&LOCAL BIO

Manger local et bio
en Bourgogne-Franche-Comté

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

TER DIJON >PARIS 14€*

MOINS CHER ? C'EST DU SPORT !

Service assuré par SNCF

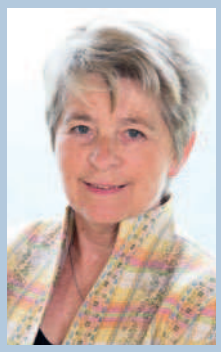
RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTE

MobiGO Bourgogne-Franche-Comté

emmène-moi là où je veux !

*Tarif réduit week-end et vacances scolaires (zone A), avec la carte tarif réduit 26 et +, au 29 août 2017.

Photo ©Tempakul - Fotolia



Marie-Guite Dufay
Présidente de la Région Bourgogne-Franche-Comté

À NOS ENFANTS ET LEURS FAMILLES, À NOS SOLS ET NOTRE CLIMAT

Notre région est une grande terre agricole. Certaines de nos productions sont reconnues dans le monde entier. Ancrées dans des terroirs, elles sont aussi constitutives de notre culture. Notre devoir est d'agir aux côtés de nos 55 000 agriculteurs en leur garantissant des débouchés. Rien que dans nos lycées, nous servons chaque année 15 millions de repas. Nous avons donc là une formidable opportunité pour passer commande auprès des exploitants, les accompagner dans la sécurisation de leurs marchés et développer de nouvelles filières, notamment en bio. Avec 50 % de produits locaux dont 20 % de bio dans les cantines de nos lycées, nous sommes au début d'un changement que nous devons aux agriculteurs d'aujourd'hui et de demain, à nos enfants et leurs familles, à nos sols et notre climat… **Cela commence maintenant.**

SOMMAIRE

LE SAVIEZ-VOUS ? 10
PETITS PRODUCTEURS 12
LYCÉES, MENTION TRÈS BIO 20
MARIAGE DES SAVEURS 28
OENOTOURISME 38
GASTRONOMIE CIRCULAIRE 42
FORT EN FROMAGES 46
NOS FILIÈRES PAR CŒUR 50
ESCAPADES GOURMANDES 52
TRIBUNES 60
NOS ADRESSES 62
NOTRE AGENDA 64
NOS PARTENAIRES 66

Directrice de publication : Marie-Guite Dufay **Directrice de la rédaction :** Séphora Grisey **Ont participé à ce numéro :** Estelle Chevassu, Christophe Bidal, Maëlle Olivier, Émilie Chapulliot, Martin Caye, Céline Guarrigues, Emmanuel Dumont **Exécution technique :** Aramis **Remerciements :** Gastronomie et Promotion des Produits Régionaux, Biobourgogne, Isabelle et Sylvain Olivier, Pierre Grésard, Philippe et Valérie Coulombe, Frédéric et Patricia Delin, Christine Galmiche, Sylvie Guigue, Benjamin Degouve, Pierre Botheron, Élodie Biard, Claudy Cartier, Sandra Guenot, Pierre Overnoy, Sylvain Olivier, Jean-Philippe Archambaud, Alain Bartkowier, Alain Baudoin, Jean-Paul Loisy, Benoît Chamagne **Photos :** ©Halfpoint- Adobe Stock : p.1 | ©Yves.Petit : p.3 | © Gerhard Seybert : p.21 ©Alexander Raths - Adobe Stock : p.50 | ©Dilettante : p.40 | © La Cave se Rebiffe : p.40 |© GPPR p.46 | © Château de Béru : p.41| ©Drobot Dean - Adobe Stock : p.20 | ©drubig-photo - Adobe Stock : p.62, p.64, p.66 | ©eleonorehoriot : p.3 | ©gavran333 - Adobe Stock : p.64, p.66 | ©Mike Fouque - Adobe Stock : p.11 | ©Minerva Studio - Adobe Stock : p.22 | ©montego6 - Adobe Stock : p.10 | ©PHB.cz - Adobe Stock : p.28 | ©Sergii Moscaliuk - Adobe Stock : p.44 | ©viperagp - Adobe Stock : p.11 | ©Images et associés : p.42-43 | ©Alexander Rochau : p.47 | ©Belfort Tourism : p.55 | ©BourgogneLive Prod/Aurelien Ibanez/2015 : p.59 | ©Copyright Samuel Wernain : p.55 | © Aurélien Ibanez : p.56 | ©Givord Véronique : p.59 | ©HandmadePictures - Fotolia : p.53 ©Jean Becker : p.52 | ©matthieu cellard : p.59 | ©NLo - Fotolia : p.4 | ©PHILETDOM - Fotolia : p.6 | ©Poiseau Philippe - Fotolia : p.68 | ©Sébastien Cornu : p.54 | ©SlavaK - Fotolia : p.60-61 | ©Viacheslav Iakobchuk - Fotolia : p.8 | ©William Beekman : p.12-19, p.22-26, 29-39, p.44-45, p.48-49 | ©MaTableEnVille : p.57 **Impression :** Ime by Estimprim **ISSN :** En cours. Magazine imprimé en Bourgogne-Franche-Comté.

Direction de la communication et des relations avec les citoyens 4, Square Castan - CS 51857 25031 Besançon Cedex Tél : 03 81 61 61 20 www.bourgognefranchecomte.fr

JE MANGE DONC JE SUIS !

Être bien dans ses racines, celles de sa Région, de son terroir, c'est aussi être bien dans son assiette. Consommer local et bio, au-delà du capital santé, permet de goûter au cercle vertueux du circuit court. Loin de l'utopie, nos villes s'organisent dans le monde, pour parvenir un jour peut-être à l'autosuffisance alimentaire, les projets innovants d'agriculture urbaine fleurissent, au fur et à mesure que progressent les consciences. Il faut avouer que le carbone ne fait pas bon ménage avec la gastronomie. Être, ou ne pas être adepte des circuits courts, telle n'est déjà plus la question. Jamais acte quotidien n'aura été aussi militant

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

MA RÉGION ME FAIT DU BIEN !

Bienveillante par nature, la Bourgogne-Franche-Comté, première région verte de France, peut être fière de son terroir. Il regorge de saveurs, d'appellations d'origine, de pépites gastronomiques sous signe de qualité, à travers tous ses territoires, des montagnes du Jura aux rives de l'Yonne. Oui, ma région me fait du bien, elle respire la qualité de vie, pour peu que l'on prête attention à tous ses talents. Nos filières, nos entreprises sont reconnues, parfois dans le monde entier pour la qualité de leur production, nos étals regorgent de savoir-faire. Près de vous, et près de chez vous, ils ne demandent qu'à être découverts, encouragés et partagés

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

LA CULTURE DU GOÛT

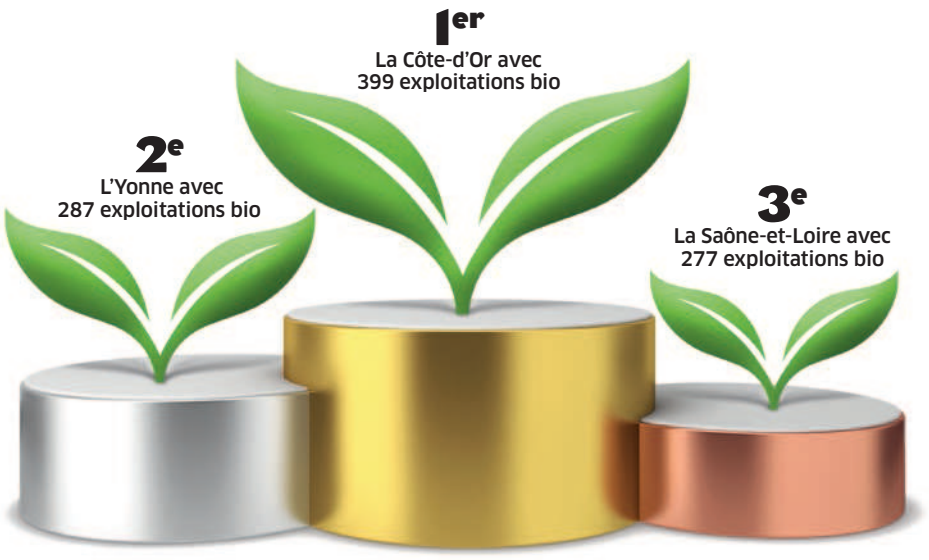
Ici, en Bourgogne-Franche-Comté, le goût du vrai fait partie de notre culture, la gastronomie a droit de Cité, les vins ont leur musée, percent chaque année le mystère des rencontres réussies, et accueillent les visiteurs sous les meilleurs Hospices. Il y a quelque chose de spécial dans nos racines, une herbe peut-être un peu plus verte qu'ailleurs, une biodiversité plus riche, qui imprime à nos viandes, nos fromages, nos salaisons, une saveur particulière. Il y a surtout des passionnés, des utopistes, des grands ducs de la gastronomie qui contribuent à notre renommée et au rayonnement de notre culture

LE SAVIEZ-VOUS ?

EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

5e grande région, sur les 14 que compte la France, pour les surfaces conduites en agriculture biologique, la Bourgogne-Franche-Comté se classe **7e pour le nombre d'exploitations bio** . En 2017, c'étaient plus de **2 000 exploitations** labellisées bio et une superficie dédiée qui atteignait les **80 858 hectares,** soit le double de 2014. Autrement dit, en Bourgogne-Franche-Comté, **5,1 % de la SAU** (Surface Agricole Utile) est conduite en bio. Et le nombre de nouvelles fermes bio, principalement en élevage et polyculture, ne cesse de croître avec **124 669 hectares** en conversion bio. La région est également fière de ses **6 moulins bio** en activité.

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ



PALMARÈS RÉGIONAL DU NOMBRE D'EXPLOITATIONS BIO

LE SAVIEZ-VOUS ? EN FRANCE

15

Depuis 1995, le nombre d'exploitations bio en France a été multiplié par 15.

21

Chaque jour en France, il y a 21 nouveaux producteurs bio.

71

C'est le pourcentage du bio consommé en France et produit dans l'Hexagone (et ce chiffre grimpe même à 81 % si on exclut les fruits exotiques).

82

C'est le pourcentage des Français qui estiment qu'il est vital de soutenir et de développer l'agriculture bio.

9

9 Français sur 10 ont consommé du bio au cours des 12 derniers mois.

20

Les vignerons jurassiens sont les plus « verts » de France, avec près de 20 % du vignoble en bio.

10

Plus de 10 % des agriculteurs haut-saônois font du bio.

Petit lexique (bio)logique

SAU AB : Surface Agricole Utile conduite en Agriculture Biologique et générant des produits certifiés.

SAU bio : C'est la somme des surfaces AB et des surfaces en conversion. Il s'agit donc de la totalité des surfaces conduites selon la réglementation en agriculture biologique.

Ferme AB : Ferme ayant une activité certifiée bio, même si elle est partielle.

Ferme en conversion : Cela signifie que les surfaces de ces fermes sont conduites selon la réglementation bio, mais qu'elles n'ont pas terminé leur cycle de conversion. Il s'agit de fermes converties dans l'année de référence, mais également des fermes converties les deux années précédant l'année de référence.

Brèves bio !

Des lentilles bio made in Bourgogne-Franche-Comté à la cantine

Depuis la rentrée dernière, les écoliers du 11e arrondissement de Paris ont la chance de déguster à la cantine des lentilles bio de l'Yonne ! Deux tonnes de légumineuses ont déjà regagné la capitale depuis septembre.

Une nouvelle filière bio en Bourgogne-Franche-Comté

Une filière de poulets 100 % bio vient de voir le jour dans la région. De la couveuse à la commercialisation, tout est franc-comtois et devrait répondre à une forte demande locale.

Pas d'exception pour le bio !

En Bourgogne-Franche-Comté, on cultive en bio des céréales, des légumineuses, de la vigne, des fruits, des légumes, des plantes aromatiques et médicinales, des arbres fruitiers.

On élève en bio des bovins allaitants, des vaches laitières, des porcs, des ovins, des caprins, des volailles, des escargots et même des abeilles !

PETITS PRODUCTEURS GRANDES SAVEURS

En Bourgogne-Franche-Comté, la nature est généreuse. Vignes, vergers, pâturages, prairies, vallées, montagnes, rivières et petits cours d'eau laissent présager de belles surprises. Tout au long de l'année, nos « *producteurs* » veillent sur leurs terres, leurs troupeaux, leurs ruches ou encore leurs arbres fruitiers. Jour après jour dans les fermes de la région, ils chouchoutent leurs bêtes autant que leurs plantes, transforment les merveilles de la nature en fromages, miels, gourmandises, vins, pains, vinaigres, ou encore glaces… Des produits made in Bourgogne-Franche-Comté, élevés avec le cœur, façonnés avec un savoir-faire unique, et qui se retrouvent saison après saison, sur les étals des marchés, dans les rayons des épiceries fines, dans les meilleurs restaurants et même dans les menus des cantines des lycées de la région. Une manière de resserrer le lien entre producteurs et consommateurs et de faire vivre le terroir en mêlant proximité, authenticité et traçabilité.

