

MiKoRiZe

les nouvelles aventures des terroirs

février 2022

**Les Gambas
Made in France**

**Du beau, du bon, du bufflon
et autres aventures agricoles gersoises**

L'exotisme est dans le Gers !

Sommaire

Bienvenue !

- 2 l'exotisme dans le terroir, vingt ans après

Le territoire

- 4 L'exotisme est dans le Gers

Une première européenne !

- 6 Les Z'habitants du Gers

Cadrage

- 10 Les gambas made in France

Une idée bizarre ?

- 12 L'exotisme de terroir; c'est quoi au juste ?

Du beau, du bon, du bufflon

- 14 et autres bovidés remarquables

La suite

- 16 MiKoRize : le lancement du projet



Bienvenue !

Le projet

Mikorize est un portail d'information sur les productions nouvelles qui s'intègrent dans les terroirs : des espèces "exotiques" qui finissent par faire partie du patrimoine gastronomique de territoires agricoles et touristiques à la forte personnalité.



exotisme et innovation dans les terroirs

Il y a près de vingt ans, je décrivais une "gastronomie exotique de terroir" en mettant en lumière l'aventure économique des éleveurs d'autruches de bisons et d'esturgeons. Ils intégraient leurs productions dans un contexte gastronomique marqué par la notion de terroir et par les labels de qualité et d'origine. Qu'en est-il depuis ? L'exotisme de terroir continue à être un moteur de plus-value et à participer, à une échelle modeste, à l'attractivité de certaines "destinations". Mais vingt ans après, les éleveurs d'Autruches font face à des difficultés sérieuses, les éleveurs d'esturgeons sont en prise avec une concurrence mondiale tout en se renforçant et en diversifiant leur production, les bisons ont vu arriver d'autres bovins dans les prairies : le bœuf Wagyu et les buffles. Mais ce qui fait encore plus vieillir l'article d'origine, c'est l'absence des productions végétales. Prenant la suite des plantes venues après les grandes découvertes (pomme de terre, tomates et ... fraises), les fruits et légumes du monde ont continué à s'implanter et à fusionner avec la gastronomie de terroir . Pour ce numéro zéro de MiKoRize, c'est dans le Gers que je vous invite à découvrir ces nouveaux mariages.



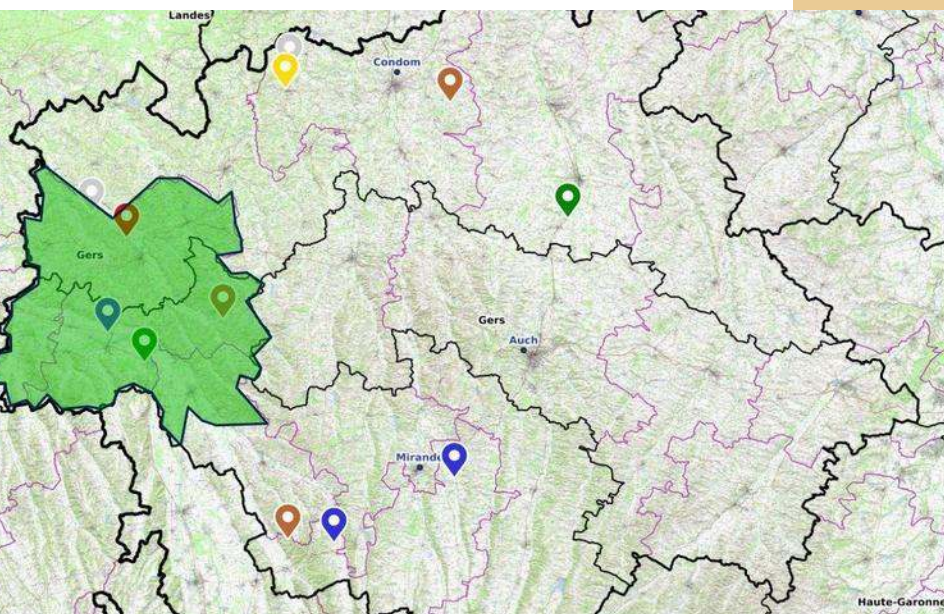
L'exotisme est dans le Gers

MiKoRiZe -numéro zéro- février 2021

“ A coté des produits emblématiques, armagnac et volailles, toute une série d'introductions exotiques et/ou innovantes sont venues enrichir le patrimoine gastronomique gersois.”

