

ROANNAIS

## 17<sup>e</sup> édition du concours des produits fermiers innovants

Organisé par le Département de la Loire depuis 2005, le concours vise à mettre en valeur la production fermière ligérienne. Pour cette 17<sup>e</sup> édition, le jury, présidé par le chef étoilé Sylvain Roux, s'est tenu le 9 juin au Château Blanchard de Chazelles-sur-Lyon. 15 produits ont été soumis, tous créés par des producteurs fermiers ligériens, dont 8 du Roannais. Ceux-ci ont été jugés sur leur caractère innovant (aspect, saveurs originales, nom, emballage...) mais aussi sur les qualités organoleptiques. La remise des prix aura lieu dimanche 2 octobre à l'occasion de la fête de la fourme de Montbrison.



# « Je suis apiculteur autodidacte, je récolte et vends mon miel »

Cette année, huit producteurs Roannais participent au concours des produits fermiers innovants. L'objectif : remporter, en octobre, un prix récompensant leur créativité. Parmi eux, on trouve le Rucher Antoline, située à Cordelle, et son BarrOmiel.

**Pourquoi avez-vous décidé de devenir apiculteur ?**  
« Je m'appelle Mickaël Lejeune. Je me suis installé officiellement en 2021, mais je possède des ruches depuis 2014. C'était, au départ, une passion. Puis, je suis arrivé à un carrefour de ma vie où j'ai eu besoin d'un retour aux sources. À la base, j'ai une formation agricole, et j'ai travaillé pendant un an en tant que responsable du magasin Biocoop de Mably. Ensuite, j'ai exercé dans différents domaines, car je trouve que la vie est faite de découvertes et d'opportunités qu'il faut saisir. »

**Vous avez déjà proposé quelques séances de sensibilisations, vous pensez continuer ?**

« Bien sûr. Je suis apiculteur autodidacte, je récolte et vends mon miel. J'ai aussi des produits transformés, faits maison, dont la pâte à tartiner, la moutarde, le pain

d'épice, les moelleux miel-noisette, des nougats, de la guimauve, des caramels, de la confiture où le sucre est remplacé par le miel et des bobsons. Fin 2021, j'ai lancé une gamme de cosmétiques, avec, entre autres, un baume à lèvres à base de cire d'opercule et de racine de carotte. Je travaille avec un laboratoire situé à Saint-Flour (Cantal), à qui j'envoie la matière première. »

**Vous qui possédez des ruches depuis 2014, vous avez constaté l'arrivée de nouveaux défis pour l'apiculteur ?**

« Il y a des difficultés supplémentaires qui résultent du changement climatique. Je me suis installé, en tant que professionnel, lors de la pire année que l'apiculture ait connue ces derniers temps. Ça m'a permis de comprendre que ce métier allait devoir s'adapter de plus en plus. On s'aperçoit que les

fenêtres de récoltes sont de plus en plus minces. Tout devient très aléatoire, et je pense que le futur se prépare maintenant. »

**Ce que je préfère, c'est être autonome dans mon élevage et pouvoir le suivre du début à la fin. J'ai aussi l'impression de contribuer, à mon échelle, au maintien de la biodiversité. Il y a déjà tellement de choses qui partent en sucette, si on peut préserver un bout de nos abeilles, ça serait fabuleux. »**

**Vous avez déjà proposé quelques séances de sensibilisations, vous pensez continuer ?**

« Je vais développer le volet pédagogique. Le but est de faire découvrir le monde des abeilles et de l'apiculture aux enfants. Ça me plaît de transmettre et, surtout, de sensibiliser les jeunes générations sur l'importance du respect de la nature et des insectes. »

**Propos recueillis par Clémence DELEAGE**

**Mickaël Lejeune, apiculteur, participe au concours du produit fermier innovant.**  
Photo Propriété/Clémence DELEAGE



## Pour le concours, Mickaël présente le barrOmiel

Cette barre de céréales pèse entre 60 et 70 grammes. Elle est composée de fruits secs bios, originaires de France pour la majorité et de céréales venant de Haute-Loire.

« La particularité, c'est que tout le sucre a été remplacé par du miel de mes récoltes », explique Mickaël.

**Un produit qui a nécessité beaucoup de travail**  
Le miel étant difficile à apprivoiser, Mickaël a fait de nombreux essais. Après quelques échecs dus à la consistance de ce dernier, qui était soit trop liquide, soit trop dur, et le passage de nombreux goûteurs dont des sportifs, le BarrOmiel était prêt. « J'ai persévéré dans mon idée et ça a réussi. Aujourd'hui, je réfléchis même à créer un format de poche », affirme l'apiculteur.

**L'espoir de séduire le jury à nouveau**

Le concours, Mickaël le connaît déjà. Il a remporté, l'année dernière, la médaille d'or pour sa pâte à tartiner au miel. Bien qu'il n'ait pas voulu trop communiquer autour, il est conscient de l'impact qu'un tel concours peut avoir. « C'était la première année d'existence du Rucher Antoline. Cette médaille a permis de nous faire connaître. Ça a été un coup de pouce. Je l'ai vu comme une récompense pour le travail que j'ai fourni, surtout quand on sait à quel point 2021 a été une année difficile pour l'apiculture », témoigne-t-il. Pour lui, participer à nouveau était une évidence. « C'est un subaïne de découvrir autant de producteurs, qui



Le barrOmiel est composé de fruits secs, de céréales et de miel. Photo Le rucher Antoline

proposent tous des produits d'une grande qualité. Je n'ai rencontré que des gens exceptionnels, j'ai hâte d'être en octobre », conclut-il. C.D.