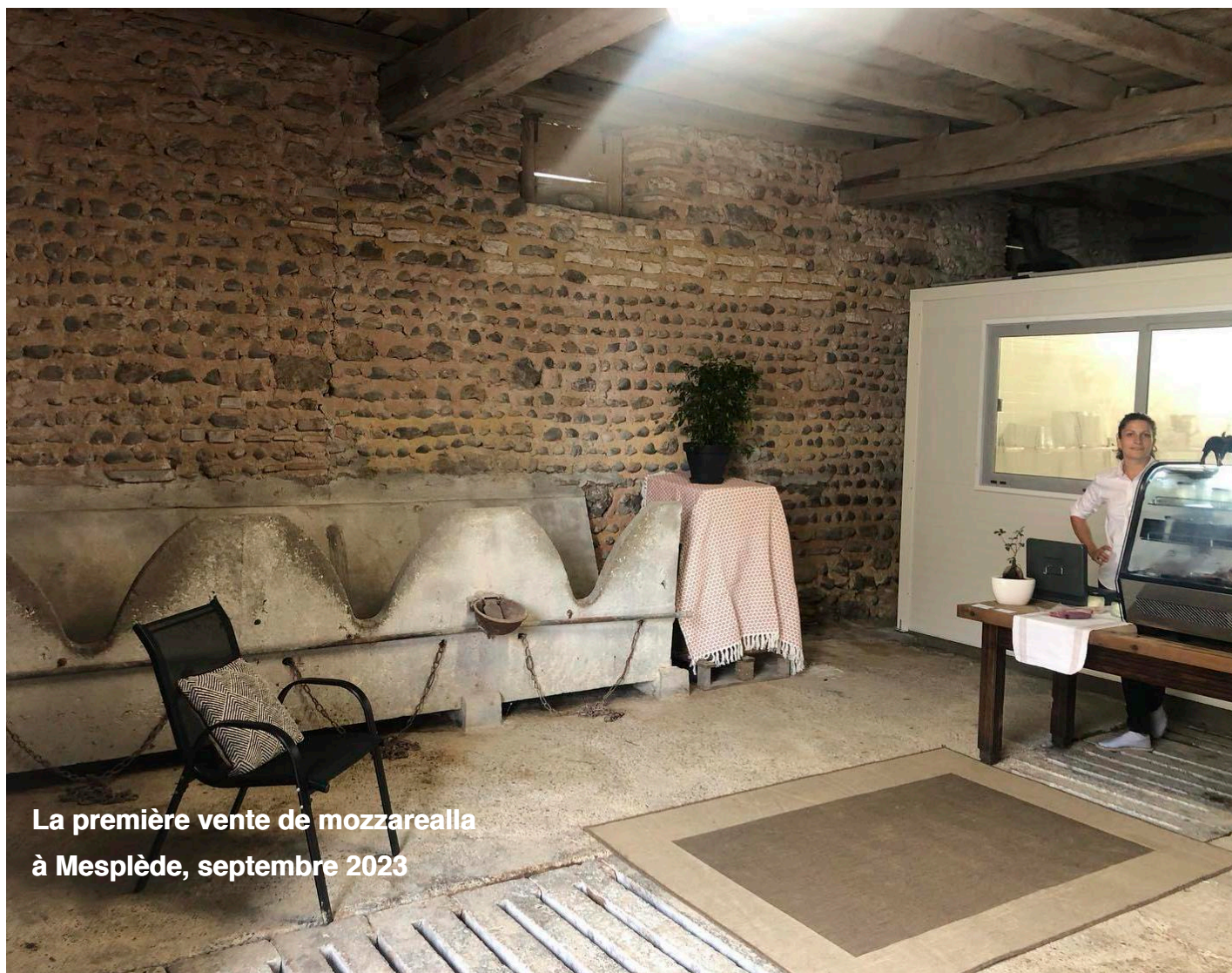
Alison Arraud, biologiste de formation, a abandonné les laboratoires pour cultiver des champignons au goût ou au physique étonnants, très prisés des restaurateurs de la côte basque, une production ancrée dans la logique du circuit court et de la mise en valeur des ressources locales. Cette quête de sens dans les débuts des nouvelles aventures agricoles n'est sans doute pas exclusivement féminine, mais elle joue probablement un rôle dans

la présence croissante des femmes dans les productions décalées de terroir.