FERME FRUIROUGE
Nuits-Saint-Georges (21)
Confitures, boissons, condiments

CÔTE D'OR

ISABELLE & SYLVAIN OLIVIER

ISABELLE ET SYLVAIN OLIVIER TIENNENT LA FERME FRUIROUGE À CONCŒUR, NON LOIN DE NUITS-SAINT-GEORGES. LA PRODUCTION CONCERNE PRINCIPALEMENT LES FRUITS ROUGES: FRAMBOISES, CASSIS, FRAISES, ETC. EN BIO DEPUIS 2009, LA FAMILLE OLIVIER TRAVAILLE DUR POUR PROPOSER CHAQUE ANNÉE DES PRODUITS INNOVANTS.

Dès qu'on engage la conversation avec Isabelle Olivier, on est tout de suite frappé par son énergie débordante. Elle et son mari Sylvain tiennent une exploitation de fruits rouges, mais quelle pêche! Leur rencontre pourrait être l'histoire de nombreux Bourguignons. *« C'est en faisant les vendanges ensemble que l'on s'est connus »*. Ils commencent leur chemin en 1992, en reprenant l'exploitation parentale. *« On a commencé de manière familiale: on a produit du sirop de cassis suivant la recette de ma grand-mère »*. Aujourd'hui, la ferme Fruirouge est bien établie.

On y trouve des framboises, des fraises, des groseilles, des cerises, des pêches de vigne et bien évidemment du cassis. *« En termes d'image, le cassis, sous forme de crème, c'est notre produit phare, mais ce sont nos confitures et nos beurres de fruits qui marchent le mieux »*, s'étonne Isabelle Olivier.

Le bio? À sa reprise, la ferme correspondait déjà presque complètement aux critères du label, ce qui n'a pas été pour déplaire à Isabelle et Sylvain.

« Nous avons la préoccupation de transmettre une terre propre et productive aux générations futures. Nous sommes le maillon d'une chaîne ».

Une affaire de famille

Isabelle et Sylvain ont également le goût de l'innovation. Chaque année, ils proposent des produits innovants à base de cassis: Ketchup, Vodka, Roudoudous, etc. Mais en 2015, pour fêter les vingt ans de l'exploitation, le couple a décidé de procéder autrement: *« Nous avons proposé à nos clients de nous soumettre leurs idées. Parmi celles-ci, il y en a une qui se détachait nettement: créer un Grand Cru de crème de cassis à partir d'une parcelle plantée il y a vingt ans. L'idée était géniale et nous l'avons tout de suite adoptée »*. Mais qui pouvait bien être ce client mystère? Et là, coup de théâtre: *« Cette idée venait de notre fils aîné Camille, qui fêtait justement ses vingt ans cette année-là! »*. Une affaire de famille qui roule

DOUBS

PIERRE GRÉSARD

DEPUIS 1931, LA MAISON GRÉSARD DÉFEND, EN FAMILLE, LA BOUCHERIE ET LA CHARCUTERIE TRADITIONNELLES. ARTISAN DU GOÛT ET DU TERROIR, PIERRE GRÉSARD EST AUJOURD'HUI AUX COMMANDES DE L'ENTREPRISE MALBUISSONNAISE.

PIERRE GRÉSARD
Malbuisson (25)
Boucherie-Charcuterie

Pierre Grésard est fier. Fier de ses racines, de l'entreprise familiale et de ses salariés. Il se souvient avec émotion des journées passées sur les routes de campagne avec son grand-oncle et son père, bouchers-charcutiers ambulants: *« Quand nous étions gamins, dès que nous avions un moment de libre ou pendant les vacances, nous donnions un coup de main, on rendait la monnaie. C'était un peu comme jouer à la marchande! »*

À Malbuisson, la relève sera donc assurée logiquement en famille: Pierre Grésard reprend l'affaire avec son frère et sa sœur. Pierre Grésard y tient: il est *« boucher-charcutier à l'ancienne »*: ses bêtes, il les choisit sur pied, directement dans les fermes alentour – dans un rayon de 30 kilomètres autour de Malbuisson – et pour l'abattage, direction Pontarlier. Chaque année, en moyenne, il achète une quinzaine de bovins. *« L'avantage avec les races à viande élevées ici, c'est qu'elles profitent des contraintes de l'AOC Comté »*. Comme les troupeaux pâturent au grand air dans les herbages de montagne ils bénéficient d'une nourriture hautement qualitative; la viande est forcément meilleure. *« Je prends énormément de plaisir à travailler avec la nouvelle génération d'éleveurs: ces agriculteurs sont de véritables partenaires avec lesquels j'ai tissé un authentique climat de transparence et de confiance »*. Et même si Pierre Grésard milite pour une approche traditionnelle du métier de boucher-charcutier, il sait vivre avec son temps: les prix ne se discutent plus au *« cul de la bête »*, comme dans le temps, mais s'appuient désormais sur une cotation établie. Pour Pierre Grésard, c'est surtout la qualité qui détermine le juste prix. Il suit ses bêtes avec attention et se rend systématiquement à l'abattoir. Il n'hésite alors pas à envoyer des photos aux éleveurs avec son Smartphone pour leur montrer la carcasse en direct. *« Nous fixons les prix ensemble et nous tombons toujours d'accord. C'est l'avantage de travailler main dans la main sur le long terme »*.

Intransigeant sur la qualité

Sur les étals de la maison Grésard on retrouve aussi des Charolaises, des Limousines, des Aquitaines ou encore de beaux morceaux de veau et d'agneau ainsi que des spécialités de la maison telles que les paupiettes de poulet à la saucisse de Morteau, vendues au détail. *« Les consommateurs ont besoin d'être rassurés et veulent être certains de faire les bons choix. Nous connaissons chacune des bêtes vendues ici, nous pouvons donc tout leur expliquer! »*. Pierre Grésard est également reconnu pour son intransigeance sur la qualité des matières premières utilisées dans la fabrication de ses saucisses de Morteau, ses jambons fumés ou ses filets fumés... *« Toutes nos charcuteries, comme le saucisson au Comté Marcel Petite, ou le jambon fumé cru, sont fabriquées ici, avec du vrai porc franc-comtois IGP »*. Les salaisons sont bien sûr élaborées dans les règles de l'art: fumées à la sciure de résineux dans un véritable tuyé, selon le procédé de fumage ancestral des salaisons du Haut-Doubs. Alors forcément pour atteindre un tel niveau de qualité, Pierre Grésard, son frère, sa sœur et leurs employés travaillent sans relâche: *« Je travaille en moyenne 60 heures par semaine, et l'été ça grimpe parfois à 90 heures. Mais je me réveille tous les matins avec le sourire. Je suis fier de nos produits et surtout de mon équipe »*. La Maison Grésard fait aujourd'hui partie des plus belles entreprises familiales de la région

LA MAISON DU BOIS
Monnet-la-Ville (39)
Production de foie gras

JURA

PHILIPPE & VALÉRIE COULOMBE

BONNE NOUVELLE: VOUS N'AUREZ PLUS À TRAVERSER LA FRANCE ENTIÈRE POUR DÉGOTER DU BON FOIE GRAS, EN DIRECT DU PRODUCTEUR. LA MAISON DU BOIS, À MONNET-LA-VILLE, EST SPÉCIALISÉE DANS LA PRODUCTION ARTISANALE DE CONSERVES ET DE FOIE GRAS DE CANARDS GAVÉS À LA FERME.

Le Sud-Ouest n'a pas le monopole du foie gras! Direction Monnet-la-ville, pour rencontrer Philippe Coulombe, jurassien d'adoption et éleveur de palmipèdes: *« Dès l'âge de 20 ans, avec mon brevet de technicien agricole en poche, j'ai commencé à travailler dans le canard. Puis, j'ai été saisonnier dans la restauration, j'ai goûté au tourisme agricole, et j'ai passé quelques années dans les alpages avec des vaches »*. Il reviendra finalement à ses premières amours à la trentaine, après une formation spécifique dans le Sud-Ouest, centrée sur le canard et la fabrication du foie gras. Étonnamment, il décide de s'installer en Franche-Comté *« pour rejoindre des amis et parce que le coin me plaît depuis longtemps »*. Doucement mais sûrement, la ferme s'agrandit: un laboratoire de transformation, une salle d'abattage, une conserverie et un espace dédié à la vente directe viennent parfaire le projet de Philippe. Résultat, chaque année, environ 2000 canards sont élevés, gavés et transformés ici, à la ferme de la Maison du Bois.

Un foie gras « d'altitude »

« C'est notre 14e Noël, ici en Franche-Comté ». Quand on sait que 70 % du chiffre d'affaires est réalisé entre octobre et décembre, on comprend mieux pourquoi Philippe prend les fêtes de fin d'année comme repère.

Son foie gras, ses terrines, ses plats cuisinés ou encore ses gratons sont exclusivement dédiés aux particuliers. Ou presque. Quelques épiceries fines de la région ont également choisi de mettre ses produits en rayon. Quand on lui demande si son foie gras est différent, Philippe a l'habitude de répondre en plaisantant, qu'il fait un *« foie gras d'altitude »* (ndlr: la ferme est à 600 mètres d'altitude!). Pour lui, l'important ce n'est pas où on le fait, mais comment on le fait: les canards de la ferme sont des mulards, des palmipèdes rustiques, réputés pour leur foie et élevés dans des parcs en paille collectifs. Aux alentours de 16 semaines et pendant un peu plus de 10 jours, ils sont gavés manuellement et de manière individualisée, deux fois par jour avec du maïs entier cultivé dans la Bresse jurassienne. *« Après c'est une question de feeling »*, précise Philippe. *« Les canards sont suivis de près, palpés quotidiennement. Chaque foie est ensuite « classé »* en fonction de ses qualités, sa texture, sa couleur, son poids et sa capacité à résister à la cuisson ». Après l'élevage et le gavage restent encore l'abattage puis la transformation. Si chaque étape a son importance, Philippe cherche avant tout à faire *« un foie gras honnête, simplement salé et poivré »*. À la ferme de la Maison du Bois, on ne triche jamais avec le goût

MIELLERIE DE LA ROSERAIE
Saint-Martin-du-Puy (58)
Apiculture

NIÈVRE

FRÉDÉRIC & PATRICIA DELIN

FRÉDÉRIC ET PATRICIA DELIN SONT APICULTEURS À SAINT-MARTIN-DU-PUY, DANS LA NIÈVRE, À 25 KM AU SUD D'AVALLON. LEURS RUCHES S'INTÈGRENT À CET ENVIRONNEMENT PRÉSERVÉ QUE GARANTIT LE PARC NATUREL DU MORVAN.

Les abeilles sont au centre du débat écologique actuel. Et pour cause: elles butinent les fleurs qui entourent leurs ruches à des kilomètres à la ronde, et sont donc touchées par l'utilisation d'engrais et de pesticides dans les champs alentours. C'est pour cette raison que Frédéric et Patricia Delin sont venus s'installer dans le Morvan. « *Nous tenons à notre label bio. Pour le conserver, nous devons être attentifs, entre autres, aux exploitations agricoles situées dans un rayon d'environ trois kilomètres autour de nos ruches. Ici, à Saint-Martin-du-Puy, l'emplacement est parfait!* », explique Frédéric. Ils se sont rencontrés lors d'une formation commune. Lui s'est passionné sur le tard pour les abeilles en aidant un apiculteur maintenant à la retraite. Patricia, de son côté, travaillait déjà dans une exploitation avec ses parents. Ensemble, ils ont fondé la miellerie de la Roseraie qui compte aujourd'hui plus de deux cents ruches.

Un métier exigeant

Le métier d'apiculteur est un peu différent des autres métiers du monde agricole: « *Comme pour d'autres occupations, il faut être passionné. Mais la différence c'est que la saison de travail ne dure que 6 mois, extrêmement intenses. On n'a pas le temps de se consacrer à autre chose* ». Un travail exigeant, donc, mais qui apporte évidemment son lot de joies: « *Quand on est sur les ruches, il n'y a que les abeilles et nous. Un vrai sentiment d'abandon et de liberté!* », jubile Frédéric.

Miels et produits médicaux

Le miel est évidemment au centre de la production de la Miellerie de la Roseraie. Les Delin en proposent plusieurs variétés: acacia, ronce, châtaignier et toutes fleurs. Plus original, ils ont développé une gamme de produits de santé comme le propolis, utilisé par les abeilles pour nettoyer leurs ruches. « *On s'en sert depuis des millénaires. C'est notamment très recommandé pour soigner les maux de gorge et renforcer les barrières immunitaires* », développe Frédéric. Ici, le label bio prend tout son sens. « *Le pollen transporté par les abeilles est une véritable éponge et conserve tous les nutriments pendant de très longues périodes. Mais nous devons veiller constamment à sa qualité* »

CHRISTINE GALMICHE
Saint-Bresson, (70)
Éleveuse de chèvres et de vaches

HAUTE-SAÔNE

CHRISTINE GALMICHE

TRANQUILLEMENT INSTALLÉES À 600 M D'ALTITUDE DANS LA VILLE DE SAINT-BRESSON (HAUTE-SAÔNE), LES CHÈVRES ET LES VACHES DE CHRISTINE GALMICHE ONT LA VIE DOUCE. L'ALIMENTATION NATURELLE POUSSE ICI EN ABONDANCE. CETTE EXPLOITATION BIO FONDÉE EN 2001 PROPOSE FROMAGES, LAITS, YAOURTS, FAISSELLES ET MÊME DES SAVONS AU LAIT DE CHÈVRE.