L'image agri-touristique du Gers est marquée par une notion de bien-vivre, en partie popularisée par le film "le bonheur est dans le pré". A coté des produits emblématiques, armagnac et volailles, toute une série d'introductions exotiques et/ou innovantes sont venues enrichir le patrimoine gastronomique gersois. L'arrivée la plus célèbre et dont l'intégration est la plus aboutie est le kiwi. Les récoltes du Gers participent à l'IGP kiwi de l'Adour et au label rouge. Dans l'aquaculture, les esturgeons sont présents depuis longtemps à Risle ; les autruches, aujourd'hui très en retrait, sont élevées dans le département depuis des décennies. Une nouvelle vague d'introductions s'est développée depuis le début de ce siècle et notamment dans la dernière décennie. Fait unique en Europe, le département détient le seul élevage de Gambas d'eau douce (voir article).

Le Gers a accueilli des bufflonnes et produit de la mozzarella. Les produits transformés participent donc de cet essor des productions décalées, mais souvent en lien avec les produits locaux : ainsi, les vodkas gersois, tirent profit du savoir-faire des distilleries de l'Armagnac. Si quelques-unes de ces productions sont largement diffusées aux échelles régionales ou nationales, beaucoup s'intègrent dans les systèmes de ventes locales et aux circuits-courts : vente à la ferme, marchés locaux et festifs. Les démarches environnementales sont souvent au cœur de l'aventure économique que représentent ces nouveaux élevages : des densités faibles, peu d'intrants et une capacité à aménager l'espace pour certaines espèces.



Page de Gauche : un champs de Sorgho dans le nord du Gers

ci-contre : carte interactive des productions "exotiques" du Gers à retourner à l'adresse suivante : bit.ly/3smCilT



Les "z'habitants" du Gers

Les z'habitants¹ ou ouassous est le nom nommé à des crevettes cuisinées localement dans les Antilles. Mais ici, nous sommes dans le Gers, où ces grandes crevettes d'eau douce sont issues du seul élevage d'Europe continental.

“La dimension durable de l'élevage, s'accompagne d'une vente en circuit court.”

Un beau dimanche de septembre, autour de trois grands bassins rectangulaires, de petits groupes visitent un élevage, achètent de grandes crevettes fraîches ou les dégustent à la plancha. Ils peuvent accompagner ces gambas de bière locale, de carpaccios de légumes, le tout bio, ou se restaurer avec une pizza servie dans un magnifique camion de collection (« type H ») et sortie d'un très beau four couvert d'éclats de faïence. Mais nous sommes dans le Gers près de Mirande, et ces Gambas ont été élevées dans l'eau douce. Ces animaux particuliers, avec des longues pinces bleues pour les males dominants, sont originaires du sud-est asiatique.

Macrobrachium rosenbergii a vu son élevage se mondialiser, au-delà du continent asiatique². Elle est même présente dans des territoires français outre-mer, notamment en Martinique où elle côtoie d'autres z'habitants. Mais en France, et même en Europe continentale, c'est une première. Elever une espèce des régions tropicales en zone tempérée implique une saison courte : le début d'automne, avant que l'eau des bassins ne devienne trop froide. Incapable de se maintenir dans nos eaux et de s'y reproduire, *Macrobrachium rosenbergii* ne représente aucun danger de dissémination d'une espèce invasive. Chaque pêche consiste en fait à vider l'un des bassins pour y récupérer les gambas. Du fait de la faible densité de l'élevage, elles ne sont nourries que par ce qu'elles trouvent dans les étangs, le milieu étantensemencé avec du tourteau de tournesol produit localement. La dimension durable de l'élevage, s'accompagne d'une vente en circuit court. Celle-ci concerne aussi l'autre production des étangs : les crevettes parties, ils sont consacrés au grossissement des truites.