Finissons ce tour d'horizon par un village du Béarn : Mesplède, 334 habitants. La commune connaît ces derniers temps un certain regain d'activité agricole : apiculteur, maraîcher, culture et transformation innovantes du lin sont venus donner un nouveau souffle agricole dans ce coin des Pyrénées Atlantiques loin des agglomérations. Une ferme vient d'y reprendre vie après cinquante ans d'abandon.

Hortense Reynard y a créé un élevage de bufflonnes et une fromagerie qui produit l'unique mozzarella au lait de bufflonne du département. Pour en arriver là, Hortense a dû braver la dureté physique du métier dans ses premiers stages : elle qui n'était pas fille d'exploitant n'y était préparée. Elle a dû affronter le regard et les réflexions de ses collègues et employeurs masculins sur ses aptitudes





La première vente de mozzarella
à Mesplède, septembre 2023

masculins, elle espère néanmoins l'installation d'une voisine agricultrice avec laquelle le dialogue et la compréhension seraient plus immédiats. L'arrivée de ces cheffes d'exploitation audacieuses et innovantes constitue l'un des espoirs de renouvellement dans un contexte marqué par un vieillissement accéléré de la population agricole et un risque de déprise inquiétant. Ces initiatives doivent être soutenues, notamment par le consommateur qui détient l'une des clés de leur succès.

Retrouvez la présentation des entreprises de ces agricultrices sur le blog !

(liens cliquables dans le texte de cet article)

Une Histoire des serres, de l'Orangerie au palais de cristal

Le monde des serres est un domaine fabuleux à la croisée de l'art, des techniques et de la science, marqué par un lien fort avec l'évolution des sociétés. La seconde édition du beau livre d'Yves-Marie Allain le montre bien. L'auteur, ingénieur horticole, a dirigé pendant plus de dix ans le service des cultures au muséum d'histoire naturelle, un haut lieu de l'histoire de l'acclimatation en France. Ce livre se lit comme un parcours dans un jardin parsemé d'orangers, d'ananas, d'autres plantes tropicales, méditerranéennes et de cactées, de quelques « statues » des grands hommes de l'histoire de l'agronomie et de l'horticulture, d'Olivier de Serres à Louis Noiset. On rencontre également des architectes et des ingénieurs car le monde des serres a progressivement associé tous les talents. Palais de curiosité et de loisir, les serres sont aussi un lieu de production pour l'horticulture comme le montre l'exemple étonnant de l'ananas : les premières fructifications européennes sont obtenues au XVII^e siècle, en France à l'époque de Louis XV heureux dégustateur. Et puis avec l'âge industriel vient la production commerciale en région parisienne qui alimente les tables aisées de la capitale à la fin du XIX^e siècle. Avec le XX^e siècle viennent des temps compliqués pour les serres : les grands

compte rendu complet sur le blog

palais de verres sont d'entretien difficile, certains sont détruits et l'image des serres se dégrade par la laideur de masse de certaines productions horticoles. Mais les serres se démocratisent également avec un regain de popularité du jardin d'hiver et des vérandas plus accessibles. Enfin, les grandes serres réapparaissent avec de nouveaux parcs architecturaux, comme les formes géodésiques, de l'Amérique à l'Asie en passant par le Pays de Galles. Des temps modernes aux plus récentes réalisations, un beau voyage dans l'espace et dans le temps en somme.