Christine Galmiche a connu le milieu agricole très tôt. Petite fille de paysan, elle est plongée dans ce monde pour lequel elle développe une véritable passion. Elle s'installe à Saint-Bresson avec son mari Gilles en 2001. Pour réhabiliter une parcelle de terre en mauvais état, ils ont l'idée d'acheter un troupeau de chèvres. Et là, c'est le déclic. Christine choisit d'orienter l'exploitation principale vers l'élevage caprin et bovin.

Le bio, cela viendra plus tard. « *On a commencé à se renseigner sur les différents modèles d'exploitation quand on a découvert que notre fille ne supportait pas bien le lait de vache* », explique Christine Galmiche. « *On s'est dit qu'il fallait faire quelque chose pour proposer des produits de qualité* ». Le passage au bio ne se fait pas sans peine. « *C'est assez difficile de trouver des chèvres bio* », raconte l'agricultrice « *mais on a fini par y arriver!* ». Aujourd'hui, son exploitation compte 80 vaches, 50 chèvres et 100 poules qui occupent 4 personnes au quotidien.

L'expérience du passage au bio a fait prendre conscience à Christine Galmiche et à son mari de l'importance de leur rôle. « *En tant qu'agriculteurs, nous sommes responsables de la terre que nous laissons aux générations futures* ».

De l'herbe au fromage

Actuellement, la ferme Galmiche propose des produits transformés à base de lait tels que des chèvres frais nature et épicés, des yaourts ou des faisselles. Christine privilégie la vente directe et sur les marchés de la région. Leur produit phare? Une tomette de chèvre, produit très prisé. « *C'est un fromage affiné de la taille d'un camembert. On voudrait essayer de le travailler avec de nouveaux ingrédients tels que le Kirsch, Appellation d'Origine Contrôlée ici, en Haute-Saône* », confie-t-elle. Transformer ses produits, c'est une question de cohérence pour Christine Galmiche: « *Ça nous paraît logique, notre travail est de transformer l'herbe en fromage! (rires)* »

SAÔNE-ET-LOIRE

SYLVIE GUIGUE

SYLVIE GUIGUE A UN PARCOURS ATYPIQUE. APRÈS PLUS DE 15 ANNÉES À TRAVAILLER DANS LA RADIOLOGIE, ELLE DÉCIDE EN 2009 DE REPRENDRE UNE EXPLOITATION DE FRUITS ROUGES À SAINT-ETIENNE-EN-BRESSE, EN SAÔNE-ET-LOIRE.

SYLVIE GUIGUE
Saint-Etienne-en-Bresse (71)
Jardinière glacière

Le monde médical commençait à me peser. Je me suis remise en question. J'avais besoin d'un nouvel horizon professionnel ». Sylvie Guigue n'a aucune peine à évoquer sa fulgurante reconversion. En 2009, la quarantaine tout juste dépassée, elle décide de se lancer dans le monde agricole après une expérience chez Denis Juhé, jardinier-glacier à Saint-Etienne-en-Bresse. « *Je lui donnais un coup de main à l'occasion. Il m'a initiée à son métier de jardinier-glacier. Lorsqu'il m'a proposé de reprendre l'exploitation, j'y ai vu une opportunité. C'était le bon timing* », raconte-t-elle.

La ferme sur laquelle s'installe Sylvie Guigue suivait déjà le modèle biologique depuis 1980. « *J'ai maintenu le cap,* explique-t-elle. *Cela me paraissait couler de source. C'est de notre responsabilité de limiter notre impact sur l'environnement, spécialement sur l'eau. Et pour le renouvellement du label, il faut faire preuve d'une remise en cause constante* ». En ce sens, la ferme Guigue a opté pour la cueillette manuelle, plus longue que le recours aux machines, mais beaucoup plus respectueuse de la nature.

En 2012, la ferme de Sylvie s'est dotée d'un nouveau bâtiment à énergie positive dont elle n'est pas peu fière: « *J'y stocke mes quelques machines. Il est doté d'un système de récupération de chaleur, si bien qu'il est totalement autonome au niveau du chauffage* ».

Le délice de Bourgogne

La framboise et le cassis font partie des produits emblématiques de la Bourgogne, mais Sylvie Guigue a diversifié sa production et aujourd'hui elle propose également groseilles et fraises. La jardinière a fait du sorbet aux fruits sa spécialité. Son prédécesseur avait déjà créé Sorbiop, première marque de sorbet entièrement bio, en 1986. Elle a poursuivi dans cette voie. Son arme secrète? Le délice de Bourgogne: « *Un mélange fraise framboise cassis groseille. C'est délicieux. Les gens en redemandent!* ». Les glaces de Sylvie sont disponibles en vente directe, bien sûr, mais également dans les magasins bio alentour. En outre, elle participe à une AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) et elle propose ses produits aux points de distribution « *La Ruche qui dit oui* »

BENJAMIN DEGOUVE
Châtel-Gérard (89)
Céréales, œufs et lentilles

YONNE BENJAMIN DEGOUVE

LA FERME DE BENJAMIN DEGOUVE EST SITUÉE À CHÂTEL-GÉRARD À PROXIMITÉ D'AVALLON, DANS L'YONNE. IL Y CULTIVE DES CÉRÉALES ET DES LENTILLES ET Y ÉLÈVE DES POULES. POUR BENJAMIN, TRAVAILLER EN BIO EST UNE ÉVIDENCE, ET LE LABEL L'AIDE À ÊTRE REPÉRÉ PAR LES CONSOMMATEURS.

Quand il parle, le ton est juste et droit. Benjamin Degouve sait ce qu'il veut et va directement au but. Après des études et une carrière à l'international dans le domaine de l'hydraulique, il revient en France en 2007 et reprend la ferme de son oncle dans laquelle il travaillait à l'occasion pendant l'été. « *Une opportunité,* explique-t-il simplement, *j'avais déjà un petit savoir-faire* ». Son parent, parti à la retraite, travaillait selon le modèle conventionnel. Benjamin, lui, opte tout de suite pour le bio, plus en phase avec ses convictions. Blé, petit et grand épeautre, sarrasin, lentilles vertes et rouges poussent aux alentours de sa ferme située un petit peu à l'écart du village de Châtel-Gérard. Cet endroit convient parfaitement au caractère de l'agriculteur. « *C'est un ancien prieuré cistercien du XIIIe siècle, qui avait déjà une place un peu à part dans le coin. Ça m'a renforcé dans mon choix de reprendre l'exploitation* ».

Le bio n'est pas un produit de luxe.

Ce sont ces mêmes convictions qui l'amènent à être attentif au prix de ses produits: « *J'essaie de privilégier les circuits courts et les AMAP (Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) pour diminuer les intermédiaires. Je ne veux pas que le bio devienne un produit de luxe. Et puis, j'aime également être au contact des gens, ça me sort des champs* ». Voilà qui devrait rassurer ceux qui l'imaginaient déjà cultivateur-moine cistercien. Peu de ses collègues ont opté pour le bio autour de lui. Il leur offre pourtant des arguments solides: « *À ceux qui craignent le passage à l'agriculture biologique, je réponds qu'il y a certes quelques tracasseries administratives, mais pas insurmontables. Et côté culture, ce n'est ni vraiment difficile ni trop technique* ». À cœur vaillant, rien d'impossible

LYCÉES

LYCÉES MENTI

Nos vins, nos viandes et nos fromages sont célèbres dans le monde entier, mais nos agriculteurs souffrent encore trop souvent d'une image négative. Sans compter que nombre d'entre eux sont exposés, au quotidien, à des difficultés dans l'exercice de leur métier. C'est pourquoi, un plan d'action #NotreAgricultureDemain, élaboré avec la profession, a été mis en œuvre par la Région pour soutenir les agriculteurs. Elle encourage en particulier le développement des audits de filières et d'exploitations.

ON TRÈS BIO

Elle soutient le développement des pratiques innovantes pour favoriser une agriculture durable, via différentes aides. Elle accompagne l'exportation des produits du terroir. Elle soutient la formation aux métiers de l'agriculture pour assurer le renouvellement des générations. Elle favorise aussi le développement des circuits courts, en s'appuyant notamment sur les 15 millions de repas servis chaque année dans les cantines scolaires des lycées. Pour la Présidente de la Région, Marie-Guite Dufay, l'ambition est de produire plus de valeur ajoutée et de renforcer les filières afin d'améliorer les revenus des agriculteurs et soutenir l'installation des jeunes

DES ASSIETTES BIEN (MIEUX) REMPLIES !

La Région s'est fixé pour objectif, d'ici 2021, d'avoir 50 % de l'approvisionnement des cantines scolaires des lycées en circuits de proximité, dont 20 % en bio.

21 lycées de Bourgogne-Franche-Comté sont actuellement en phase d'expérimentation de nouvelles sources et méthodes d'approvisionnement en produits locaux et bio. La volonté pour 2018 est de passer à 60 lycées volontaires. Les lycées peuvent bénéficier d'un accompagnement individuel de la Région dans la constitution de leur réseau de producteurs ou dans la rédaction de marchés publics.

NOTRE AGRICULTURE PAR CŒUR !

La Région a fait de l'agriculture une grande cause régionale. La richesse et la diversité de notre agriculture sont en effet des atouts pour l'avenir de notre région. C'est pourquoi elle a décidé de valoriser la profession à travers une campagne de communication grand public, et avec la réalisation de reportages courts et percutants donnant à voir d'autres facettes de la profession, souvent peu ou mal connue du grand public. Ces mini-reportages illustrent le savoir-faire et l'étendue des métiers de l'agriculture en Bourgogne-Franche-Comté et sont à découvrir sur youtube (Région Bourgogne-Franche-Comté).

Pierre Botheron
Proviseur du EPLEFPA de Fontaines Sud Bourgogne (71)
« Bien manger, c'est un sujet extraordinairement important ! Cela répond à une ambition collective, une démarche portée par tous ».

LE PROVISEUR SE MET À TABLE !

EPLEFPA DE FONTAINES SUD BOURGOGNE : DERRIÈRE L'ACRONYME AUSTÈRE SE CACHE UN ÉTABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLE ENGAGÉ DEPUIS LONGTEMPS DANS UNE DÉMARCHE D'ALIMENTATION DE PROXIMITÉ.

Pierre Botheron a été nommé à sa tête en septembre 2016, après une expérience à Moulins (Allier) où il dirigeait également un lycée agricole en prise directe avec les fournisseurs locaux. Il pointe d'emblée l'évidence : les élèves adorent et les parents adhèrent. « *On est en plein dans nos sujets. Fontaines a une histoire particulière. 40 % de nos élèves sont issus du monde agricole et sont donc culturellement sensibilisés à l'idée de bien manger* ». Ils apprécient d'autant plus que les producteurs de lait, de volailles fermières, de viande de bœuf ou d'agneau des alentours garnissent les 450 assiettes servies chaque midi, et presque autant le soir, car l'établissement compte 90 % d'internes. Maxi service, donc, pour une équipe de cinq personnes managée par une jeune chef, et maxi qualité. Quant aux conditions de travail, elles sont excellentes, grâce à la rénovation des cuisines l'an dernier.

Bien manger, une ambition collective

Au quotidien, le « *bien manger* » s'inscrit dans un environnement global. Le restaurant est un lieu de convivialité, hors de question de négliger l'état des locaux, la tenue des cuisiniers, les rapports entre adultes et jeunes… « *Bien manger, c'est un sujet extraordinairement important ! Cela répond à une ambition collective, une démarche portée par tous. Elle est connectée aux notions de pédagogie et présente une vertu éducative* ». La qualité des produits n'est pas suffisante. Les personnels doivent être motivés et formés car « *c'est très facile de gâcher un produit par une mauvaise cuisson !* »

Pierre Botheron, Proviseur et Élodie Biard, Chef de service restauration.

Pierre Botheron, visiblement passionné par le sujet, tient à lever une ambiguïté, à propos du fameux « *bio* », un terme tendance mis à toutes les… sauces. « *On recherche d'abord le « fermier méthode traditionnel ». Et si c'est bio, c'est très bien !* ». C'est dit.

Envie d'aller plus loin

Au rayon finance, la qualité enchérit évidemment le coût du repas, qui n'est pas répercuté sur les familles -encadrement des prix des pensions oblige- mais la réduction du gaspillage compense en partie. Et si on parlait projets, Monsieur le Proviseur… « *Bientôt, nous découperons nos animaux de boucherie. Et puis, nous espérons trouver des producteurs capables de nous fournir en quantité suffisante dans le secteur maraîchage. Enfin, nous ambitionnons, avec quelques moyens en plus, d'atteindre les 50 % de produits locaux d'ici la fin de l'année, contre 20 % actuellement* ». Menu copieux

Claudy Cartier
A la tête de la cantine du lycée Quelet à Valdoie (90)
« Manger bien et sain, c'est une priorité ».

C'EST BIO, C'EST BON CHEF !