Ci-dessus : la récolte, début octobre 2021

Ci contre *Macrobrachium rosenbergii* mâle. cliché Marc Lohez



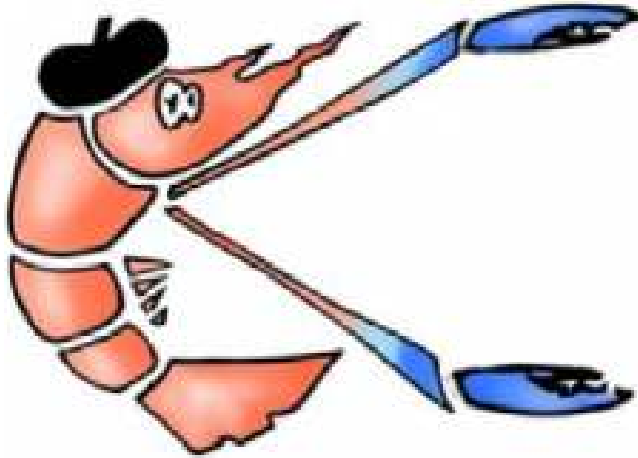
“ La France est un pays pionnier de l’aquaculture : dès le 19ème siècle, les hommes du terrain se sont alliés aux chercheurs, aux instituts techniques, pour trouver des solutions aux problèmes de ressources et d’environnement.”

Cet élevage unique qui se veut à l’avant-garde d’un mouvement de diffusion plus large s’inscrit parfaitement dans la grande tradition des aventures aquacoles de l’hexagone. La France est un pays pionnier de l’aquaculture : dès le 19ème siècle, les hommes du terrain se sont alliés aux chercheurs, aux instituts techniques, pour trouver des solutions aux problèmes de ressources et d’environnement : l’élevage de truite et l’ostréiculture, étaient une réponse à la diminution de ressources affectées à la fois par la surpêche et par la dégradation de l’environnement. Très tôt, des espèces allochtones ont été introduites, plus productives ou résistantes.

Il est ainsi de l’esturgeon *Aspenser baeri*, d’origine sibérienne, il s’agissait d’avoir un modèle de reproduction pour sauver l’esturgeon européen, menacé d’extinction dans son dernier refuge, l’estuaire de la Gironde. L’introduction de la crevette impériale, *Penaeus japonicus*, a été liée à la volonté d’aménagement des marais atlantiques qui étaient en voie de dégradation (voir cadrage p 11)



dégustation du 25
septembre 2021, cliché
Marc Lohez



Les motifs environnementaux des introductions des esturgeons et des crevettes se conjuguent, comme pour toutes les autres espèces qui ont rejoint l'hexagone depuis la fin des trente glorieuses, d'un changement de regard sur les territoires de production agro-alimentaires.

Ci-contre : le logo de Gambas d'ici, une belle illustration de l'exotisme de terroir
source : <https://www.facebook.com/GambasDici.Gers/>

Les « Gambas d'ici » de Géraud Laval illustrent parfaitement le développement de ces élevages lié à la fois à des perspectives environnementales et à l'exotisme de terroir qui entretiennent des relations croisées. Ainsi le logo de son entreprise représente un *Macrobrachium*, reconnaissable à ses longues pinces bleues, coiffé d'un béret. Décrivant les atouts de son élevage⁴, il l'oppose symboliquement à tout ce que la consommation habituelle et assez massive de gambas par les Français peut avoir d'absurde : un parcours de milliers de kilomètres d'un produit congelé et dénaturé, fruit de la surpêche où d'élevages intensifs mettant en dangers des milieux naturels.

“Le terroir devient alors un lieu de réappropriation de l'alimentation par les populations locales.”

