

Cueilleur du Bugey

NATURE SAUVAGE

J'exerce l'activité de cueilleur/producteur-transformateur de produits naturels, en l'occurrence notamment des plantes, fleurs ou bourgeons ayant un intérêt thérapeutique avéré telles les plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM). **Je réalise tout du début à la fin de chaîne**, de la cueillette et production en passant par la transformation, le conditionnement jusqu'à la distribution ou la livraison.

-Toutes mes cueillettes sont réalisées à la main, avec une minutie toute particulière. Les cueillettes réalisées en milieu sauvage le sont **seulement de manière « raisonnée »**, et ce **exclusivement sur des sites naturels préservés** sur lesquels il convient d'opérer des rotations. Je transforme des **produits naturels frais** sitôt la cueillette effectuée. La capacité de production peut selon les produits être restreinte par une **limitation des ressources naturelles brutes disponibles afin de ne pas impacter le milieu naturel et l'implantation végétale**.



A tout niveau et en permanence, c'est la Nature qui dicte son rythme et ses lois !

-Tous mes produits sont cueillis et transformés dans le massif du Bugey. Cette volonté exigeante concerne tant la traçabilité que la cohérence globale de la démarche.

-Ma ligne qualitative vise à retrouver et revaloriser la richesse brute des vertus contenues initialement dans la nature, en les combinant tant d'un point de vue gustatif que médicinal, et ce à travers l'élaboration de préparations par des procédés **exclusivement artisanaux**.

Modestement, il s'agit largement de remettre au goût du jour des **saveurs, savoirs et savoirs-faire ancestraux à partir de plantes sauvages majeures** aux usages immémoriaux. L'enjeu est donc de proposer **une gamme variée de préparations** pour chaque produit naturel, et de pouvoir bénéficier d'un **large champ d'utilisation** susceptible de s'adapter à tous les goûts et usages, **et ce d'un point de vue culinaire et gustatif comme d'un point de vue préventif et médicinal**.

Le point commun de tous les produits proposés est d'être 100 % naturel, sans aucun additif ni conservateur, cela notamment afin de conserver l'équilibre et les propriétés intrinsèques au végétal, principes actifs comme parfum, « dans leur état de nature ».

-La démarche d'utilisation de ressources naturelles locales s'inscrit dans une approche en terme de préservation, pérennisation et valorisation de celles-ci. Ces produits s'insèrent dans le mouvement salvateur de retour à des produits locaux sains et naturels, et d'une approche de proximité respectueuse de la nature et de ses richesses, en vue de pouvoir transmettre ce patrimoine vivant et ces savoirs-faire aux générations futures.

-Ma vision et ma pratique du « BIO » intègrent impérativement les dimensions **locale, solidaire, durable, équitable, sociale et environnementale comme essentielles et indissociables d'un mode de production biologique**. Je souhaite aussi permettre une certaine accessibilité à ces produits de qualité, ce qui suppose des prix les plus justes possible. Concernant la distribution, et par **soucis de cohérence**, je m'impose exclusivement des débouchés commerciaux qualitatifs en **circuit court et locaux**; magasins bios indépendants, herboristeries, magasins de producteurs...

-Mon produit phare sur lequel je bénéficie d'une notoriété régionale croissante est « la sève de bouleau 100 % pure et fraîche », produit de plus en plus recherché en lien avec son champ d'action thérapeutique très conséquent, et du fait de la **forme qualitative incomparable** sous laquelle je la propose, ainsi qu'à une **approche éthique et une méthodologie respectueuse de l'arbre et de l'environnement**, qui sont véritablement mes spécificités.

Pour toute information complémentaire :

« CUEILLEUR DU BUGÉY- NATURE SAUVAGE »

CERESERO Christophe 01230 ARGIS

06 18 71 10 20 cdbns@laposte.net