Au menu ce midi, un velouté de potiron produit « *sur place* » ou encore une pâtisserie maison élaborée avec des œufs frais s'il vous plaît ! Parce que pour Claudy Cartier, manger bien et sain, c'est une priorité, sa priorité. Depuis six ans à la tête de la cantine du lycée Quelet à Valdoie dans le Territoire de Belfort, le chef s'emploie à faire de la « *vraie* » cuisine, et il peut compter sur son équipe. Une grande fierté pour lui. Il faut dire que le challenge était de taille. Pour mieux comprendre, il aime à raconter, avec humilité, comment il est arrivé à ce poste, étape par étape, et à proposer cette cuisine du cœur. À 18 ans, avec un CAP en alternance obtenu dans la douleur, la cuisine n'est plus à son goût. Pourquoi ne pas tenter une reconversion en horticulture au LEGTA* Quelet ? C'est finalement un job de cuisinier à mi-temps que lui propose le directeur… et ça ne se refuse pas. Il apprend, progresse au côté du chef de l'époque et devient ouvrier professionnel. La cuisine d'alors n'est pas celle qu'il veut faire. C'est lorsqu'il accède au rang de chef qu'il change tout, avec le soutien de l'équipe dirigeante. Les montagnes de boîtes de conserve et autres plats industriels laissent place à des produits sains et des fruits et légumes frais, dont une partie est cultivée dans le jardin d'exploitation au sein du lycée par des élèves en formation. On ne peut pas faire plus court comme circuit.

Réapprendre à mieux manger.

Quand la Présidente de Région annonce son objectif d'avoir 50 % de produits locaux et bio dans les restaurations scolaires des lycées, Claudy se réjouit. Ce n'est que la continuité de ce qu'il a commencé à entreprendre. Les 450 repas élaborés le midi et 200 le soir, le sont donc aujourd'hui avec le maximum de produits locaux et dès que possible bio, parce que ça a encore un certain coût. Il comprend d'ailleurs la difficulté des parents à en acheter. Il comprend aussi leur difficulté à prendre le temps de bien cuisiner dans ce monde à mille à l'heure. Et pourtant « *manger local et bio* » signifie beaucoup pour ce passionné, tant pour notre environnement que pour notre santé et bien entendu le goût !

Réapprendre à mieux manger, le chef et son équipe tentent de l'inculquer aux élèves. La première fois que le mot « *bio* » est apparu dans un menu, ils n'ont rien touché, raconte-t-il, par peur et méconnaissance. Mais avec le temps, les assiettes reviennent bien moins remplies. Tout l'établissement est engagé dans la démarche avec une sensibilisation au gaspillage, le tri des déchets et le compostage. Des élèves viennent aussi par groupes en immersion dans les cuisines pour découvrir et comprendre, et qui sait suivre l'exemple de Claudy Cartier

Le chef s'emploie à faire la vraie cuisine.

** Lycée d'Enseignement Général et Technologique Agricole*

Sandra Guenot **Lycéenne au lycée agricole Granvelle de Dannemarie-sur-Crête (25)**
« Si je peux, je voudrais faire du circuit court, comme mes parents ».

LE GOÛT D'APPRENDRE SUR UN PLATEAU

Du haut de ses 18 ans, Sandra Guenot sait ce qu'elle veut. La lycéenne est une fervente défenseur du bon et du local ! Il faut dire qu'elle a « *ça* » dans le sang… Fille d'agriculteurs jurassiens, elle a grandi au lait de la ferme et à la viande charolaise produite par leurs soins. « *Connaître l'origine des produits que l'on mange, c'est très important. Sans pour autant arrêter la viande, je pense par exemple qu'on peut réduire notre consommation pour privilégier la qualité ! Ça me tient vraiment à cœur et j'essaie de sensibiliser autour de moi* ».

Le regard pétillant, elle se livre sans détour sur son époque. Des parents qui lui semblent de plus en plus impliqués, mais qui peuvent être bloqués par les prix, des foyers où la malbouffe est encore très présente, et des jeunes « *addicts* » aux fast-food.

Rien d'étonnant qu'elle ait décidé de s'investir au sein de son lycée. Pour sa dernière année en terminale, Sandra est élue au conseil d'administration où elle porte ses convictions. « *Je souhaite demander qu'apparaisse la provenance des produits dans les menus de la cantine, et s'ils sont bio. Que l'on montre que ce lycée est un exemple, où on privilégie le local et où on fait marcher les agriculteurs du coin. Ce que j'apprécie, c'est qu'on est entendu. Je pense que c'est quelque chose qui pourrait aboutir* ».

Faire prendre conscience

Il faut dire que le lycée Granvelle de Dannemarie-sur-Crête dans le Doubs est un lycée agricole engagé, comme le souligne la jeune fille. Elle raconte qu'il y a eu une opération autour de la consommation du pain avec « *le mur du croûton* » pour faire prendre conscience du gaspillage chaque année et qu'ils font un tri des déchets avec des aliments méthanisables. Elle se dit aussi très chanceuse d'avoir au petit-déjeuner, en tant qu'interne, du lait produit par la ferme du lycée. Elle avoue que c'est ce qu'elle aimerait faire plus tard, produire son propre lait avec ses Montbéliardes et avoir des vaches à viande Charolaise, dans le Jura, après avoir repris l'exploitation familiale si possible. Sauf qu'il y a la crise économique qui l'inquiète et la touche de près… Mais Sandra est déterminée. « *Si je peux, je voudrais faire du circuit court, comme mes parents. Je souhaiterais ouvrir une petite boutique et vendre en direct, pour pouvoir expliquer notre métier. Et puis peut-être aussi alimenter les restaurations des lycées de la région !* »

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

RECETTES

MARIAGE DES SAVEURS

LA FRANCE EST AINSI FAITE. CHAQUE RÉGION, CHAQUE PETIT COIN DE CAMPAGNE, CHAQUE FRAGMENT DE TERROIR A SES HISTOIRES GOURMANDES, SES SAVOIR-FAIRE ET SES RECETTES PARFOIS ANCESTRALES. LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ NE FAIT ÉVIDEMMENT PAS EXCEPTION À LA RÈGLE : DES SPÉCIALITÉS VOISINES OU PARFOIS ÉLOIGNÉES DE CENTAINES DE KILOMÈTRES ONT SU, DANS L'ASSIETTE, LA COCOTTE OU LE FOUR, TROUVER UN TERRAIN D'ENTENTE ! PORC COMTOIS ET MOUTARDE, SAUCISSES DE MONTBÉLIARD ET FROMAGE DE CITEAUX, MORILLES ET ESCARGOTS, VOLAILLE DE BRESSE ET BIÈRE COMTOISE, PAIN D'ÉPICES ET GRIOTTINES®... : UNE RENCONTRE SAVOUREUSE AU CŒUR DE LA RÉGION BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

RECETTE

CONSERVE DE ROUELLE DE PORC COMTOIS, SAUCE TARTARE À LA MOUTARDE DE TRUFFES DE BOURGOGNE FALLOT

Préparation: 20 min / Cuisson: 3 h/ Repos: 24 h
Pour 6 personnes

1 rouelle de porc comtois, 5-6 grains de poivre (par bocal), 1 clou de girofle (par bocal), 1 feuille de laurier (par bocal), 1 branche de thym (par bocal), fleur de sel, bocaux et capsules (750 g / 500 g), 1 bouquet de fines herbes (cerfeuil, ciboulette, estragon, persil plat), 10 cl d'huile d'olive goût truffe J. Leblanc, 1 petit oignon nouveau blanc, 1 jaune d'œuf de la Ferme du Pontot, 2 c. à café de moutarde de truffe de Bourgogne Fallot, 1 c. à soupe de câpres, 1 c. à café de vinaigre de vin blanc Fallot, sel, poivre du moulin

Préparation des conserves:

1 Lavez et ébouillantez les bocaux et les capsules. **2** Enlevez la couenne de la rouelle de porc et l'os. **3** Découpez-en des tronçons de 5-7 cm, puis découpez des morceaux plus petits et mettez-les dans les bocaux en tassant la viande. Ajoutez un morceau de couenne sur la viande. Sur le dessus de chaque bocal, déposez une feuille de laurier, une branche de thym, 5-6 grains de poivre et le clou de girofle; salez généreusement. **4** Fermez les bocaux avec la capsule et le couvercle. **5** Déposez les bocaux entourés de torchons dans un stérilisateur et couvrez-les d'eau froide. Stérilisez à 100 °C pendant 3 h après le début de l'ébullition. **6** Laissez les bocaux refroidir dans le stérilisateur puis sortez-les et vérifiez la stérilisation de chacun d'entre eux. Rangez-les au frais 24 h.

Préparation de la sauce tartare:

1 Épluchez l'oignon et hachez-le finement. Ciselez les herbes finement et hachez les câpres. **2** Mélangez dans un bol le jaune d'œuf avec une c. à café de moutarde de truffe, le vinaigre, du sel et du poivre, fouettez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. **3** Ajoutez l'huile en filet, tout en fouettant pour obtenir une mayonnaise. **4** Ajoutez l'oignon, les câpres, les fines herbes, et le reste de moutarde, mélangez à nouveau. Gardez au frais. Dégustez les conserves avec la sauce tartare, en les accompagnant d'une salade verte et de frites.

RECETTE

ÉCLAIRS DE SAUCISSE DE MONTBÉLIARD ET FROMAGE DE CITEAUX

Préparation: 25 min / Cuisson: 25 min
Pour 6 personnes

2 saucisses de Montbéliard bio IGP Maison Barbier cuites, 8 cl d'eau, 40 g de beurre bio et 200 g de crème fraîche de la fromagerie biologique de Chapelle-des-Bois, 45 g de farine de blé bio tamisée du GAEC Thibault, 120 g de fromage de l'Abbaye de Citeaux, 2 œufs bio de la Ferme du Pontot, 2 cerneaux de noix en brisures du producteur Patrick Seguin, sel, poivre du moulin

Préparation des éclairs:

1 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Dans une casserole, faites chauffer le beurre avec une pincée de sel. **2** Une fois le beurre fondu et à la première ébullition, ajoutez la farine hors du feu, mélangez soigneusement et faites sécher la pâte à feu moyen 3-4 min: elle ne doit pas coller au bord de la casserole. **3** Hors du feu, ajoutez les œufs et mélangez à nouveau. La pâte doit être molle mais doit se tenir en un seul morceau. **4** Sur une plaque couverte de papier sulfurisé et à l'aide d'une poche à douille, créez des éclairs d'environ 8-10 cm de long. Enfournez-les et laissez cuire pendant environ 20 min. Surveillez les éclairs qui ne doivent pas être trop cuits. Ils doivent être légèrement dorés mais encore moelleux à l'intérieur.

Préparation de la crème de fromage de Citeaux:

1 Enlevez la croûte du fromage de Citeaux et coupez-le en morceaux. Dans une casserole, faites cuire la crème et le fromage à feu moyen en remuant constamment. Le tout fondu et mélangé à la crème, assaisonnez de sel et de poivre, puis transvasez la préparation dans un bol et faites-le refroidir au congélateur. **2** Lorsque la crème est bien froide, montez-la en chantilly. Ajoutez les brisures de noix et gardez au frais.

Dressage:

1 Coupez les saucisses en biseaux, et faites-les légèrement colorer. **2** Coupez les éclairs en deux. À l'aide d'une poche à douille et d'une douille cannelée, étalez la crème, piquez des rondelles de saucisse, puis recouvrez du dessus de l'éclair. Dégustez sans attendre.

RECETTE

CROÛTE DE MORILLES ET D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU MEURSAULT

Préparation: 25 min / Cuisson: 25 min
Pour 6 personnes

360 g de morilles fraîches, 200 g de beurre bio et 40 cl de crème fraîche bio de la fromagerie biologique de Chapelle-des-Bois, 6 douzaines d'escargots de Bourgogne au court-bouillon « L'Escargot Morvandiau » bio, 20 cl de vin blanc de Bourgogne AOC Meursault Pierre Morey biodynamie, 6 tranches de pain de campagne, 1 échalote grise, sel, poivre du moulin

Préparation:

1 Lavez les morilles, égouttez-les et essuyez-les. Épluchez et ciselez l'échalote. **2** Dans une casserole, faites fondre 100 g de beurre avec l'échalote, ajoutez les morilles et laissez étuver tout doucement pendant 5 min. Ensuite versez le vin, salez, poivrez, et laissez réduire 5 min. Ajoutez la crème, les escargots égouttés et laissez à nouveau mijoter 5 min. Vérifiez l'assaisonnement. **3** Dans une poêle, faites fondre le reste de beurre et faites dorer les tranches de pain de chaque côté.

Dressage:

Prenez des assiettes creuses chaudes, déposez les tranches de pain, versez la préparation au-dessus, puis dégustez.

RECETTE

PAVÉ DE SANDRE DE LA SAÔNE À LA FLEUR DE CAZETTE DU MORVAN, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU COMTÉ

Préparation: 15 min / Cuisson: 35 min
Pour 6 personnes

6 pavés de sandre de la Saône, 60 g de Fleur de Cazette du Morvan, 220 g de beurre bio de la fromagerie biologique de Chapelle-des-Bois, 600 g de pommes de terre Franceline du producteur Armelle Dubois, 100 g de brisures de Comté bio Marcel Petite, 1 gousse d'ail, sel, poivre du moulin, huile d'olive de J. Leblanc à Iguerande

Préparation:

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Épluchez et hachez une gousse d'ail. Lavez et épluchez les pommes de terre, puis faites-les cuire 20 min à la vapeur. Une fois cuites, écrasez-les au pilon, ajoutez 50 g de beurre, l'ail, le Comté, salez et poivrez. **2** Mélangez le tout et formez des palets. Déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, versez un filet d'huile d'olive sur chaque palet. Enfournez et laissez cuire pendant 20 min jusqu'à coloration. **3** Mélangez 50 g de beurre pommade avec la fleur de Cazette. Déposez les pavés de sandre dans un plat allant au four, salez, poivrez, étalez sur chaque pavé le beurre de Cazette et enfournez pour 10 min. **4** Dans une casserole, faites fondre 120 g de beurre, couleur noisette, salez et poivrez.