L'accent mis sur la production et la consommation locale, le lien social que constitue les visites (guidées et très pédagogiques) de l'exploitation met en avant une notion de terroir à la fois naturel et social. Le terroir devient alors un lieu de réappropriation de l'alimentation par les populations locales. D'autres productions exotiques de terroir mettent davantage en avant celui-ci en tant que « destination »,

c'est-à-dire en lien avec le tourisme, pour un marché plus régional ou national, voire international dans le cas du caviar d'Aquitaine. On trouve une situation hybride entre ces deux axes dans les élevages de crevettes impériales intégrés aux exploitations ostréicoles des marais charentais et du Médoc : ils permettent une dégustation-visite locale, mais constituent aussi un outil de promotion touristique.



Notes

1. Z'habitants ou ouassous est le nom nommé à des crevettes cuisinées localement. DEAL de la Martinique, Crustacés terrestres et d'eau douce, août 2020, en ligne <http://www.martinique.developpement-durable.gouv.fr/crustaces-terrestres-et-d-eau-douce-a1494.html> consulté le 3 octobre 2021

2. New, M. B, Cultured Aquatic Species Information Programme Macrobrachium rosenbergii. Cultured Aquatic Species Fact Sheets, Dans: Division des pêches de la FAO [en ligne]. Rome, en ligne : http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Macrobrachium_rosenbergii/fr , consulté le 3 octobre 2021. Aux Etats-Unis, l'élevage semi-extensif, avec peu d'intrants, de ces crevettes a fait l'objet d'une étude dans l'état du Kentucky au début du siècle. Wurtz William, LOW-INPUT SHRIMP FARMING IN KENTUCKY, Macrobrachium rosenbergii , World Aquaculture, 38(4): 44-49, 2002

3. Weber, Jean L'ECONOMIE D'UN SECTEUR AQUACOLE : LA CREVETTE IMPERIALE SUR LE LITTORAL ATLANTIQUE, IFREMER, 1988, en ligne : <https://archimer.ifremer.fr/doc/1988/rapport-2429.pdf> Consulté le 3 octobre 2021

4. Présentation de son élevage par Géraud Laval dans le cadre d'un concours « Talents Gourmands » , en ligne <https://www.talents-gourmands.fr/geraud-laval> consulté le 3 octobre 2021

5. Situation assez proche de cultures végétales comme celle des patates douce et des chayottes dans le sud-ouest. Un exemple dans le Béarn : la ferme Larqué à Assat : en ligne <https://www.facebook.com/FermeLarque/photos/champ-de-patates-douces/256242978415203/> consulté le 3 octobre 2021

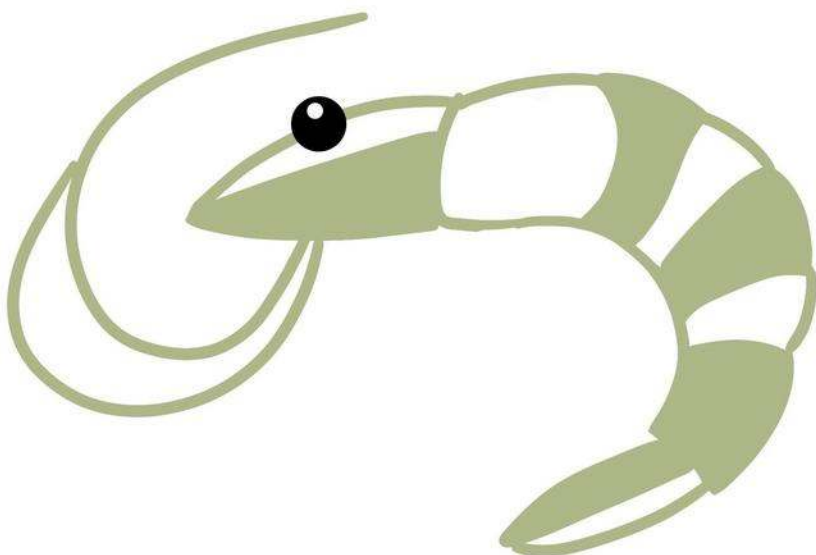
A gauche : Eglise Saint-Marie de Mirande