Une Histoire des serres, de l'Orangerie au palais de cristal de Yves-Marie Allain, Quæ Seconde édition 2023, 160p

Lien vers l'ouvrage sur le site de l'éditeur quae.com



LE MOULIN DE CLAIRA, UN HAUT LIEU DE RÉSILIENCE

La belle silhouette qui se dresse devant le Canigou a été entièrement restaurée il y a une dizaine d'années. Voilà un symbole de renaissance et de sauvegarde bienvenu sur ces terres du Roussillon. Car du côté du petit chemin qui y mène, les rangs de vignes s'interrompent brusquement et laissent place à la friche.

Contre la déprise viticole

La déprise viticole frappe ici comme dans d'autres vignobles des Pyrénées-Orientales ; les habitudes de consommation se modifient et le renouvellement des générations de vignerons est de moins en moins bien assuré. Les vergers qui ont fait la réputation du département avec les abricots notamment ne peuvent guère remplacer les vignes : ils souffrent d'un manque de précipitations particulièrement marqué.

des ressources en eau de plus en plus comptées

Les ressources en eau se font de plus en plus rares et même en hiver, les paysages sont marqués par l'aridité. Mais laisser ces friches à l'abandon constitue un risque majeur : les incendies qui se multiplient y compris en hiver ne s'arrêtent souvent qu'à l'orée des rangs de vignes. Il faut trouver d'autres productions pour constituer un pare-feu et offrir de nouvelles opportunités agricoles.

Ce qui se passe autour du moulin de Clairà est une bonne image de la façon dont le Roussillon aborde ces défis économiques et environnementaux. Juste devant, des plantes mellifères ont été semées par l'ACCA locale pour assurer une meilleure biodiversité ; un peu plus loin quelques rangs d'une plante d'origine mexicaine évoquent une possible production de latex. Enfin, un verger-pilote de pistachiers vient d'être planté.



Les friches (à droite) progressent au dépens de la vigne.

Le petit drapeau catalan signale les pistachiers mâles. Cette essence est en effet dioïque et a besoin de pieds mâles et femelles.



Planter les pistachiers : un engagement collectif fort

Le lancement d'une filière de production de pistache dans les Pyrénées-Orientales est encadré par une association créée en mars 2023 : Avenir Production Agricole Résiliente Méditerranéenne (APARM). Elle regroupe producteurs, établissements d'enseignement agricoles, collectivités locales et détenteurs du foncier. Au tout début de l'année 2024 elle a organisé une campagne de création de vergers-pilotes avec 1800 pistachiers plantés sur une dizaine d'hectares environ, répartis sur différents terroirs du département. Six variétés et deux porte-greffes sont testés pour cette campagne. L'objectif est d'identifier les pistachiers qui pourront fournir un produit haut-de gamme pour les pâtisseries, les charcutiers et les traiteurs, sans utiliser d'irrigation. A titre comparatif, quelques parcelles irrigables ont toutefois été plantées.

Ce qui frappe dans ces créations de vergers-pilote, c'est leur dimension humaine forte. Les chantiers communaux sont le plus souvent participatifs, mobilisant et fédérant de nombreux acteurs. Le dernier verger planté, celui de Clairà justement, symbolise bien cet élan. Les étudiants de l'IUT de Perpignan, le lycée de Rivesaltes y ont rejoint les membres de l'ACCA locale. Toutes les générations ont prêté main forte à l'opération.

Les jeunes de l'Institut Médico Educatif et les adultes en situation de handicap du foyer des mouettes ont également aidé à la préparation du terrain. Cette dimension d'intégration et d'insertion se retrouve dans d'autres chantiers comme celui de Saint-Paul de Fenouillet auquel les Apprentis d'Auteuil ont participé. Quant aux plantations réalisées chez les agriculteurs, elles ne manquent pas non plus de sens du collectif : on installe le pistachier en famille ou entre amis et certains domaines comme celui de Calce veulent donner un signal d'avenir aux jeunes générations de producteurs. Cette série de plantations achevée n'était qu'une étape dans les projets de l'APARM qui doit préparer la campagne de l'hiver prochain. Elle va également mettre en place deux conservatoires qui serviront de lieu de formation. L'association réfléchit également à l'adoption d'autres plantes adaptées au défi climatique du Roussillon : le vétiver qui permet d'éviter l'érosion des sols et stabilise les digues, l'arganier qui fournit une huile à haute valeur ajoutée, le jujubier pour ses petits fruits rouges et le guayule au latex prometteur.

