

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 ?

Des fruits ou des élevages venus d'autres latitudes qui s'acclimatent dans la douce France, ce n'est pas une nouveauté : une bonne partie de notre alimentation est assurée par les plantes venues du nouveau monde depuis les grandes découvertes. Mais ces dernières décennies, cela va de pair avec la multiplication des labels de qualité et d'origine, avec le 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, une relation mutuellement profitable 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, lait de chameau produit dans le Nord.



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 chameau !



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 nouvelles arrivées comme les noix de Pécans ?



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 plus de trente ans : un produit d'excellence en très grande majorité issu des bassins du Sud-ouest de la France.



Les nouveaux champignons

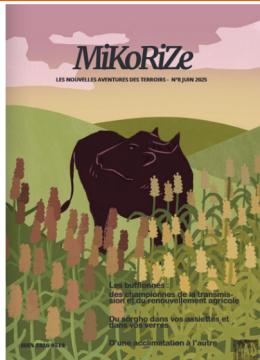
champignons japonais, pleurotes colorés asiatiques, champignons à la physionomie étonnante comme ces hydnes hérissons : que d'innovation dans le petit monde des champignons de culture atypiques !



Le Thé et bientôt le café ?

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

Les numéros disponibles et à paraître



Tous les numéros sont également accessibles, à feuilleter ou à télécharger au format PDF :

[MiKoRiZe.info](https://mikorize.info)

Numéro huit

Le sorgho pour l'alimentation humaine, les enjeux des élevages de bufflonnes



Hors-série

Les grands camélidés : des loisirs à la production agricole



Nouveau : le numéro 9



Au cœur du bassin de l'Adour, laissez vous emporter par la vague d'exotisme dans les **Pyrénées-Atlantiques** : des plantations de thés à la mozzarella de bufflonne en passant par le saké , vous découvrirez les aventures innovantes qui s'intègrent dans les terroirs basques et béarnais.