

---

# Mirabelle : une tradition dorée

---

## DURÉE

13 minutes 19

## RÉSUMÉ

La mirabelle est une production typique de la région Lorraine. Un producteur d'une exploitation viticole et arboricole située au cœur du Parc régional de Lorraine, nous explique les modes de production de l'agriculture biologique et biodynamique qui respectent l'environnement et les êtres humains. Les mirabelles récoltées à l'été peuvent être vendues pour divers usages, comme la transformation. Nous partons vers un atelier de transformation de fruits et nous suivons les étapes de la fabrication de mirabelles en bocaux. Ces mirabelles partiront ensuite au lycée agricole de Bar-le-Duc où le directeur nous explique comment concilier valorisation du métier de cuisinier, lutte contre le gaspillage alimentaire et soutien des circuits courts.

## SÉQUENÇAGE

### **00:00 - 00:20**

Présentation de la mirabelle et de son contexte régional.

### **00:20 > LA PRODUCTION**

*Jean-Marc Liénard, viticulteur-arboriculteur au Domaine de Musy*

### **00:21 - 03:44**

Six personnes travaillent sur l'exploitation. La culture est biologique (sans pesticides ni engrais chimiques) et biodynamique (travail en fonction d'un calendrier lunaire). Le producteur doit relever des défis : prédateurs (travail en prévention), adaptation à un climat rude, fruit sensible.

### **03:44 - 05:54**

Les étapes de la culture sont : en février-mars, la taille puis l'entretien ; avril est le temps de la floraison ; puis la récolte mécanique de 8 à 10 tonnes de mirabelles se fait au mois d'août. En fonction de son niveau de maturation, plusieurs usages sont possibles, comme la transformation.

### **05:54 > LA TRANSFORMATION**

*Philippe Prot, gérant des vergers de Cousances*

### **05:55 - 10:20**

Cette entreprise produit et transforme des fruits en jus, confitures, fruits en bocaux, compotes... Nous suivons les étapes de la mise en bocaux des mirabelles et leur cuisson. Le gérant est dans une démarche globale : production biodynamique, énergie renouvelable...

**10:20 > LA COMMERCIALISATION**

**10:21 - 10:54**

Philippe vend une partie de ses produits à la ferme, et s'est associé à d'autres producteurs biologiques de la région via des plates-formes régionales de distribution, spécialisées dans le bio et la restauration collective. Parfois, il livre lui-même des clients locaux.

*Bernard Meurisse, directeur de l'Établissement public agricole de la Meuse*

**10:55 - 13:19**

Livraison des mirabelles en bocaux au lycée agricole de Bar-le-Duc dans la Meuse. Le directeur nous explique la logique de l'établissement et comment concilier valorisation du métier de cuisinier, lutte contre le gaspillage alimentaire et soutien des circuits courts.

*Voir aussi son interview complète dans la rubrique « témoignages d'enseignants »*