

SAINT-MESMIN AGRICULTURE

À fond sur le champignon

Dimanche, Blandine et Luc Lecherf ont inauguré leur champignonnière en présence d'amis, d'invités, de partenaires et d'élus locaux. Ils ont fêté l'aboutissement de près de cinq ans d'évolution dans leur activité.

Blandine était podologue et Luc, directeur du CFA de la Noue (Centre de formation pour apprentis). En 2013, à la suite de ruptures conventionnelles, le couple Lecherf s'est retrouvé au chômage, à plus de 50 ans.

Deux solutions s'offraient à eux : soit chercher dans leurs métiers respectifs, avec le risque de devoir quitter la Côte-d'Or, soit créer leur propre activité à partir d'une mobilité professionnelle plutôt que géographique. « À partir de là, il fallait trouver une idée », explique Luc Lecherf. « Grâce à des rencontres décisives avec des personnes travaillant dans la filière du champignon, on a vu que c'était quelque chose qui pouvait nous intéresser. Puis, une professionnelle a accepté de nous accompagner et de nous former dans ce que



■ Blandine et Luc Lecherf. Photo Pierre FAURE-STERNAD

“ Merci d'avoir choisi Corcelotte pour une activité agricole. C'est une initiative audacieuse ! ”

Thierry Renault, maire de Saint-Mesmin



nous faisons actuellement, la production et la commercialisation de champignons », poursuit l'ancien directeur. Après avoir développé leur activité de champignonnière dans différents lieux prêtés par des municipalités, ils ont

trouvé un lieu, le “château” de Corcelotte-en-Montagne, où ils peuvent à la fois produire leurs champignons et habiter. « Actuellement, nous sommes pour la moitié de notre temps à nous occuper de la production, et l'autre moitié au mar-

ché de Dijon, dans des Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) ou auprès des restaurateurs à qui nous proposons “en frais”, plusieurs variétés de pleurotes, une variété de lentin du chêne, de la pholiote, du pied bleu et des champignons de Paris que nous appelons champignon de Dijon car nous personnalisons la façon dont il est produit. » Ils vendent également des bocaux de conserve avec onze références différentes.

Premières pailles bio locales

Sur une année, 50 tonnes de substrat (mélange de paille et de mycélium) sont installées puis désinstallées à la force des bras, qu'ils renouvellent entre huit semaines et six mois. « Récemment, nous avons rentré nos premières pailles bio locales. Nous privilégions la qualité par une culture lente sans traitements chimiques. Nos champignons sont cueillis à la main et sont d'une grande fraîcheur. Nos méthodes de culture permettent de limiter notre impact sur l'environnement », conclut-il.

Pierre FAURE-STERNAD (CLP)

RÉACTION



■ Photo P. F.-S.

« Un système actuel en fin de vie »

Bernard Krempf, président de Semeurs du possible

« Le système actuel qui nous a poussés à agrandir nos fermes est en fin de vie. Aujourd'hui, il faut ramener des hommes et des femmes à la production agricole sur des petites structures. »

INFO Blandine et Luc Lecherf, hameau de Corcelotte-en-Montagne. Boutique et visites guidées de la champignonnière les jeudis et dimanches à 14 heures, 15 heures, 17 heures, les vendredis et samedis, à 15 h 30 et 17 heures. Email : b.lecherf@aliceadsl.fr ; tél. 06.79.92.45.94.

SEMUR-EN-AUXOIS ASSOCIATION

La solidarité a fait recette



■ Une partie des bénévoles lors de la vente. Photo LBP

Ce ne sont pas uniquement des acquéreurs vivant dans la précarité qui ont fait des emplettes lors de la braderie solidaire organisée samedi par la section locale du Secours catholique mais également des personnes souhaitant effectuer un acte de solidarité. Plus de 120 chaland ont fréquenté la braderie installée rue du Champ-de-Foire et ont pu effectuer des acquisitions grâce à la mobilisation d'une vingtaine de bénévoles. Alimentés par les dons (vêtements, linge de maison, vaisselle, petit mobilier) réceptionnés les premiers samedis de chaque mois, et même le jour

de la vente, les étals étaient variés. L'association pourra, dans les prochains jours, grâce aux bénéfices enregistrés, effectuer des dons et des aides en lien avec d'autres associations et en concertation avec les travailleurs sociaux. « Grâce à une bonne communication et à la générosité des donateurs et à l'implication des bénévoles, cette édition est l'une des plus réussies de ces dernières années. Nous allons pouvoir poursuivre notre aide aux personnes en détresse matérielle ou morale habitant le secteur », précise Alain Brochet, responsable.

SEMUR-EN-AUXOIS

Théâtre, rempart et musée : la Ville emprunte 800 000 € pour payer les entreprises

Ces dernières semaines, un emprunt de 800 000 € a été contracté auprès d'une banque par la Ville de Semur-en-Auxois. Celui-ci était inscrit au budget investissement de 2018 de la collectivité locale. Cette somme correspond à la part financière prise en charge par la commune dans les travaux de rénovation du théâtre, du rempart effondré et du musée, soit 20 % du montant total. « Vous prenez le coût de ces trois chantiers réalisés, moins les subventions (estimées à hauteur de 80 %, ndr) et vous obtenez ces 800 000 € restant à la charge de la commune », a précisé Eric Baulot, adjoint au maire de Semur, délégué aux finances, lors de la dernière réunion du conseil municipal. De son côté, le maire Catherine Sadon a déclaré : « Je rappelle que nous n'avons pas fait d'emprunt l'année dernière alors que ces opérations étaient en cours. J'ai signé cet emprunt d'une part parce que vous [les membres du conseil municipal, ndr] m'avez donné la délégation de le faire, d'autre part car il s'agissait de finaliser les opérations en payant les entreprises ».

N. B.

Bonnes Adresses

commerçants, artisans pour figurer dans cette rubrique : 03 80 42 42 40

Vidange

MILLOT SARL

Vidange toutes fosses, bacs à graisse et puisards, débouchage de tous types de réseaux, nettoyage de cuves à fuel

SEMUR - 03 80 96 62 64

Nos bureaux sont ouverts 7j/7, de 6 h 30 à 23 heures. Intervention sous 24 heures. Permanences antipollution