

CORDELLE

Produits fermiers innovants de la Loire : la pâte à tartiner de Mickaël Lejeune obtient le 1^{er} prix



L'apiculteur (second à gauche) confectionne une pâte à tartiner à base de miel. Photo Progrès/Marie-Thérèse VALENTIN

Véronique Chaverot et Daniel Frechet, conseillers départementaux du canton du Coteau, ainsi que Philippe Chatre, maire de la commune, se sont rendus à la miellerie (ancienne caserne de pompiers) ce mercredi 27 octobre pour remettre le 1^{er} prix du Concours des produits fermiers innovants du Département à Mickaël Lejeune. Il est apiculteur dans la commune et produit de la pâte à tartiner « Api'choc ».

Mickaël Lejeune a, à ce jour, 150 ruches et en prévoit 250 dans les mois à venir, il fait uniquement du miel de pays toutes fleurs confondues. Le travail de ses abeilles lui permet de fabriquer des produits tels que le pain d'épices, de la moutarde au miel et sa fameuse pâte à tartiner « Api'choc » et bien d'autres encore.

Il s'était inscrit au concours des produits fermiers innovants départemental et a été agréablement surpris à l'annonce du résultat de se voir remettre la première place.

Ce mercredi, les conseillers départementaux et le maire lui ont remis un chèque de 1 000 euros pour la communication et un autre de 1 200 euros pour réaliser un voyage bien mérité après une année particulièrement compliquée.