Pour en savoir plus : page Facebook de l'APARM
<https://www.facebook.com/profile.php?id=100092603577011>



LE GUAYULE : VERS UN LATEX 100% MADE IN FRANCE ?

L

Les beaux rangs qui poussent devant le moulin de Clairia n'ont presque pas reçu de pluie pendant l'hiver 2023-2024, cela ne les

empêche pas de se porter comme un charme : le petit arbuste originaire des milieux arides du Mexique en a vu d'autres. Comme d'autres plantes, on peut en extraire un latex 100% naturel, mais c'est cette espèce qui représente sans doute la meilleure chance de développement d'une filière en France.

Trouver un substitut naturel et non tropical à l'hévéa est une quête qui mobilise de nombreux acteurs, et non des moindres, à l'échelle mondiale : on y retrouve les grands fabricants de pneumatiques comme la filiale américaine de Bridgestone et l'allemand Continental. De nombreuses start-ups développent également des solutions.

En dehors des zones tropicales deux espèces de plantes font l'objet de ces

processus de recherche-développement : outre le guayule, une variété de pissenlit de l'Asie Centrale, le pissenlit russe, peut également fournir du latex. En France, ces deux solutions ont été étudiées par le Centre de Transfert de Technologie du Mans. Mais le pissenlit russe nécessite pour obtenir du latex dans de bonnes conditions des modalités de culture coûteuses, en intérieur et en hydroponie.

La piste du guayule a d'abord fait l'objet d'une coopération entre le CTTM et le CIRAD dans le cadre d'un projet européen. Aujourd'hui, c'est une société, GuaTecs basée à Montpellier qui prépare l'exploitation commerciale du buisson mexicain. Si la technique d'extraction du latex à partir du guayule est au point et fait l'objet d'un brevet déposé, il reste à mettre en place une production économique rentable. Cela passe par la création d'un bassin de production locale d'une dizaine de milliers d'hectares proche de l'usine.

Quant au produit fini, il doit être à haute valeur ajoutée, ce qui écarte le caoutchouc et les pneumatiques. Les gants en latex correspondent bien à cette exigence, d'autant que ceux produits à partir de guayule présentent des qualités exceptionnelles de résistance, de souplesse et de contact

Un latex aux qualités exceptionnelles

pour la manipulation. Ils sont de plus hypoallergéniques. On peut également valoriser les sous-produits de l'extraction : résine et bagasse.

La société GuaTecs achèterait donc la biomasse à transformer aux agriculteurs. Pour eux, les avantages sont nombreux : le guayule est très peu exigeant ; des terres pauvres, voire rocailleuses ne lui font pas peur et cela permet de valoriser des friches. Face aux aléas climatiques, le guayule est particulièrement résilient de par son adaptation aux milieux arides : il résiste aux fortes chaleurs et les épisodes de stress auraient plutôt tendance à stimuler la production de Latex. Enfin, il s'agit d'une culture pérenne : passé les premières années de pousse : le guayule se « tond » chaque année. Ceux de Clairac attendent d'ailleurs leur première coupe en 2024.

Pour en savoir plus:

la page LinkedIn de GuaTecs

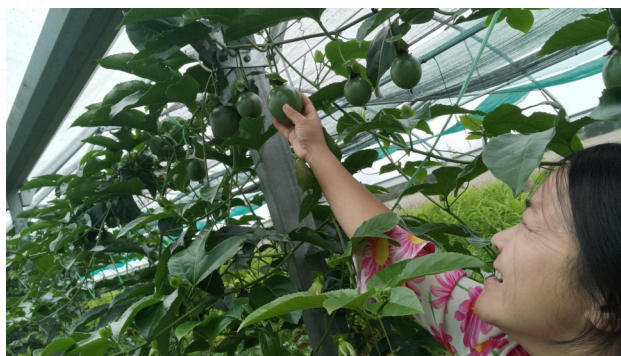


En Bref

Des nouvelles des producteurs déjà présentés dans les précédents numéros de Mikorize

Les fruits de la passion chez France-Konjac

La société France Konjac de Nhung Nguyen-Deroche (voir p 17) sélectionne des tubercules de Konjac et les transforme en pâtes. Depuis deux ans, elle s'est mise dans l'idée de compléter ses tunnels où poussent Konjac avec une variété de fruits de la passion. Mariage étrange, folle passion, non, mariage de raison !



un mariage de raison !