Cadrage:

Les gambas made in France

Les Français sont particulièrement friands de crevettes : 35 000 tonnes ont été achetées cuites en 2019 pour un montant de près d'un demi-milliard d'euros . Si les petites crevettes grises sont encore pêchées depuis des ports comme La Cotinière en Charente-Maritime, les grandes crevettes - les gambas très appréciées- arrivent congelées depuis l'Océan Indien, l'Amérique Latine ou des élevages d'Asie du Sud-Est développés aux dépens des mangroves. Il existe pourtant une production dans l'hexagone , à la fois ancienne et en développement, de grandes crevettes asiatiques.

En France métropolitaine, l'élevage des crevettes péneïdes a été maîtrisée par les stations IFREMER du littoral Atlantique avant de se diffuser dans les marais ostréicoles du Médoc et de Charente-Maritime. Ces derniers fournissent aujourd'hui l'essentiel de la production métropolitaine . L'élevage conjoint d'huitres et de crevettes impériales a participé à la reconversion d'anciens marais salants en voie de dégradation . La présence des crevettes dans les claires est également bénéfique à celui des huitres car les péneïdes limitent la prolifération des algues nuisibles.



Les marais Atlantiques dépendent en général d'écloseries de l'Hérault et des Pyrénées-Orientales (Palavas et Salses). Le groupe Aqualande, qui s'est diversifié au-delà du secteur des truites, contrôle ces écloseries et produit lui-même quatre tonnes de gambas dans les claires d'Orléon. Le site de Salses a mené cette année une expérimentation de grossissement.



La solution de l'aquaponie

Beaucoup plus récemment, d'autres types d'élevages de gambas sont apparus : du côté des pénéides, deux jeunes sociétés et de jeunes entrepreneurs ont créé des élevages expérimentaux en Bretagne et pays de la Loire. Près de Rennes, la société Agriloops intègre l'élevage de *P. Japonicus* dans le cadre de l'aquaponie : les effluents des crevettes permettant une culture hors-sol de légumes. Un peu plus au sud, dans la métropole Nantaise, la société Lisaqua associe la production de pénéides à celle d'invertébrés destinés à la consommation animale.

Les crevettes d'eau douce : un consommateur local à diffuser

Dans le Gers enfin, une expérience unique : (voir article p 8) : l'élevage de grance crevettes d'eau douces asiatiques. Il s'agit d'une production restreinte, locale et pour une consommation locale. Mais le dirigeant de cet élevage souhaite voir se modèle se diffuser. A suivre donc...



L'exotisme de terroir C'est quoi au juste ?

L’exotisme de terroir : cette expression paradoxale désigne un processus d’intégration d’espèces originaires d’espaces lointains par leur production dans un territoire agricole et gastronomique local. Le terme « terroir » est ici utilisé par commodité, par raccourci

“Ces deux logiques, exotisme et terroir, allaient dans de nombreux cas se rencontrer et se combiner.”

L’introduction d’espèces venues d’ailleurs est ancienne, pensons aux produits de base de notre alimentation qui viennent du continent américain à partir des grandes découvertes. Mais les introductions récentes, depuis quelques décennies, s’effectuent dans un contexte de recherche de valeur par la qualité et la mise en avant de l’origine. Ces deux logiques, exotisme et terroir, allaient dans de nombreux cas se rencontrer et se combiner. Le processus implique un rapprochement de l’espèce « exotique » de cultures et d’élevages locaux. Cela peut concerner l’élevage comme celui des autruches des bisons ou des buffles, l’aquaculture avec les gambas originaires d’Asie ou les esturgeons.

Les productions végétales ne sont pas en reste : Ainsi, une ferme de Soustons commercialise une « Cassouhuète », c’est à dire un confit de Canard aux cacahuètes cultivées dans la même exploitation. La recette a été élaborée par le chef d’un restaurant situé dans la même commune. Cette intégration culinaire s’accompagne de la participation aux circuits de commercialisation locaux, notamment ceux qui sont associés à la mise en valeur touristique de la gastronomie de l’espace concerné.

