

DEUX AUTRES LAURÉATS ORIGINAIRES DU ROANNAIS



CONCOURS. Les produits primés. Le jury du concours des produits fermiers innovants a remis sept prix. Sylvain Roux, qui le présidait, a également décerné une mention spéciale. Parmi les produits primés, deux sont fabriqués dans la région roannaise : l'un à Sail-les-Bains et l'autre à Saint-Marcel-de-Félines. Avec sa Confiotée de Noël, Aurélien Baroin (*photo d'archives*) de la Ferme des oiseaux de passage, à Sail, a obtenu le 5^e prix. Il s'agit d'une préparation sucrée à base de pulpe de pomme et de coing, de jus et de zestes d'agrumes. Magali Sabot, du Gaec Sabot, à Saint-Marcel, a reçu quant à elle le 7^e prix, décerné pour La Belette, fromage à pâte pressée non cuite, de type raclette. ■

RICHARDSON Bd Ch. de Gaulle, LE COTEAU
ROANNE Tél. 04 77 67 02 66

Poêles à bois et granulés
Portes ouvertes

Vendredi 15 OCTOBRE 2021

de 11H à 19H

Samedi 16 OCTOBRE 2021

de 9H à 17H



PLUS DE 20 POÊLES EXPOSÉS - VENTE DE GRANULÉS

Vie régionale → L'actu

GASTRONOMIE ■ Mickaël Lejeune, installé à Cordelle, remporte le « Concours des produits fermiers innovants » 2021

La pâte à tartiner roannaise fait le buzz

Mickaël Lejeune, installé à Cordelle, a convaincu le jury du concours départemental avec sa pâte à tartiner Api'choc.

Maxence Perret

maxence.perret@centrefrance.com

Rien ne prédestinait Mickaël Lejeune à devenir apiculteur. Avant d'exercer cette profession, celui qui vit dans la région depuis 2003 a été tour à tour cuisinier, assistant de direction et responsable qualité pour un grossiste en fruits et légumes du Roannais, puis responsable de magasin bio à Mably.

En 2014, il découvre l'univers de l'apiculture par l'intermédiaire d'une connaissance. « L'un de mes amis vendait des pots de miel et nous sommes allés voir ses ruches ensemble », se souvient Mickaël Lejeune. C'est à cet instant-là qu'il se pique de passion pour l'apiculture.

Amateur, puis professionnel

Mickaël Lejeune se procure sa première ruche au cours de cette même année 2014. L'aventure est en marche... Il acquiert un deuxième équipement, puis un troisième, pour finalement disposer de 50 ruches en mars 2021. « À un moment donné, je me suis posé la question de savoir si je voulais réduire le nombre ou passer à l'étape supérieure », confie l'apiculteur. En avril dernier, il saute le pas en créant « Le Rucher Antoline



PREMIER PRIX. L'apiculteur Mickaël Lejeune est le lauréat du concours des produits fermiers innovants avec sa pâte à tartiner Api'choc. M.P.

ne », contraction du prénom de ses deux enfants, Antoine et Pauline. Préalablement à cette création, le nouvel apiculteur professionnel a mené une étude de marché : « J'ai observé que beaucoup de mes collègues vendaient seulement du miel. J'ai donc décidé de différencier mon activité en proposant des produits transformés ». Mickaël Lejeune s'est également formé, même s'il reconnaît que l'apicul-

ture n'est pas une science exacte et qu'il faut savoir s'adapter à chaque situation. « J'ai un BPREA (Brevet professionnel responsable d'exploitation agricole) que j'ai obtenu au lycée de Chervé. Je me suis aussi formé en demandant conseil aux confrères que je connaissais. J'ai beaucoup appris par moi-même, en me documentant. Je suis un peu autodidacte », sourit-il. Tout

ceci était nécessaire puisque Mickaël Lejeune compte aujourd'hui 150 ruches, soit trois fois plus qu'en mars dernier.

Pain d'épice, moutarde...

Le travail de toutes ses abeilles lui permet de fabriquer bon nombre de produits transformés : du pain d'épices, de la moutarde au miel, de la pâte à tartiner au chocolat et au miel, pour ne citer qu'eux. C'est avec

ce dernier produit, baptisé Api'choc, que l'apiculteur a décidé de s'inscrire au Concours des produits fermiers innovants organisé par le Département de la Loire. « Je l'ai choisi car c'est celui qui m'a demandé le plus de travail pour trouver la bonne texture et le bon goût », justifie Mickaël Lejeune, qui était curieux d'entendre les opinions du jury concernant son travail.

L'attribution des prix s'est faite en deux temps. Plusieurs mois avant de dévoiler le palmarès de l'édition 2021, le jury a réalisé deux dégustations : la première pour conseiller et la seconde pour évaluer. Puis, dimanche 3 octobre, à l'occasion de la Fête de la Fourme de Montbrison, le jury a rendu son verdict final et a donc décerné le premier prix à sa pâte à tartiner Api'choc. « J'étais très content car j'avais choisi de participer, mais sans réelle conviction. C'était plus par curiosité », révèle le lauréat. Ce dernier était tout de même fier, pas uniquement pour lui, mais aussi du travail fourni par toutes ses abeilles.

Cette récompense va sans doute accroître la notoriété de sa petite entreprise, bien aidée aussi par un prix reçu pour bénéficiaire d'actions de communication. Mais, pour Mickaël Lejeune, le plus important reste de ravir les papilles des gourmands. ■

Pratique. Plus d'informations concernant l'activité de Mickaël Lejeune sur le site internet lerucherantoline.jimdo.com et sur la page Facebook Le Rucher Antoline.

VOS NOUVELLES
LUNETTES SANS
VOUS DÉPLACER !

DÉPLACEMENT & DEVIS GRATUITS
VOTRE 2^{ème} PAIRE À PARTIR DE 1€*
EXAMEN DE VUE OFFERT**
ON S'OCCUPE DE TOUS LES PAPIERS !

LES OPTICIENS
À DOMICILE

Damien BARRE
06 10 01 43 59

www.jmod.fr - 7j/7 - 8h > 20h
DANS LE RESPECT DES CERTES BARRIÈRES



Dans les coulisses du concours

Le Département de la Loire organisait, cette année, la 17^e édition du concours des produits fermiers innovants. Bien qu'ouvert à tous les producteurs fermiers ligériens, ceux qui souhaitent candidater doivent présenter un produit fabriqué ou transformé au sein de leur exploitation. Hormis les vins, les boissons alcoolisées ou non sont admises. Autre condition pour prendre part à ce concours : le produit présenté doit déjà être commercialisé ou rentrer prochainement sur le marché. Cette année, 20 produits étaient présentés à un jury composé d'élus du Département, de restaurateurs, d'experts culinaires, de représentants de la Chambre d'agriculture, de journalistes et d'experts culinaires, pour ne citer qu'eux. Présidé par Sylvain Roux, chef étoilé à l'hôtel-restaurant Château Blanchard (Chazelles-sur-Lyon), le jury a évalué les produits selon trois critères : les qualités organoleptiques (goût, texture...), la présentation du produit dans son emballage (nom, qualité esthétique, caractère innovant) et l'engagement de l'exploitant et du produit en matière de développement durable.

Au-delà de la remise des prix aux sept lauréats (*lire ci-dessus*), ce concours est l'occasion de mettre en avant la qualité des productions fermières de la Loire et de récompenser le travail réalisé par les agriculteurs. Derrière cela se manifeste une réelle volonté de soutenir l'agriculture locale, les circuits courts et le « bien manger ».