



TERRITOIRES

// FÊTE DE L'AUTOMNE

58 Coup de projecteur sur les filières

Le 30 septembre et 1^{er} octobre, la maison du Parc à Saint-Brisson accueillait la 17^e Fête de l'automne; rendez-vous incontournable dans le paysage morvandiau. À cette occasion, les lauréats du 2^e budget participatif ont été dévoilés.

La 17^e édition de la Fête de l'automne s'est déroulée le 30 septembre et 1^{er} octobre à la Maison du Parc à Saint-Brisson. Avec environ 60 exposants présents, les visiteurs ont pu découvrir des producteurs de miel, fromages, bières, pains, légumes, cidres, confitures, infusions, plantes médicinales et aromatiques mais aussi, et pour la première année, les producteurs de châtaignes. Elsa Niveau, chargée de mission des nouvelles filières agricoles au sein du parc, détaille ce choix. « Nous travaillons depuis plus d'un an et demi à la mise en place d'une filière châtaigne du Morvan. Un collectif de producteurs et transformateurs est d'ailleurs en cours de création avec prochainement la signature d'une convention entre l'Association des Producteurs et Transformateurs de Marrons du Morvan et le Parc du Morvan. Cela marquera un engagement fort des acteurs locaux pour cette filière tout en faisant reconnaître sa singularité et ce savoir-faire si particulier. Cet engagement prend tout son sens, car aujourd'hui les consommateurs souhaitent revenir à une alimentation de qualité et de proximité. Et la châtaigne répond à cela puisqu'elle est ramassée principalement en Sud Morvan, consommée fraîche ou grillée, ou transformée en crème pour les plus gourmands ». Elle poursuit: « nous avons ciblé les mêmes enjeux sur les céréales avec des rencontres prévues les 19 et 20 octobre prochains à Avallon et Autun, pour discuter autour du seigle,



De gauche à droite les représentants des lauréats du budget participatif, avec le premier prix pour l'école de Corbigny, et les seconds prix pour Morvan Oxygène et le Relais à la Comelle.

du sarrasin ou encore de blés locaux. Des réflexions sont également engagées sur les fruits et petits fruits avec pour objectif commun la valorisation des productions locales. Il est nécessaire de promouvoir ces filières, qui ont un avenir certain tout en étant en accord avec les valeurs humaines et environnementales que porte le Parc ». En sus de cette présentation, les lauréats du second budget participatif du Parc ont été dévoilés lors de l'inauguration officielle de la Fête de l'automne, le samedi.

Remise de prix

Pour rappel, du 1^{er} juillet au 4 septembre, 15 projets étaient en lice. Ain-

si, près de 1 200 votes ont été récoltés pour déterminer les lauréats de cette année. Le 1^{er} prix revient à l'association de gestion de l'École Saint-Léonard de Corbigny (58), avec un soutien de 3 000 euros pour le réaménagement de la cour de récréation de classes de maternelle et de CP. Les porteurs du projet indiquent: « L'objectif est d'offrir aux élèves un cadre de vie plus agréable et revégétalisé. Le projet consiste à installer des structures ludiques en bois directement issues du Parc du Morvan, planter des tipis végétaux en osier et réaménager le potager. Par ailleurs, cet espace extérieur ludique sera également un lieu d'apprentissage puisque les élèves seront associés à la création

des tipis, en sus d'une artiste locale travaillant l'osier. En parallèle, un espace « nursery » sera créé, dans lequel les enfants pourront replanter des arbres. Dans une démarche d'éducation au développement durable, il s'agit de leur faire prendre conscience que ces structures en bois ont nécessité de prélever des arbres dans le Parc du Morvan et qu'il est important d'en planter de nouveaux pour préserver notre environnement. Des actions de plantation de jeunes plants seront menées à l'école, avec l'objectif d'en prendre soin et d'ensuite les replanter dans le Parc du Morvan ». Les seconds lauréats ex aequo sont: l'association Le relais à la Comelle (71) et l'association Morvan Oxygène à Château-Chinon (58). Les deux seront soutenus par une aide financière de 1 500 euros chacun. Pour rappel, le soutien à l'association le Relais, contribuera à la mise en place d'équipements pour le verger conservatoire ainsi qu'au développement de savoir-faire. En ce qui concerne Morvan Oxygène, la somme servira à élargir son offre de service via l'acquisition d'un chauffe-eau monobloc et l'aménagement d'un bac de douche extérieur.

Revenir à l'essentiel

La fête de l'automne était donc encore une fois un rendez-vous riche, comme le souligne Florent Demeusoy, 35 ans, venu en famille d'Anost (71). Originaire de ce village, il précise: « J'ai dû venir deux ou trois fois à la Maison du Parc quand j'étais petit, et j'en garde un souvenir très fort. De ce fait, et comme nous avons déménagé il y a peu de République tchèque, cela me tenait à cœur de montrer cet endroit à ma famille » avant d'ajouter: « Nous avons fait le choix de revenir afin d'offrir à nos enfants un lien avec la nature. Je pense qu'il faut revenir aux choses essentielles de la vie comme avoir un jardin. D'ailleurs, cette première visite de la fête de l'automne permet de toucher du doigt tout cela via la présence des producteurs et des chargés de missions du Parc. J'avoue être aussi venu ici pour avoir des informations notamment sur la pasteurisation et la mise en bouteille de jus de fruit. En effet, nous souhaiterions éventuellement revenir l'an prochain afin d'échanger nos produits en trop avec ceux d'autres particuliers. Une sorte de troc intelligent » s'amuse-t-il. Il conclut: « Si le lieu est presque comme je l'ai laissé, je suis surpris de l'affluence aujourd'hui. Force est de constater qu'il y a un engouement autour des productions typiques. Nous avons à la fois un beau panel de produits et nous avons pu rencontrer de nouvelles personnes. Nous en sortons plus riches ».