Les passiflores poussent comme des lianes et s'élèvent alors que le Konjac reste près du sol. On aura compris l'intérêt de l'association : le feuillage des passiflores va protéger les konjac et fournir un supplément de valeur à l'exploitation.

<https://france-konjac.fr>

Les visites à la ferme du Hunt-Cam

La ferme du Hunt-Cam élève des Highland cattle dans le Gers. Elle propose désormais des visites de découvertes de deux heures le week-end avec la découverte des trois troupeaux et un contact très étroit avec ces animaux paisibles qu'il est même possible de brosser.

<https://www.instagram.com/ferme.du.huntcam>



Un début d'élevage de Gambas en aquaponie dans le Gers



Ferme pilote dans le Gers, Eauzons associe l'élevage de salmonidés et une production maraîchère économe en eau . Elle vient de se doter d'une éclosérie et se lance dans la production de crevettes de la famille des *Penaeidae* qui fournit de très belles gambas alors que la France est une grande importatrice de ces crustacés.

Et la plus grande ferme aquaponique de France

C'est également Eauzons qui prépare la construction cette année de la plus grande ferme aquaponique d'Europe , à Lescar dans les Pyrénées Atlantiques, avec des salmonidées, des production maraîchères et ... tropicales qui bénéficieront de la chaleur fournie par le projet pionnier de méthanation/ méthanisation .(valorisation énergétique des eaux usées).

<https://eauzons.fr/>



L'extension du projet de production de thé dans les Pyrénées



Les théiers ont été plantés dès 2020 à Argelès-Gazost et la première récolte a eu lieu l'an dernier. Les plantations s'étendent mais la grange va être reconvertie en lieu de transformation et de dégustation. Un projet soutenu par un financement sur la plateforme participative miimosa.

<https://www.instagram.com/the.pyrenees>

L'INCROYABLE PARADE : ET LA FRANCE DEVINT LE CENTRE DU MONDE CAMELIN



20 avril 2024 : une cinquantaine de camélidés : lamas, alpagas chameaux et dromadaires défilent dans les allées du bois de Vincennes. Sur place, cette caravane attire beaucoup de curiosité et de regards bienveillants. Sur les réseaux sociaux et chez les commentateurs des chaînes d'information on trouve beaucoup plus de ricanements et de rejet.

Cette initiative pourtant, n'a rien d'un caprice et dépasse largement la dimension

d'une manifestation folklorique à laquelle beaucoup voudraient la réduire. 1853 : Isidore Geoffroy Saint-Hilaire vient de proposer l'introduction de certains animaux dans l'agriculture de la France métropolitaine. A côté des buffles, des yacks et des lamas, on note parmi les propositions l'adoption des dromadaires et des chameaux dont il existe déjà quelques utilisations dans les Landes. Dès cette époque leur arrivée n'est pas saluée par

2024 année internationale des camélidés

tous : le *Mémorial des Pyrénées*, un quotidien palois particulièrement conservateur, refuse le dromadaire et le chameau, une bête « si laide, furieuse et stupidement furieuse en certain cas, qui porte moins qu'un faible cheval ». Cent-soixante-dix ans plus tard, la FAO reconnaît le rôle des élevages de camélidés dans les moyens d'existence de populations dans plus de 90 pays, car il s'agit d'animaux particulièrement rustiques et endurants, aux apports multiples.