Dressage:

Prenez des assiettes chaudes, déposez les palets puis le sandre, arrosez de beurre noisette, puis dégustez.

RECETTE

FRICASSÉE DE VOLAILLE DE BOURGOGNE À LA BIÈRE TÉMÉRAIRE AU MARC DE BOURGOGNE, CRESSY AU SAFRAN DE GOUX

Préparation: 35 min / Cuisson: 60 min / Infusion: 12 h
Pour 6 personnes

1 volaille de Bourgogne de 1,5 kg « La Basse-Cour de Caro », 1 oignon d'Auxonne, 1 gousse d'ail, 1,5 kg de carottes bio « Le Potager de la Varenne », 50 cl de bière Téméraire au Marc de Bourgogne, 50 cl de crème fraîche bio et 70 g de beurre bio de la fromagerie biologique de Chapelle-des-Bois, 6 demi-tranches de pain de campagne, 1 c. à soupe d'huile d'olive de J. Leblanc à Iguerande, 30 cl de lait bio, 45 stigmates de safran de Goux, sel, poivre du moulin

Préparation de la fricassée:

1 La veille: Infusez le lait tiédi avec les filaments de safran. **2** Le Lendemain: Épluchez et ciselez l'oignon. Épluchez et hachez l'ail. Découpez la volaille en morceaux. Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile et faites-y dorer les morceaux de volaille, salez et poivrez. Retirez-les puis ajoutez l'oignon et l'ail. Laissez colorer. **3** Remettez en cuisson les cuisses, les sous-cuisses et les ailes puis déglacez à la bière. Portez à ébullition, couvrez et laissez cuire 20 min à feu doux. Ajoutez les blancs de volaille et laissez mijoter 10 min. **4** Après cuisson, ajoutez 40 cl de crème, rectifiez l'assaisonnement et laissez à nouveau mijoter 6 min.

Préparation de la Cressy:

Lavez et épluchez les carottes puis faites-les cuire à la vapeur 15 à 20 min. Faites chauffer le lait infusé. Une fois les carottes cuites, mixez-les, ajoutez le beurre, 10 cl de crème, et le lait chaud. Faites mijoter le tout, assaisonnez de sel et de poivre. Réservez. Faites griller les tranches de pain.

Dressage:

Prenez des assiettes, déposez le velouté Cressy, un morceau de volaille, nappez de sauce, et servez avec le pain grillé, puis dégustez.

RECETTE

SAUCISSE DE MORTEAU AU GAMAY ET PRUNES DE VITTEAUX

Préparation: 35 min / Cuisson: 60 min / Marinade: 12 h
Pour 6 personnes

2 saucisses de Morteau bio Haute-Loue Salaisons, 1 échalote, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, 1 bouteille de 75 cl de Bourgogne gamay, 36 prunes de Vitteaux, 4 tranches de poitrine fumée, 1 c. à soupe d'huile d'olive J. Leblanc à Iguerande, 50 g de chocolat noir pâtissier, sel, poivre du moulin

La Veille:

Faites mariner les saucisses avec le gamay, le thym, le laurier et les prunes.

Le lendemain:

1 Égouttez les saucisses et les prunes, coupez les tranches de poitrine en morceaux. Pelez et ciselez l'échalote. Détaillez les crans de chocolat. **2** Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive, ajoutez l'échalote, la poitrine et faites-les colorer. Ajoutez le chocolat et faites-le fondre. Versez la marinade, plongez les saucisses et portez à ébullition. Couvrez et faites cuire à feu doux pendant 25 min. **3** Ajoutez les prunes de Vitteaux, assaisonnez de sel et de poivre, couvrez à nouveau, remettez en cuisson à feu doux pendant 25 min, puis arrêtez la cuisson et laissez reposer 10 min.

Dressage:

Prenez un plat creux chaud, coupez les saucisses en rouelles, nappez de sauce et de prunes, puis servez.

RECETTE

PAIN D'ÉPICES AU MIEL DE BOURGOGNE AUX GRIOTTINES® DE FOUGEROLLES

Préparation: 10 min / Cuisson: 40 min
Pour 6 personnes

200 g de Griottines® de Fougerolles, 250 g de farine de blé bio type 65 de la « Ferme CERES », 200 g de miel de Fleurs Sauvages « Les Ruchers du Morvan », 20 cl de lait bio entier « EARL LES DENAISES », 2 c. à café de mélange d'épices à pain d'épices, 1 c. à café de bicarbonate de soude, beurre, farine pour le moule

Préparation:

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans une casserole, faites chauffer le lait avec le miel et mélangez doucement. **2** Dans un saladier, mélangez la farine, les épices et le bicarbonate de soude puis ajoutez le lait-miel chaud en veillant à bien l'incorporer. Versez les Griottines® et mélangez à nouveau. **3** Prenez un moule à cake. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez-le de beurre et chemisez-le de farine. Versez la préparation dans le moule, lissez et mettez au four pendant 40 min. **4** Après cuisson, retournez le moule sur une grille et laissez refroidir. Coupez le pain d'épices en tranches et dégustez! Vous pouvez accompagner le pain d'épices de jus de griottes, de crème fouettée, de glace à la vanille.

RECETTE

CRUMBLE DE BISCUITS DE MONTBOZON À LA ROSE ET AU BEURRE DE PÊCHE DE VIGNE « FERME FRUIROUGE »

Préparation: 10 min / Cuisson: 20 min
Pour 6 personnes

2 pots de 420 g de beurre de pêche de vigne bio de la Ferme Fruirouge, 120 g de Gourmandises de Montbozon à la rose, 60 g de beurre bio de la fromagerie biologique de Chapelle-des-Bois

Préparation:

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Prenez 6 ramequins ou moules à crème brûlée et répartissez le beurre de pêche de vigne dans chaque moule. **2** Prenez les biscuits et mixez-les grossièrement dans un saladier. Ajoutez le beurre en morceaux ramolli puis malaxez le tout avec les doigts. **3** Recouvrez chaque ramequin de crumble et mettez au four pendant 20 min. **4** Sortez du four, laissez tiédir, puis dégustez. Ce dessert peut s'accompagner d'une glace à la cannelle, d'un sorbet citron et de crème fouettée.

NAGE DE POIRE À L'ABSINTHE GUY, CROMESQUIS GLACÉS DE CASSIS DE BOURGOGNE AUX BONBONS FLAVIGNY AU CASSIS

Préparation: 30 min / Repos: 2 h
Pour 6 personnes

6 poires « Le Verger Bio » de Fouchecourt, 4 cl d'absinthe François Guy, 60 cl de sirop de sucre de canne, 1 pincée de poivre de cassis « Ferme Fruirouge », 6 boules de sorbets de cassis noir de Bourgogne, 5 cl de sirop de cassis, 2 boîtes de 50 g de bonbons Flavigny au cassis bio

Préparation des poires:

1 Épluchez et évidez les poires. Coupez-les en petits dés dans un saladier. Versez le sirop de sucre, l'absinthe, la pincée de poivre, mélangez et laissez infuser 2 H au frais.

Préparation des cromesquis:

1 Mixez les bonbons de cassis et réservez-les dans une assiette creuse. **2** Prenez les boules de sorbet cassis, trempez-les dans le sirop de cassis à l'aide d'une cuillère puis égouttez-les sur une grille. Roulez chaque boule de sorbet dans les brisures de bonbons Flavigny et déposez-les à nouveau sur la grille. Placez-les 20 min au congélateur.

Dressage:

Prenez 6 coupes en verre ou 6 assiettes creuses glacées, versez la nage de poire dans chaque coupe, déposez le cromesquis de cassis, puis dégustez à la cuillère. Ce dessert peut s'accompagner de sèches comtoises.

PIERRE OVERNOY... LE PIONNIER

PIERRE OVERNOY EST DU GENRE INTRANSIGEANT. DEPUIS LES ANNÉES 50, IL A GARDÉ, À LA VIGNE COMME À LA CAVE, LA MÊME LIGNE DE CONDUITE: FAIRE DES VINS 100 % NATURELS. BIO AVANT L'HEURE, IL EST AUJOURD'HUI UN VÉRITABLE MODÈLE POUR LES JEUNES VIGNERONS DU JURA.

En matière de vignoble, le Jura fait figure d'exception à plus d'un titre : d'abord côté cépage, avec ses Poulsard, ses Trousseau et ses Savagnin que l'on ne trouve nulle part ailleurs. Ensuite pour son terroir préservé par des artisans vignerons qui ont compris, bien avant l'arrivée des labels, l'intérêt de soigner leurs sols et leurs vignes et de laisser le raisin s'exprimer sans artifices. Pierre Overnoy est de ceux-là. Depuis son premier millésime façonné en 1968 à Pupillin, dans le Jura, il n'a jamais quitté le chemin du bio. « *Je n'ai rien inventé en matière de vin bio. Je suis simplement parti des travaux de Jules Chauvet, négociant-chimiste qui, dès les années 50, s'est mis en tête de produire des vins sans artifices : pas de désherbant, pas d'herbicide, pas de fongicide… Rien !* ». Un travail d'orfèvre qui commence évidemment à la vigne. Racines, sols, ceps, fruits, vendanges : sans renfort chimique, le vigneron n'a absolument pas le droit à l'erreur. « *La qualité sanitaire, c'est le nerf de la guerre,* explique Pierre Overnoy. *Pendant les vendanges, les raisins sont minutieusement triés à la vigne puis égrappés dans la foulée* ». En cuverie, même combat d'autant que depuis 1984, il élabore uniquement des vins sans soufre… et donc sans filet ! Des vinifications naturelles –les premières dans le Jura– qui donnent naissance à des cuvées pures, vivantes, déroutantes et d'une redoutable précision.

Emmanuel Houillon, le fils spirituel

En 2001, alors âgé de 64 ans, Pierre Overnoy passe le relais à Emmanuel Houillon. Le jeune vigneron s'efforcera de poursuivre avec talent le travail du maître et mettra, quelques années plus tard, les 6 hectares du domaine sur le chemin de la biodynamie. Sous l'œil protecteur de Pierre Overnoy, il avance avec un riche bagage pratique et intellectuel, soufflé en partie par son illustre père spirituel, sans jamais éteindre sa curiosité. Millésime après millésime, il observe sa vigne et ses vins pour renforcer sa réflexion personnelle et sa sensibilité. Et les labels dans tout ça ? Si le domaine, sous l'impulsion d'Emmanuel Houillon, a été certifié bio, le duo de vignerons s'en passe volontiers sur l'étiquette. « *Nous indiquons que nos vins sont propres et produits sans désherbant chimique… Nous ne voulons pas réduire notre travail à un label car en réalité nous allons bien au-delà du bio !* » Typicité, pureté, harmonie et incroyable capacité à vieillir : en effet, les vins signés Overnoy – Houillon nous emmènent sur une autre galaxie !

À NOTER DANS VOTRE AGENDA…

"LE NEZ DANS LE VERT" REVIENT CETTE ANNÉE

Chaque année au mois de mars, « *le Nez dans le Vert* » réunit les amateurs et les vignerons bio du Jura dans une ambiance ultra chaleureuse. Ce salon 100 % bio a une double vocation : faire découvrir au grand public les vins bio AOC du Jura et séduire les professionnels de la filière, œnologues, cavistes et restaurateurs entre autres. C'est sans conteste le meilleur salon pour découvrir les vins du Jura.

+ d'infos sur : lenezdanslevert.com

BARS À VINS MILITANTS AU PAYS DES GRANDS CRUS

ILS SONT CAVISTES, TAULIERS, RESTAURATEURS OU VIGNERONS. ET ILS VOIENT D'UN TRÈS BON ŒIL PROGRESSER LE BIO DANS LA RÉGION. AMOUREUX DES VINS DE BOURGOGNE, CONVAINCUS QU'UNE VITICULTURE RESPECTUEUSE DES TERROIRS ET DE L'ENVIRONNEMENT EST POSSIBLE ET QU'UNE RÉELLE DYNAMIQUE EST EN MARCHE DANS LA RÉGION, ILS ONT DÉCIDÉ D'OUVRIR DES BARS À VINS « MILITANTS » OU DES CAVES À MANGER « ENGAGÉES ». EN RAYON, DU BIO, DE LA BIODYNAMIE, DES VINS NATURELS ET SURTOUT BEAUCOUP D'HISTOIRES À PARTAGER…

CÔTE DE BEAUNE

Cave à manger & bar à vins

La Dilettante
Beaune

Laurent Brelin a déjà fait ses preuves dans l'univers de la « *bonne bouffe* » et du vin, avec son ancien restaurant, les Caves Madeleine. Dans son nouveau QG beaunois, La Dilettante, il reste intransigeant sur ses préceptes d'antan : l'amour du goût, du travail bien fait et le respect du vivant. La sélection de vins est donc à cette image et dans l'assiette, les fermes et les maraîchers des environs sont à l'honneur. Nature dans le verre, bio dans l'assiette, jazz dans les oreilles. Et toujours des étagères bien fournies pour s'offrir un voyage, tout en douceur, au cœur des terroirs : de la Bourgogne au Jura en passant par la Loire, on pioche dans les rayons le « *canon* » qui nous fera grand bien.

