l'actu des territoires... 15

Loire

PRODUITS FERMIERS INNOVANTS / Le 10 octobre, Mickaël Lejeune a remporté le 1er prix du concours des produits fermiers. Avec quelques jours de recul, cet apiculteur basé à Cordelle revient sur cette expérience et son Api'Choc, la pâte à tartiner qui lui a valu cette distinction.

« Beaucoup de travail et d'échecs »



Mickaël Lejeune a remporté le 1er prix du concours des produits fermiers, grâce à Api'Choc, une pâte à tartiner au miel.

Comment avez-vous vécu la remise des prix du concours des produits fermiers innovants?

Mickaël Lejeune : « J'avais juste été prévenu que je figurais parmi les huit lauréats, ce qui était déjà très bien. L'annonce a débuté par le 8° prix pour remonter jusqu'au 1er. Quand j'ai compris que je serais sur le podium, j'étais déjà surpris et très heureux. Vraiment,

je ne pensais pas obtenir une telle récompense. Non pas que je doute de la qualité d'Apichoc, mais parce qu'il y avait des choses merveilleuses en compétition. Les départager a d'ailleurs dû être difficile pour le jury. Cela montre la richesse gastronomique de la Loire et c'est très bien que des institutions comme le Département ou la Chambre d'agriculture soutiennent les producteurs qui transforment. »

Racontez-nous l'histoire de votre Api'Choc, qui vous a donc valu le 1er

M.L. : « Le Roannais étant déjà riche en apiculteurs, il fallait que je trouve comment me différencier quand je me suis installé [lire l'encadré]. Au cours de mes précédentes expériences professionnelles, j'avais entendu des questionnements sur les pâtes à tartiner, le sucre... Je me suis dit : "Pourquoi ne pas essayer de le remplacer par du miel ?" ll y a eu beaucoup de travail et d'échecs avant d'arriver à une texture satisfaisante (il rit). Le miel apporte une note florale qui va bien avec la purée de noisettes et le chocolat, pour lequel je souhaite à terme m'approvisionner localement ou au moins régionalement compte tenu des références qui se trouvent dans le département, comme Pralus à Roanne ou Weiss à Saint-Etienne. Api Choc fait partie de ma gamme de produits : miels, caramel au miel, moutarde au miel, pain d'épices, mini-madeleines, mini-financiers, confitures. J'ai encore des idées pour l'étoffer. »

Où peut-on les trouver ?

M.L.: « J'attache beaucoup d'importance aux marchés car il me paraît important d'échanger avec le consommateur, de répondre aux questions.

Je suis présent un samedi par mois à ceux de Cordelle et Lentigny, deux mercredis par mois à Villemontais et j'espère participer prochainement à ceux de Parigny et Commelle-Vernay. Mes produits sont disponibles aussi dans différentes boutiques et magasins de producteurs (liste sur le site lerucherantoline.jimdofree.com).

Savez-vous déjà comment vous utiliserez la dotation qui doit financer des opérations de communication ?

M.L.: « Oui, j'ai besoin d'une enseigne pour les locaux que je loue à Cordelle. Je souhaite aussi habiller mon véhicule et faire faire quelques t-shirts pour être identifiable sur les marchés. Cette somme va donc grandement m'aider. Pour une petite entreprise qui démarre, c'est très bénéfique. »

Conseillez-vous à d'autres producteurs de participer à cet événement ?

M.L. : « Complètement. J'ai appris l'existence de ce concours en adhérant au comité des produits fermiers de la Loire. Notre département regorge de produits extraordinaires, qu'on n'ose pas forcément présenter par humilité ou manque de temps. Il faut se lancer, ca ne coûte rien. Quel que soit son classement final, c'est une super expérience

de participer et de rencontrer d'autres producteurs. »

Propos recueillis par Franck Talluto

MICKAËL LEJEUNE / « Il faut vivre ses rêves »

Apiculteur amateur durant six ans, Mickael Lejeune a souhaité se consacrer à cette passion. « Il faut vivre ses rêves », explique le jeune quinquagénaire, qui s'est officiellement installé en avril dernier. Il exploite 150 ruches sur les communes de Cordelle, Champoly, Les Noës, Bully et Arfeuilles. « Je vais augmenter le cheptel l'an prochain, mais cela doit rester gérable car l'activité de transformation prend du temps », précise Mickael, qui vit une première année « compliquée car la météo difficile a donné une récolte moindre ». À l'avenir, il aimerait développer la proximité avec le consommateur et « l'aspect pédagogique autour des abeilles, leur caractère vital ».

PAYSANS DE LA LOIRE 15 OCTOBRE 2021