Chloé Monget

// 3E API'WEEK

58 Transparence et équilibre

Du 6 au 12 octobre, l'interprofession apicole (Interapi) organisait des événements à destination du grand public. Dans ce cadre, la Reine des Miels (Jérôme Seguin) et Gelée Royale (Fanny Cadoux) à Champcelée (Sully-la-Tour) ouvraient leurs portes.

Les 6, 7 et 8 octobre, la Reine des Miels (Jérôme Seguin) et Gelée Royale (Fanny Cadoux) organisaient des portes ouvertes dans le cadre de la 3^e édition de l'Api'Week qui se déroulait dans toute la France du 6 au 12 octobre. Pour rappel, ce rendez-vous a été lancé par l'interprofession (InterApi: <https://interapi.fr/>) afin de promouvoir les produits et les savoir-faire de la filière (voir: <https://apiweek.fr/>).

Pédagogie pour tous

« Nous ouvrons nos portes avec grand plaisir, car les métiers du miel dans leur ensemble sont assez méconnus » pointe Jérôme Seguin, spécialisé dans la production de miels, avant de préciser: « par exemple, durant ces rencontres, j'explique comment je peux savoir si tel ou tel miel est issu d'acacia ou de tournesol ». De son côté, Fanny Cadoux, spécialisée dans la production de gelée royale et autres produits médicinaux issus de la ruche, pointe que: « Si le public connaît dans les grandes lignes le métier de Jérôme, pour le mien et tout ce qui concerne la gelée royale, il y a encore beaucoup de pédagogie à faire car c'est un pan de l'apiculture peu connu. Pour arriver à ouvrir les esprits, nous ac-

cueillons tous les publics qu'ils soient clients, voisins, touristes ou élèves de classes de primaire des alentours ». Enthousiastes, ils martèlent: « Nous donnons notre version de nos pratiques, mais il en existe autant qu'il y a d'apiculteurs. L'important est de piquer la curiosité de tous afin d'expliquer que les produits de la ruche sont des matières vivantes aux multiples propriétés et usages. Afin de parvenir à tout cela, nous sommes convaincus que nous devons être transparents sur nos façons de faire car tout repose sur la confiance ». Outre cela, ces portes ouvertes avaient une autre portée, plus commerciale tout en symbolisant une nouvelle manière de travailler.

Revoir son système

En effet, ils détaillent: « Nous ne faisons plus ni vente directe toutes les semaines, ni marchés. Désormais nous écoulons la majeure partie de notre stock auprès de la coopérative – nous assurant ainsi un revenu. En parallèle, nous conservons deux dates pour accueillir les particuliers ici pour maintenir un lien de proximité avec nos clients ». Il faut donc retenir que désormais la production de la Reine des Miels est disponible en vrac (le consommateur

vient avec ses propres contenants) le 1^{er} week-end d'août, et pour celle de Gelée Royale – et produits médicinaux – la vente se fait le 1^{er} week-end d'octobre. Pour comprendre ce choix, ils évoquent des impératifs et des envies: « Entre l'augmentation du prix des pots en verre, celui des étiquettes (et la contrainte des nouvelles normes européennes en la matière), celui de l'essence... nous nous sommes rendus

compte que nous pouvions optimiser notre système économiquement parlant. En plus de cela, nous désirions une commercialisation moins chronophage afin de trouver du temps pour nos enfants et de véritablement profiter d'eux ». Ils concluent: « vivre de son travail c'est super car même si nous faisons cela par passion il faut pouvoir payer ses charges. Mais, vivre tout court est tout aussi important à nos

yeux. Pour conjuguer ces deux idées, il faut simplement trouver un équilibre personnel et économique satisfaisant ».

Chloé Monget



Pour la seconde année consécutive, dans le cadre de l'Api'week, la Reine des Miels (Jérôme Seguin) et Gelée Royale (Fanny Cadoux) ont ouvert leurs portes aux consommateurs et écoles.

Fanny Cadoux et Jérôme Seguin

Pour en savoir plus

Chaque année, l'observatoire de la production de miel et gelée royale dévoile les résultats de la production. Ainsi, dans l'édition 2023, « la production de miel en France est estimée à 31 387 tonnes, soit une hausse de 58,5 %, par rapport à 2021. [...] Les augmentations les plus importantes pour la production de miel entre 2021 et 2022 concernent la partie Est et plus particulièrement la Bourgogne-Franche-Comté (+288,9 %) ». Retrouvez la synthèse dans son intégralité: https://www.franceagrimer.fr/content/download/71711/document/SYN-API-Observatoire%20Miel_et_Gelee-Royale_2022.pdf