Bar à vins

La Compagnie de Fanny
Pommard

Fanny Sabre fait partie de cette nouvelle génération de vignerons qui ont le courage de remettre les compteurs à zéro. Depuis qu'elle a repris les commandes du domaine familial en 2005, elle a jeté les bases d'une nouvelle viticulture : proche de la nature et respectueuse du terroir. Convaincue d'être sur la bonne voie, elle répand désormais son amour du vin dans un petit bar à vins installé au cœur de Pommard. Derrière le bar, Sébastien propose évidemment les vins maison mais également une jolie sélection de copains vignerons. Ici plus qu'ailleurs, le vin est vraiment une affaire de partage !

HAUTE CÔTE-D'OR

Bar

Le Café du Nord
Arnay-le-Duc

C'est un bistrot comme on les aime : simple, authentique et réconfortant. Grâce à l'énergie et l'audace des nouveaux propriétaires, l'établissement mythique a repris des couleurs et retrouvé tout son charme d'antan. Un véritable lieu de vie où les producteurs locaux en agriculture raisonnée ou biologique s'invitent au menu de ce bar qui fait la part belle à la grande et belle Bourgogne viticole. « *Nous travaillons avec des petits viticulteurs qui aiment la terre, la travaillent tout en la respectant et qui proposent d'excellents vins à des prix raisonnables* ». Une bonne nouvelle pour les habitués et les touristes de passage.

EN BOURGOGNE, 2662 HECTARES DE VIGNES SONT ENGAGÉS EN BIO.
CELA REPRÉSENTE 8 % DU VIGNOBLE ET 310 DOMAINES CERTIFIÉS OU EN CONVERSION

Table et bar à vins

Le Bistrot du Port
Thorey sur Ouche

Même si elle est quelque peu à l'écart des vignobles bourguignons, la vallée de L'Ouche n'est pas la dernière à jouer la carte du bio. Direction le bistrot du Port à Pont d'Ouche. Avec l'arrivée des beaux jours, on déguste ici, et les pieds dans l'eau, de jolis flacons qui arborent fièrement le logo AB. La sélection est courte mais bien pensée, et Sonya, la propriétaire de cette jolie guinguette, ne travaille qu'avec les vignerons qu'elle connaît. Ainsi, elle pourra facilement vous conseiller un verre de vin pour l'apéro ou une bouteille de la région pour accompagner un morceau de jambon persillé ou une salade de chèvre chaud… bio évidemment.

CÔTE DE NUITS

Bar à vins

Le Bist'Roch
Nuits-Saint-Georges

Il suffit d'évoquer le nom « *Prieuré Roch* » pour voir les yeux des amoureux des vins pétiller de bonheur ! Ici, on vient d'abord pour les incroyables vins de ce domaine de Nuits-Saint-Georges, véritable gourou du goût et précurseur en Bourgogne nature. Mais au Bist'Roch, on croise aussi la route des vins (100 % nature) des amis vignerons qui partagent la même philosophie : honnêteté, pureté et plaisir… avec ce petit côté rock and roll qu'on aime bien !

DIJON

Bar à vins

La Cave se Rebiffe
Dijon

Agriculteurs, éleveurs et bien sûr vignerons : leur savoir-faire et leurs valeurs sont ici mis à l'honneur. Militant de la première heure, Benjamin y croit dur comme fer : dans le flacon, une autre vision du monde du vin est possible. Sincère, respectueuse et sans artifice. Même combat en cuisine avec son plat unique qui met chaque semaine des produits d'exception à l'honneur, ses fromages de saison ou sa charcuterie très fine. Ici tout est tout beau, tout bio voire carrément nature comme un pied de nez à la culture intensive.

Bar à vins

Ô gré du vin
Dijon

Ô gré du vin est d'abord un « *caviste indépendant* » capable de taper du poing sur le zinc pour défendre les vins issus d'une viticulture respectueuse de l'environnement. Dans son bar à vins perché au premier étage de la boutique, même état d'esprit : Bertrand se plie en quatre pour vous faire découvrir ses trouvailles, ses vins de vignerons engagés et ses jolis flacons à partager au prix boutique et sans droit de bouchon. Simplicité, convivialité et bonne humeur, à l'image du patron.

CÔTE CHÂLONNAISE

Bar à vins

Des Vignes et des Hommes
Chagny

Yves Brunier est tombé dedans alors qu'il était encore restaurateur. Au gré de ses rencontres avec les vignerons, à force de dégustations, il a succombé à l'appel du terroir ! Pour lui, « *le vin est d'abord un produit vivant qui raconte une histoire* ». Sur les étagères de son bar de Chagny, il laisse le bio, la biodynamie et les vins nature s'exprimer à travers 700 références. Son maître mot ? Accessibilité ! Par le prix d'abord, qui ne doit pas refroidir et par le plaisir immédiat que doit provoquer le vin. Sans oublier l'éthique et les valeurs glissées dans chaque bouteille.

YONNE

Cave à manger

Les Mauvaises Herbes
Sens

Depuis 2016, les Mauvaises Herbes militent pour le bien boire et le bien manger ! Et pour Stéphane et Valérie, Bourguignons d'adoption, cela rime forcément avec simplicité et authenticité : une cuisine de marché qui change au gré des saisons, et des bouteilles (à déguster sur place ou à emporter) en totale connexion avec la nature. Des vins vivants et libres, loin des standards, parfois déroutants mais toujours séduisants, à découvrir dans une ambiance guinguette (et sans leçon de morale !).

BEAUJOLAIS

Bar à vins

Joséphine à table

Pour ceux qui ne le sauraient peut-être pas, la Bourgogne viticole grignote un petit peu du Beaujolais. Joséphine à Table a donc un pied en Saône-et-Loire et flirte déjà avec la douceur beaujolaise. C'est aussi une table prisée par les vignerons des environs et un petit bar à vins discret et authentique. À l'heure où certains viennent goûter à « *la cuisine de famille* », d'autres s'accoudent au bar, autour d'un joli verre de vin et laissent le terroir leur raconter des histoires ! « *Les vins proposés viennent de vignerons qui aiment leur métier et leur terroir. Et ça se sent dans leurs productions ! Qu'ils soient travaillés dans la lignée de la tradition familiale ou qu'ils épousent des techniques plus philosophiques, chacun d'entre eux raconte une histoire différente : souple ou ferme, légère ou dense, menuet ou bossa nova…* ».

Bar éphémère

Domaine de Béru
Béru

Chaque année, c'est le même rituel : Athénaïs de Béru, jeune vigneronne installée dans le Chablisien, transforme l'ancienne écurie du château familial en un bar à vins éphémère : elle y fait déguster ses vins « *biodynamiques* » – Chablis, Saint-Bris et Irancy – et ceux de ses amis vignerons bio convaincus eux aussi. Pour accompagner ces soirées estivales, des concerts aux chandelles et des produits bio et locaux à grignoter sur place.

Et si consommer local permettait de sauvegarder la biodiversité de notre patrimoine alimentaire ?

Cela ne nous vient pas forcément à l'esprit lorsque nous faisons des emplettes, mais certaines variétés de fruits et légumes sont en voie d'extinction. Boudées ou tout simplement oubliées, elles font pourtant partie de notre patrimoine alimentaire ! Pour les sauver, Slow Food a créé en 1996 l'Arche du Goût. Objectif ? Nous inviter à redécouvrir et à donner une valeur à ces ressources en danger, notamment pour protéger les savoir-faire de nos régions, l'économie locale et, bien évidemment, pour préserver la biodiversité de nos terroirs.

Pour en savoir + sur la cuisine anti gaspi, rendez-vous sur le site Slow Food France.

Sylvain OLIVIER

LA CRÈME DE CASSIS DE BOURGOGNE

Elle comporte en grande majorité des baies de souches bourguignonnes. Depuis 2015, elle a décroché la précieuse AOC et est désormais protégée.

D'abord connu et chouchouté pour ses vertus médicinales, le cassis est depuis longtemps une plante chère aux Bourguignons. Ce petit fruit délicat a trouvé son terroir de prédilection et le climat idéal dans les Hautes-Côtes. Une variété emblématique baptisée Cassis Noir de Bourgogne donne à la fameuse crème de fruit un goût inégalé, d'une rare finesse.

Véritable Crème de Cassis de Bourgogne produite par Isabelle et Sylvain Olivier à la Ferme Fruirouge. Hameau de Concoeur à Nuits-Saint-Georges

Jean-Philippe ARCHAMBAUD

LE CÉPAGE CÉSAR

Cette variété de vigne à la fois capricieuse et fragile existait déjà à l'époque romaine dans la région. Aujourd'hui seuls 4 hectares subsistent à Irancy.

On dit souvent que la Bourgogne est une région mono-cépage : pinot noir pour les rouges et chardonnay pour les blancs. En réalité, d'autres cépages rares et souvent anciens font de la résistance. C'est le cas du césar. Issu d'un croisement entre le pinot noir et l'argant, ce cépage très populaire au XIXe siècle, se fait aujourd'hui extrêmement discret.

Vin issu du cépage césar produit par le domaine Simonnet Lefebvre. Jean-Philippe Archambaud, œnologue à Chablis

GASTRONOMIE CIRCULAIRE, AGIR POUR LA BIODIVERSITÉ

Alain BARTKOWIER

L'ÉPOISSES AU LAIT CRU

L'un des plus anciens et des plus nobles fromages de Bourgogne. Seul un fabricant l'élabore encore de façon fermière à Origny sur Seine.

La légende raconte que sa recette et le savoir-faire qui l'entoure seraient transmis oralement depuis plus de cinq siècles par des producteurs passionnés. Aujourd'hui, seul un producteur fabrique encore l'Époisses au lait cru dans les règles de l'art : coagulation lactique lente de lait entier, salage au sel sec, mûrissement dans des caves humides et fraîches, et lavage au Marc de Bourgogne.

Époisses au lait cru élaboré par le GAEC des Marronniers. Alain et Caroline Bartkowier, producteurs fermiers à Origny

Alain BAUDOIN

LE HARICOT CHAIR DE CHÉU

Il a été cultivé pendant plusieurs siècles dans la région de Troyes. Après avoir quasiment disparu des étals, il a pointé le bout de son nez dans l'Yonne, à Armançon.

Il n'a pas encore la renommée des autres spécialités bourguignonnes, mais le haricot chair de Chéu voudrait (re) devenir grand ! À l'origine, ce haricot n'était cultivé que sur des terres sablonneuses de Chéu et ses alentours. Depuis plusieurs années, il fait son grand retour dans la région sur une idée originale d'Alain Baudoin. À sa manière et depuis son jardin dans l'Yonne, il contribue à la renaissance d'une espèce de légumineuse ultra qualitative. Il envoie même des graines de ce haricot magique un peu partout en France !

Haricot chair de Chéu replanté par Alain Baudoin

Thierry Marx et la promotion 2016 de Cuisine Mode d'Emploi

C'EST UNE PETITE RÉVOLUTION QUI PEUT SE JOUER, JOURS APRÈS JOURS DANS NOS ASSIETTES. EN FRANCE, 1 CONSOMMATEUR BIO SUR 2 A MODIFIÉ SES HABITUDES D'ACHAT, SON COMPORTEMENT ALIMENTAIRE ET MÊME SA MANIÈRE DE CUISINER!

65 % des bio convaincus achètent plus de produits de saison, 61 % favorisent davantage les produits frais et 58 % ont moins de déchets et moins de gaspillage. Et cette dynamique vertueuse va bien au delà de nos habitudes de consommation. Emploi dopé, environnement préservé, formation créée, biodiversité sauvegardée: la gastronomie circulaire dessine un avenir meilleur. Consommer autrement pour le bien-être de l'humain et de la planète, imaginer des alternatives, se lancer dans un potager, concevoir une maison à insectes, limiter ses déchets, acheter en vrac, privilégier le bio et les circuits courts, rencontrer des producteurs, suivre les saisons, tout simplement: les solutions existent et les projets porteurs de sens se multiplient à travers les territoires.

Le chef Demangel à droite et son apprentie.

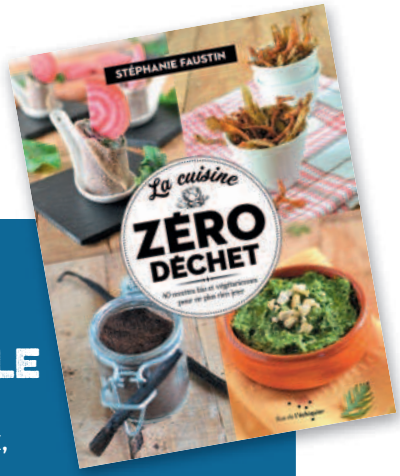
CUISINE SOCIALE: La cuisine, une école de la deuxième chance?

« *Cuisine Mode d'Emploi* », c'est le nom de la formation express imaginée par le chef Thierry Marx. Conçue comme une véritable école de la seconde chance, elle entend remettre les demandeurs d'emploi de longue durée, les bénéficiaires du RSA, les jeunes demandeurs d'emploi sans qualification ou les personnes placées sous main de justice sur le chemin de l'emploi grâce aux métiers de la restauration. En Bourgogne-Franche-Comté, ces parcours d'insertion professionnelle de courte durée, qualifiants et immédiatement opérationnels ont trouvé leur place à Besançon et à Dijon. Cuisine, service option sommellerie et boulangerie. Chaque session – il y en a 3 à 4 par an–intègre 8 à 10 stagiaires sélectionnés uniquement sur la motivation et la cohérence de leur projet professionnel. Plus courte, opérationnelle, totalement gratuite, la formation mise en place possède tous les ingrédients nécessaires pour se mettre en mode dynamique et jouer pleinement la carte de l'insertion.