L'assemblée générale de l'ONU proclame alors 2024 année internationale des camélidés. Leur répartition s'est considérablement étendue depuis le milieu du 19ème siècle : les grands camélidés se sont installés de l'Australie au Canada en passant par l'Europe. En France, on compte des élevages dans la plupart des régions de l'hexagone proposant des loisirs, des opérations de médiation et pour certains une production laitière.



La place particulière de la France

Ce lait exceptionnel a fait l'objet d'un programme européen et méditerranéen et d'études au CIRAD à Montpellier autour des chercheurs à la réputation mondiale, Bernard Faye et Gaukhar Konuspayeva. La France joue donc un rôle particulier dans le monde des grands camélidés. Cette position a été renforcée par les initiatives du maire de Janvry Christian Schoettl qui a transformé son petit village de l'Essonne en lieu de rencontres internationales grâce aux contacts établis avec les organisations camelines de nombreux pays. Et c'est de lui que vient l'idée de cette caravane à Paris, représentant les pays camelins anciens et nouveaux, à l'occasion de l'année internationale des camélidés. Le défilé devait initialement s'élancer des alentours de la tour Eiffel pour rejoindre le siège de l'Unesco de l'autre côté du champ de Mars. Mais ce

parcours rejeté par la maire de la presse est massive. de la capitale et celle du Les langues se mélangent VIIème arrondissement, de l'anglais à l'arabe en outre l'opposition passant par le tchèque. Les d'associations animalistes dromadaires, les chameaux est in-extremis interdit par la blâtèrent eux en français car préfecture. Le parcours est s'ils portent les drapeaux de déplacé au bois de délégation étrangères, ils Vincennes. Le regroupement sont tous issus de fermes de initial des animaux sur l'hexagone, le génie l'esplanade du château génétique n'ayant pas donne lieu à beaucoup permis d'obtenir pour d'échanges : il y a bien sur l'instant de chameau volant. les nombreuses interviews car la présence



Pour en savoir plus sur les élevages de
grands camélidés en France :

le Hors-série de MiKoRiZe



Les éleveurs répondent également volontiers aux questions du public, sur l'animal lui-même ou sur l'élevage. Et ce public est nombreux : des centaines de personnes, peut-être pas loin d'un millier sont là, souvent en famille. Et puis le défilé s'élance avec en tête le dromadaire alsacien Vizir qui porte fièrement le drapeau de la paix. Pendant une bonne heure dromadaires chameaux, lamas, alpagas et un groupe andin aux costumes chamarrés parcourent le bois de Vincennes, suivi par un public qui semble grossir au fur des rencontres et des découvertes. Il est difficile de refuser à son enfant de suivre une caravane comme celle-là qu'il ne risque pas de voir tous les jours.

Au moment de l'arrêt une petite haie d'honneur se forme et applaudit les animaux qui rentrent dans leur camion. Pour les organisateurs et les éleveurs, c'est la joie de l'accomplissement et dans un dernier pied de nez, tous les participants s'en vont sous la tour Eiffel pour une photo de famille. Ce défilé a été à la fois une belle célébration des camélidés de tous les continents, mais aussi une étape symbolique forte dans la l'organisation du petit monde des éleveurs de bossus de France dont les initiatives foisonnent mais pour lesquels les défis demeurent importants



Un magazine semestriel : rendez-vous en novembre pour le numéro 7

En attendant :



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

MiKoRiZe.info : une publication numérique

ISSN 2826-9519

responsable de publication: Marc Lohez

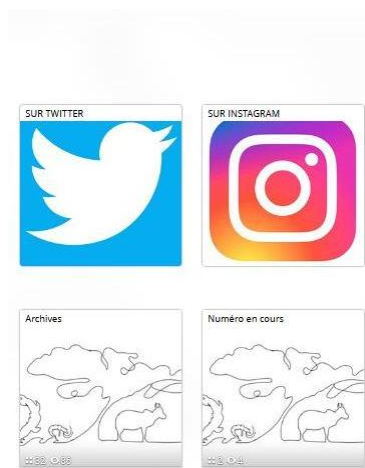
contact :

- 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**