Du beau, du bon, du bufflon et autres bovidés remarquables

Le Gers a bien sûr ses races locales comme la Mirandaise, mais des bovins venus d'ailleurs se sont implantés du nord au sud du département. On peut y découvrir les talents de débroussailleuses des vaches écossaises ou déguster une liqueur au lait de bufflonne.

Commençons par le sud du département, avec les vaches écossaises, au poil fourni et aux cornes majestueuses. Ces animaux originaires des Highlands, d'où leur nom, sont présentes en France depuis de nombreuses années. Leur rusticité et leur capacité à maintenir le milieu ouvert par le parturage leur a valu d'être accueillies dans des parcs naturels comme dans celui de l'estuaire de la Seine.

Leur viande est également réputée, notamment pour ses qualités diététiques car elle est assez maigre. Inutile cependant, de venir chercher son steak à la ferme : les vaches écossaises n'y sont élevées que pour la vente de jeunes.



Il faut imaginer ce sous-bois il y a trois ans : impénétrable, avec des ronces partout. Si l'on peut le parcourir aujourd'hui, c'est parce que des débroussailleuses d'exceptions y ont été introduites : les vaches des Highlands.



Bien plus au nord, près de Condom, la montée vers cette ferme de Caussens laisse voir d'abord des petites vaches rousses, puis des bovins plus sombres. Les rousses ce sont d'élégantes jersiaises. Les bovins noirs au cornes massives sont des buffles, originaires d'Asie, mais introduits en Europe depuis longtemps, notamment en Italie. Car si les jersiaises sont là, c'est pour pouvoir nourrir les bufflons. Ainsi, le lait des bufflonnes est consacré à la production de fromages, de glaces et à celle de *mozzarella di buffala*. Une liqueur est même concoctée avec de la confiture de lait de bufflonne par un producteur d'armagnac local (voir carte interactive), qui distille également de la ... vodka.

Pour nous retrouver :

du beau, don bon du bufflon (suite)

La ferme accueille des visites, vend dans une boutique bien équipée pour la dégustation et l'on peut faire des repas complets à l'auberge.

Pour trouver ces deux élevages:

- la Feme du Hunt-Cam à Malabat

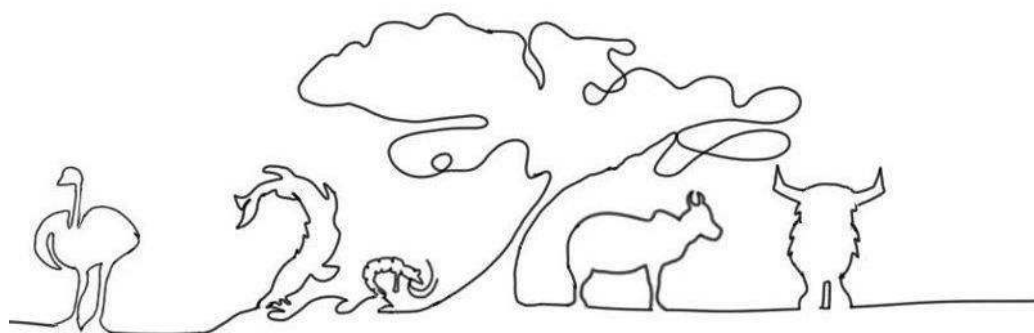
<http://www.hunt-cam.fr/>

- l'Bufala à Caussens

<https://www.lbufala-ferme.fr/>

- le restaurant le vuieux pressoir à Caussesns

<https://www.auvieuxpressoir.com/>



° Le portail sur pearltrees : des synthèses, des cartes interactives et plus à venir :

<https://www.pearltrees.com/mikorize>

° Le compte instagram pour les visites et reportages

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

° le compte twitter : veille sur les filières émergentes.

@s_terroir

contact : Marc Lohez
mikorize@rphg.eu

illustrations (p. 11 et p. 16) : @artie.maddie
sur instagram