EMPLOI: Est-ce que le bio crée de l'emploi?

La réponse est oui! À surface égale, une ferme bio nécessite davantage de main-d'œuvre qu'une ferme conventionnelle (2,4 unités de travail contre 1,5), participant ainsi au maintien d'une économie locale et rurale. À titre d'exemple, le secteur viticole emploie deux fois plus de personnes en exploitation biologique qu'en exploitation conventionnelle

Recette réalisée par l'équipe.



CUISINE RESPONSABLE

« Zéro déchet » derrière les fourneaux, c'est possible?

Qui dit plus de bio dans nos assiettes, dit souvent plus de fruits et légumes frais et de saison… et une économie à portée de main! On épluche, on taille, on découpe et on accumule finalement pas mal de déchets organiques dans nos poubelles… Dommage! Surtout quand on milite pour limiter notre impact environnemental sur la planète. Il est pourtant possible de réduire drastiquement le gaspillage avec quelques astuces de grands-mères (ou de blogueuses débrouillardes!) Légumes, fruits, épices, pain… ils ont peut-être plus de potentiel que vous ne l'imaginez. Les écorces d'agrumes se dégustent confites, les peaux de banane s'invitent dans les gâteaux, les fanes de carottes stimulent les papilles à l'apéro, les peaux de légumes prennent leur revanche sous forme de chips et votre baguette de pain ne sera plus jamais perdue! Pour en savoir + sur la cuisine anti gaspi, rendez-vous sur le blog Tomate sans Graine.

COMTE
EXTRA
COMTE
Mont d'Or

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

FORT EN FROMAGES

Appellation d'origine protégée, coopérative, regroupement de producteurs bio, marque collective… les produits laitiers made in Bourgogne Franche-Comté ont une vraie histoire à raconter. Si on pense d'abord aux fromages de vache AOP – Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex, Langres, Chaource et Époisses ou aux IGP comme le Gruyère ou l'Emmental, la région tire également son épingle du jeu côté fromages de chèvre avec le Charollais et le Mâconnais, et bien sûr avec le Beurre et la Crème de Bresse, les deux derniers produits laitiers à avoir décroché la précieuse AOP. Si ces spécialités font la renommée de la région, c'est d'abord grâce à la qualité du lait produit en Bourgogne-Franche-Comté et au savoir-faire des agriculteurs installés sur tout le territoire.

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

LE VAL D'OSSEUX VOIT LA VIE EN VERT

C'EST L'HISTOIRE D'UN NOUVEAU DÉPART OU PLUS EXACTEMENT D'UNE RENAISSANCE. DEPUIS QU'IL A OPTÉ POUR LE BIO, JEAN-PAUL LOISY, AGRICULTEUR ET PRODUCTEUR DE FROMAGES À ROUY, DANS LA NIÈVRE, A RÉINVENTÉ SA MANIÈRE DE TRAVAILLER ET PLUS LARGEMENT, SA VIE.

Jean-Paul Loisy aurait pu faire comme beaucoup de jeunes agriculteurs: reprendre la ferme familiale blottie au cœur du Val d'Osseux, dans la Nièvre, appliquer à la lettre ce qu'il avait appris à l'école, répéter les mêmes gestes et conserver le système de production. De 1983, année où il a repris la ferme, jusqu'en 2006, c'est à peu près ce qu'il fit. Et puis un jour, le déclic: *« J'étais démotivé. Notre manière de travailler ne correspondait pas à ma vision de l'agriculture: j'avais de plus en plus l'impression que l'on marchait sur la tête avec nos bêtes et dans nos champs! »*.

Avec Nadine, son épouse, il prend alors le temps de poser sur le papier ses doutes, mais surtout ses projets. En ressort un plan d'action qui sonne comme un nouveau départ pour le couple nivernais. Autonomie de décision, autosuffisance alimentaire, indépendance énergétique, gestion des ressources, passage en bio, transmission, lien social, retraite… En 10 ans, tout y passe: la ferme du Val d'Osseux change de visage, d'état d'esprit et s'offre un incroyable second souffle. *« Nous produisons 100 % de la nourriture de qualité donnée à nos vaches et tout le monde à la ferme est formé à l'homéopathie et à la phytothérapie animales. Depuis que nous avons changé leur alimentation et la manière de les élever – en étant plus proches d'elles –, nos frais de vétérinaire ont diminué de trois quarts et tout le troupeau est d'aplomb! Finalement tout ça, c'est un vrai retour au bon sens paysan »*.

Une marque pour défendre le terroir

À la ferme du Val d'Osseux, 300 000 litres des 400 000 litres de lait cru bio produits chaque année sont transformés en fromages, beurres, crèmes et fromages blancs. *« Nous avons obtenu la certification des terres, des animaux et enfin des produits transformés en mai 2012 »*. Sans augmenter leurs prix, Jean-Paul et Nadine proposent désormais une gamme de fromages bio sympathiques qui mélangent recettes authentiques et curiosités: un petit fromage frais, un bleu fondant, une tomme de vache baptisée la *« Charmante »*; une tomette au fenugrec – sans oublier le *« Nivernais au Cœur Fondant »*. Ce fromage moulé à la louche avec un cœur de crème est une spécialité locale ancrée dans le territoire depuis plus de 50 ans.

Pour lui rendre hommage et pour défendre ce savoir-faire, Jean-Paul Loisy a eu l'idée de créer une marque collective et le cahier des charges qui va avec. Ainsi, 5 producteurs du secteur produisent, sous le même nom, ce fromage traditionnel et bien connu des Nivernais *« C'est une manière de défendre notre savoir-faire et notre identité,* explique Jean-Paul Loisy. *Et même si tous les producteurs impliqués ne sont pas encore en bio, le succès rencontré par le Nivernais au Cœur Fondant est la preuve qu'ensemble, on peut toujours aller plus loin »*

LA HAUTE-SAÔNE SE RÉINVENTE UN AVENIR LAITIER

BENOÎT CHAMAGNE EST UN JEUNE AGRICULTEUR DE HAUTE-SAÔNE. DEPUIS MAI 2017, IL A MIS LA FERME FAMILIALE SUR LE CHEMIN DU BIO. UNE MANIÈRE DE VALORISER SA PRODUCTION LAITIÈRE ET DE TIRER SON ÉPINGLE DU JEU CÔTÉ FINANCES… MAIS PAS SEULEMENT.

Perché sur le plateau de Saint-Bresson en Haute-Saône, en pleine campagne, la ferme de Benoît Chamagne est en train de vivre une petite révolution. Dans moins d'un an, les 215 000 litres de lait qui sortent chaque année de l'exploitation seront labellisés bio. « *Avant mon installation en 2009, mes parents avaient une petite exploitation conventionnelle de 30 hectares et 16 vaches laitières. Je suis arrivé avec la volonté d'agrandir les surfaces cultivées, d'augmenter le nombre de bêtes et d'aller vers une agriculture plus propre* ». Il a d'abord investi dans deux hangars – une salle de traite et un espace pour les bêtes – et a désormais 55 hectares dont 16 accolés à la ferme de Saint-Bresson. Désormais autonome en fourrage, Benoît Chamagne, a fait le choix, dès 2016, d'abandonner l'utilisation systématique de produits chimiques. « *Quand on a un troupeau, le lisier et le fumier jouent le rôle d'engrais organiques!* ». Encouragé par des collègues installés en bio près de chez lui et par le prix d'achat du lait (460 euros les 1 000 litres bio contre 320 euros en conventionnel), Benoît Chamagne a décidé d'aller encore plus loin et de convertir la ferme familiale.

Nouveau départ

« *Il faut un an et demi pour décrocher le précieux label: une année pour les surfaces agricoles et 6 mois pour les bêtes et donc le lait* ». Si côté culture, Benoît Chamagne n'a pas eu besoin de changer ses bonnes habitudes, il a dû apprendre à mener le troupeau avec une approche inédite: grâce à des formations proposées par la Chambre d'Agriculture et la Mutualité Sociale Agricole (MSA), l'aromathérapie et la phytothérapie s'invitent depuis quelques mois dans le quotidien de l'éleveur haut-saônois. Une nouvelle manière de chouchouter et de soigner ses 35 vaches montbéliardes. Dès novembre 2018, son lait labellisé AB sera récolté toutes les 72 heures par Lactalis. « *Dans le secteur de Saint-Bresson,* se réjouit Benoît Chamagne, *nous sommes de plus en plus nombreux à passer le cap du bio. C'est encourageant pour les producteurs qui réalisent que c'est possible et voient leurs revenus augmenter et bien sûr pour les habitants de la région. Nous sommes vraiment dans une dynamique de sauvegarde du terroir, et ça aussi c'est motivant!* »

CHIFFRES ET DATES

58 % des exploitations agricoles ayant des vaches laitières en Bourgogne-Franche-Comté sont habilitées à produire des produits laitiers sous indication géographique.

En 1958, le Comté devint la première appellation fromagère de France. Aujourd'hui, il représente à lui seul 70 % du volume régional commercialisé sous indication géographique.

NOS FILIÈRES PAR CŒUR

TOUTES LA RICHESSE DES FILIÈRES DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ...

135 PRODUITS AOC/AOP
32 PRODUITS IG/IGP
35 PRODUITS LABEL ROUGE

Avec désormais plus de 200 produits d'appellations au compteur, la Bourgogne-Franche-Comté a réussi le mariage de ses produits phares... Si on pense spontanément aux vins et aux fromages, qui, il faut bien le dire, s'entendent à merveille, le territoire recèle aussi d'autres pépites, parfois moins connues mais tout aussi gourmandes. Farine Label Rouge, Kirsch AOC, miel de sapin des Vosges AOP, moutarde de Dijon IGP, absinthe de Pontarlier IG... Véritables signes de qualité, ces labels sont aussi le reflet de l'engagement des agriculteurs de la région. Organisés en filières, en syndicats de défense ou en comités interprofessionnels, ils se battent pour préserver leur identité et défendre leur terroir. Pour vous aider à vous y retrouver dans l'univers des labels de qualité, d'appartenance ou d'indication, voici quelques précisions qui tombent à pic!

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

Label AB

Créé en 1991, c'est le seul label à garantir le respect du bien-être animal, de la biodiversité et des ressources naturelles. Son cahier des charges interdit l'utilisation de produits chimiques de synthèse. Il est désormais accompagné du label Bio européen (Eurofeuille). Sa présence sur l'étiquetage assure le respect du règlement sur l'agriculture biologique de l'Union Européenne.

Pour être vraiment incollables sur le bio en Bourgogne-Franche-Comté

www.biobourgogne.fr et **www.interbio-franche-comte.com** vous permettent de retrouver toute l'actu du bio dans la région. Les événements grand public, les annuaires des producteurs, des artisans, des magasins, des boucheries, des boulangeries et des restaurants bio, sans oublier toutes les infos pratiques pour les pros qui souhaiteraient se lancer dans l'agriculture bio.

AOC et AOP

Historiquement imaginé au début du XXe siècle pour lutter contre la fraude, le concept d'Appellation d'Origine est devenu officiel en 1935. Il prend en compte la typicité de l'origine géographique délimitée, les caractéristiques d'un savoir-faire spécifique et la notion de terroir. L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) est la dénomination française alors que l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) s'entend à l'échelle européenne.

IG et IGP

L'IGP (Indication Géographique Protégée) a été mise en place par la réglementation européenne en 1992. Elle permet d'identifier un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

Label Rouge

C'est la loi d'orientation agricole de 1960 qui marque la création des labels agricoles. Derrière ce texte se trouvait un groupement d'aviculteurs soucieux de développer un élevage respectueux de la tradition et garant de la qualité pour le consommateur. Aujourd'hui, le Label Rouge est un signe national : il désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur aux autres produits similaires habituellement commercialisés.

L'info en +

Avec 107 vins AOC, le vignoble de Bourgogne-Franche-Comté est le berceau des appellations viticoles. À lui seul, il représente près de 30 % des AOC attribuées aux vins français !

Le record

Avec plus de 63000 tonnes élaborées chaque année, le Comté est le premier fromage AOP de France.

La date à retenir : 1936

Le 30 juillet 1935, la « *Loi Capus* » autorise la fondation d'un « Comité National des Appellations d'Origine des vins et des eaux-de-vie ». Les vignobles de l'appellation Arbois, dans le Jura, seront les premiers à décrocher la fameuse AOC au printemps 1936.

Les petits nouveaux

Côté vins, la Région a vu naitre, à la fin de l'année 2017, deux nouvelles AOC : Bourgogne Côte d'Or et Vézelay. Quant à la Crème de Bresse et au Beurre de Bresse, ils ont obtenu l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) en 2012 et l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) en 2014.

