

MiKoRiZe

les nouvelles aventures des terroirs

Un magazine et un site pour découvrir les nouveaux produits qui donnent des couleurs aux territoires de production agricole

Une invitation au voyage



MiKoRiZe.info

Une publication numérique

responsable de publication Marc Lohez - Sauvagnon France

ISSN 2826-9519

Mais pourquoi MiKoRiZe ?

L' « exotisme de terroir » désigne l'arrivée de productions atypiques, décalées ou innovantes dans des territoires de production très souvent pourvus d'une identité forte. L'arrivée de ces productions, qui s'étale sur plusieurs décennies, s'est effectué parallèlement à la multiplication des labels de qualité et d'origine, au développement de l'agritourisme et des circuits courts. Si ces productions décalées se sont souvent appuyées sur ce contexte, elles lui ont été également profitables en termes de renouvellement, de diversification et de dynamique dans les terroirs: une symbiose comme la mycorhization, cette association entre racines et champignons, dont le résultat, la mycorhize, a servi d'inspiration pour le nom de ce magazine.

de haut en bas :

patates douces, chayottes, feijoas et kiwanos du Béarn, gambas d'eau douce du Gers, shampoing solide au lait de chamelle du Tarn.



Des filières à suivre



les grands camélidés

Longtemps cantonnés aux cirques, aux loisirs équestres ou à l'animation, chameaux et dromadaires investissent nos terroirs avec désormais une dimension pleinement agricole : la France va découvrir le lait de chamelle !



les fruits à coque

Bouleversement climatique, sécheresses, et s'il était temps de diversifier les productions arboricoles avec des retours comme celui du pistachier et des nouveaux venus comme les noix de Pécan ?



Mozzarella di bufala

Les buffles, originaires d'Asie, sont arrivés il y a longtemps déjà dans le bassin Méditerranéen. et c'est bien la recette de la boule fromagère mise au point en Italie qui est au cœur de cette introduction.



esturgeons et caviar

Le caviar d'élevage français a trente ans cette année : un produit d'excellence en très grande majorité issu des bassins du Sud-ouest de la France.



Les nouveaux champignons

champignons japonais, pleurotes colorées asiatiques, champignons à la physionomie étonnante comme ces hydnes hérissons : que d'innovation dans le petit monde des champignons de culture atypiques !



Le Thé et bientôt le café ?

Des pionniers en Bretagne, des cultivateurs audacieux de la Normandie aux Pyrénées : le thé français affute son goût avec des plants issus souvent d'un fascinant parcours géographique. Des caféiers ont également été plantés !

Les numéros disponibles

MiKoRiZe

les nouvelles aventures des terroirs

n°1 juillet 2022



Numéro un

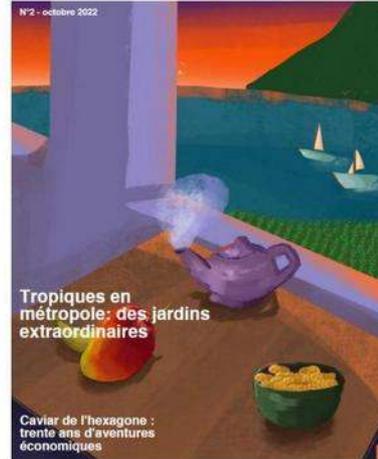
L'exotisme est dans le Gers, les Gambas made in France, le lancement de la production de lait de chamelle et de nouilles de Konjac.

Tous les numéros sont également accessibles. à feuilleter

MiKoRiZe

les nouvelles aventures des terroirs

N°2 - octobre 2022



numéro Deux

Les jardins extraordinaires du Roussillon, thé ou café de métropole, l'intégration du caviar au terroir....

ou à télécharger au format pdf : MiKoRiZe.info

MiKoRiZe

les nouvelles aventures des terroirs

N°3 - janvier 2023



Numéro trois

Les débuts du sorgho alimentaire en France et les aventures agricoles étonnantes du Béarn.

MiKoRiZe

les nouvelles aventures des terroirs

N°4 - printemps 2023



Numéro Quatre

L'essor des fruits à coques, un cidre so British dans le Gers, des cosmétiques au lait de chamelle, des champignons de culture étonnants.

Contact : Marc Lohez admin@mikorize.info

Ne pas jeter sur la voie publique