INAO

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité élabore les cahiers des charges, attribue les labels et supervise le dispositif de contrôle pour l'ensemble des signes officiels de qualité et d'origine

Le Kirsch de Fougerolles

Direction Fougerolles, berceau des eaux-de-vie et capitale du Kirsch. L'histoire de cette petite ville de Haute-Saône est intimement liée à celle de la cerise. Ce petit territoire de moyenne montagne est réputé pour bénéficier d'un microclimat singulier qui convient parfaitement à la culture des cerisiers. Ils expriment ici toutes leurs qualités, au bénéfice de conditions météorologiques souvent rudes mais propices à la patiente maturation des cerises. Les anciens l'avaient bien compris et dès le XVIIe siècle, les cerisiers fleurissaient déjà les vergers de Fougerolles. Quatre siècles plus tard, 11 communes, à cheval sur deux régions, sont enfin reconnues comme zone officielle et exclusive du désormais célèbre Kirsch de Fougerolles. Après le Cognac, l'Armagnac et le Calvados, le Kirsch de Fougerolles est la quatrième eau-de-vie du pays à obtenir le fameux label attendu depuis plus de 40 ans. C'est en revanche la première eau-de-vie de fruits à noyau ainsi labellisée.

ESCAPADE GOURMANDE

AUTOUR DU TERRITOIRE DE BELFORT

PAYS DE CARACTÈRE, LE TERRITOIRE DE BELFORT A SU ALLIER LE MEILLEUR DE LA GASTRONOMIE DE SES VOISINS ALSACIENS ET DOUBISTES POUR PROPOSER UN PANEL DE PRODUITS DE TERROIR EMPLIS DE GOURMANDISE. VINS, FROMAGES ET SPÉCIALITÉS: AUTANT DE DOUCEURS CONFECTIONNÉES AVEC TALENT PAR DES PRODUCTEURS LOCAUX, RESTAURATEURS ET ARTISANS PASSIONNÉS.

BELFORT, CHAUX, VESCEMONT, ANJOUTEY, GIROMAGNY... DANS CES COMMUNES DU TERRITOIRE DE BELFORT, DISTANTES D'UNE POIGNÉE DE KILOMÈTRES, LES PRODUCTEURS, CHEFS... RIVALISENT D'IMAGINATION POUR VOUS PROCURER ASSURÉMENT BEAUCOUP DE PLAISIR DANS L'ASSIETTE. DANS UN PAYS OÙ LES ACTIVITÉS SPORTIVES ET NATURE SONT LÉGION, RIEN DE TEL QUE DE BONNES TABLES ET DE BONS PRODUITS DU TERROIR POUR SE RESSOURCER ET SE REMETTRE DE SES ÉMOTIONS.

Goûtez les Vosges du Sud

Après une bonne randonnée, rien de mieux que de déguster les spécialités de la région. Incontournable, le fameux repas marcaire, menu traditionnel servi dans les fermes-auberges des Hautes-Vosges, se compose généralement d'une soupe ou d'une tourte, d'un plat principal appelé tofaille (alternance de tranches de lard, de couches de pommes de terre et d'oignons dans un grand plat, le tout longuement mijoté), d'un fromage fermier ou d'une tarte aux myrtilles.

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

Le Marché Fréry

Une spécialité : « Le Belflore »

Pour découvrir en un clin d'œil les produits locaux, le marché de Fréry, situé au centre-ville de Belfort, côté Quai Vauban, est le lieu idéal. Il fonctionne le vendredi et le samedi, de 7 h à 12 h, et accueille une quarantaine de commerçants, pour la vente de produits de bouche essentiellement.

Pour les amateurs de gourmandises sucrées, un petit tour à la boulangerie de la Roseraie s'imposera, afin de goûter le « *Belflore* », en petit ou grand modèle. Ce lit de framboises parfumées, sous une couverture d'amandes meringuées, parsemée de noisettes, n'a d'égal que la légèreté de sa parure. Créée en 1993 par le Syndicat des boulangers-pâtissiers du Territoire de Belfort pour le dixième anniversaire du marché aux fleurs, cette délicieuse pâtisserie ajoute au plaisir des yeux le plaisir du goût.

Marché, 2 rue du Dr Fréry, 90000 Belfort.
Boulangerie de la Roseraie,
128 avenue Jean-Jaurès,
90000 Belfort.
Tél. 03 84 21 22 47

Devenez parrain d'une ruche

Poursuivons cette balade gourmande du côté des plaisirs sucrés, et rendons-nous chez Flavien Durand et Patrick Girault qui pratiquent une apiculture raisonnée à Chaux. Chez Api-Douceur, vous pourrez acheter tous les produits de la ruche (miel, pollen, confiseries au miel…) mais aussi des savons au miel, du vinaigre, des bougies à la cire d'abeille. Signalons cette démarche originale et citoyenne : il est possible de contribuer à la protection des abeilles et de la biodiversité en devenant parrain d'une ruche, ce qui permet de recevoir chez soi le miel de « *ses* » abeilles.

Api-Douceur, 69 Grande Rue,
90330 Chaux. Tél. 06 62 00 38 04

Transformation de fruits

À La Ferme la Palouse, à Anjoutey, Julien Andlauer, propriétaire de vergers et de jardins de plantes aromatiques, a décidé d'utiliser ses fruits à bon escient en les transformant en vins de fruits, sirops, vinaigres et jus.

2 rue des Errues, 90170 Anjoutey.
Tél. 06 98 40 66 22

Pleine nature

Envie de dépaysement ? Nicolas et Coralie Seidely sont situés à Vescemont, à cinq minutes de la ville de Giromagny, sur un plateau entouré de montagnes et de forêts. Ils y élèvent des chèvres, mais aussi des lapins, des vaches et des cochons. Des visites guidées de cette ferme pédagogique du « *Plainot* » sont régulièrement proposées. Ils produisent du fromage de chèvre frais, nature ou aux herbes, du fromage de vache, du fromage de brebis, de la tome de chèvre et de brebis, des yaourts de vache, chèvre et brebis. Vente sur rendez-vous.

90200 Vescemont. Tél. 03 84 27 02 05

Les circuits courts privilégiés

Encore un petit creux ? Optez pour un dîner à Leval, au restaurant La Seigneurie Restoloisirs. Maxime et Brigitte Roth, Sébastien Eyfried, chef de cuisine, et toute l'équipe vous feront profiter de leurs spécialités régionales, avec notamment un vaste choix de fondues. À noter que les maîtres des lieux privilégient l'achalandage en circuits courts, puisqu'ils travaillent avec trente-deux fournisseurs locaux ou d'autres régions de France. Et si vous jetez un œil à l'arrière du restaurant, vous constaterez que les goûteuses herbes aromatiques présentes dans vos assiettes sont bel et bien made in Leval !

Lieu-Dit Sur l'Étang d'Heliquay,
90110 Leval.
Tél. 03 84 23 00 64

Des bières artisanales

Une halte s'impose à Giromagny le samedi matin pour faire vos emplettes sur le marché, entre 8 h et 12 h 30. Profitez-en également pour vous rendre à la brasserie franc-comtoise La Rebelle. Dans un ancien gymnase reconverti, sont fabriquées des bières 100 % malt, non filtrées, non pasteurisées, avec des ingrédients issus majoritairement de l'agriculture biologique.

Marché, place de Gaulle,
90200 Giromagny.
La Rebelle, 23 faubourg de France,
90200 Giromagny.
Tél. 03 84 29 56 37

Lion de Belfort

Randonnée dans les Vosges

La Légende du Loup Noir, élevage familial de chiens de race.

ESCAPADE

Une adresse réputée

L'Atelier Gourmand à Grosmagny, restaurant bistronomique et gastronomique, est installé dans une ancienne ferme comtoise. Valérie et Yves-Laurent Hervé proposent une cuisine gastronomique renouvelée tous les mois. La carte minimaliste vous assure des produits frais et une cuisine fait-maison.

27 rue de la Libération
90200 Grosmagny
Tél. 03 84 54 34 10

Un hôtel de standing pour se reposer

L'hôtel 3* le Paradis des Loups est idéalement situé au centre-ville de Giromagny, au pied du Ballon d'Alsace. En réservant une chambre calme et lumineuse, vous pourrez également accéder au sauna, au hammam et à la salle de fitness. Un cadre agréable et cosy : dès l'entrée, la décoration sobre et raffinée vous enchantera avec montagnes, sapins, boiseries.

45 bis Grande Rue
90200 Giromagny
Tél. 03 84 26 64 25

Montée au Ballon d'Alsace

Pour vivre une expérience unique, optez pour la cani-randonnée avec les chiens-loups tchécoslovaques de « *La légende du loup noir* ». Laetitia Briswalter propose une visite de l'élevage, suivie d'une balade avec les chiens qui vous tractent avec leurs harnais afin de découvrir le parc naturel du Ballon des Vosges (à partir de 6 ans). Circuits au choix.

Chemin de la Goutte des Forges,
90200 Lepuix
Tél. 03 84 29 31 41

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

ESCAPADE GOURMANDE

ENTRE MÂCON ET CLUNY

HALTE DANS DEUX COMMUNES AU PATRIMOINE ÉPOUSTOUFLANT, AUSSI BIEN POUR LES YEUX QUE... POUR LES PAPILLES! SUIVEZ-NOUS À LA RENCONTRE DE CES PRODUCTEURS D'EXCEPTION ET DONNONS-NOUS LE TEMPS DE DÉCOUVRIR DES LIEUX DE PRESTIGE SUR CE TERRITOIRE.

NOUS ALLONS PARCOURIR UN PEU PLUS D'UNE VINGTAINE DE KILOMÈTRES DANS LE SUD-EST DE LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ ET PLUS PRÉCISÉMENT DANS LE DÉPARTEMENT DE SAÔNE-ET-LOIRE. POINT DE DÉPART: LA BELLE VILLE DE MÂCON, LIEU DE NAISSANCE DE L'ÉCRIVAIN ET POÈTE LAMARTINE. PUIS, EN DIRECTION D'UN UN HAUT LIEU DU PATRIMOINE HISTORIQUE, L'ABBAYE DE CLUNY. TOUT AU LONG DU PÉRIPLE, DES TENTATIONS GOURMANDES, DES BALADES IMPROVISÉES, DES RENDEZ-VOUS SPORTIFS, DES EXPÉRIENCES IRRÉSISTIBLES... UNE TELLE RICHESSE DE POSSIBILITÉS QU'IL SERAIT PRESQUE FRUSTRANT DE DEVOIR CHOISIR!

Le restaurant « number one » à Mâcon

Plus urbain que rural ? Alors optez plutôt pour le restaurant **Ma Table en Ville.** Cuisine actuelle, produits du marché, vins des meilleurs producteurs de la région, sont le leitmotiv de Gilles et Laurence Bérard, installés depuis 2013 à Mâcon après avoir travaillé à l'international et notamment dans des établissements de prestige. Un parcours qui n'est sans doute pas étranger aux louanges qui inondent la toile...

50 rue de Strasbourg, 71000 Mâcon. Tél. 03 85 30 99 91

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

Le Domaine de la Source des Fées.

L'O des Vignes, à Fuissé

Une spécialité : les fromages de chèvre

La Bourgogne-Franche-Comté est réputée pour ses vins, sa viande, mais aussi ses fromages fermiers. Et la Saône-et-Loire est le premier département producteur de fromages de chèvre en France. Depuis les années 60, le lycée viticole de Mâcon-Davayé est logé dans une bâtisse du XVIIe siècle, au Domaine des Poncetys. Deux entités le composent : un domaine viticole (appellations Saint-Véran, Pouilly-Fuissé et Mâcon-Davayé) et une chèvrerie ! 200 chèvres y sont élevées et produisent 110 000 litres de lait, soit environ 200 000 fromages chaque année.

Ferme des Poncétys, 71960 Davayé.
Tél. 03 85 33 56 26
Ouvert du lundi au samedi,
de 8 h à 12 h

Activité familiale

N'oublions pas les enfants. Le site Acro'Bath est organisé en trois secteurs : kid, jeune et adulte, avec des parcours d'aventure en autonomie surveillée. La vocation de l'équipe est de vous faire découvrir la forêt sous toutes ses formes.

71250 Bergesserin. Tél. 03 85 50 87 14

Le calme au cœur des vignes

S'il est un lieu où l'on vous conseille de faire une halte l'espace d'une nuit (au moins), c'est bien Le Domaine de la Source des Fées. Cette demeure du XVIe siècle se situe à Fuissé. Vous tomberez sous le charme de ses chambres d'hôtes décorées dans la pure tradition bourguignonne, de son domaine viticole d'une surface de quatre hectares et demi offrant des paysages à couper le souffle et de son jardin d'agrément traversé par une source naturelle. Vous ne résisterez pas à la dégustation des différentes cuvées ou du repas du terroir.

Le Bourg, Route du May, 71960 Fuissé.
Tél. 03 85 35 67 02

L'amoureux des bistrots de campagne

Si vous souhaitez dîner ailleurs ou prévoir un déjeuner le lendemain, pourquoi ne pas pousser la porte du restaurant L'O des Vignes, à Fuissé également. Les plats de Sébastien Chambru sont en prise immédiate avec la saison : « *Quand les produits frappent à la porte, nous leur ouvrons notre cuisine* », résume le chef. S'il livre dans les assiettes de ses clients ce qu'il a vu en parcourant le monde, il n'oublie pas les lieux de son enfance et propose par exemple « *Le chèvre du mâconnais en textures, chutney d'abricot épicé* ». En plus du restaurant gastronomique, le chef a également ouvert un bar à vins, comptoir pour converser autour d'une assiette de charcuterie et de fromage accompagnée d'un excellentissime verre de vin de la région.

Rue du Bourg, 71960 Fuissé.
Tél. 03 85 38 33 40

Emplettes au marché

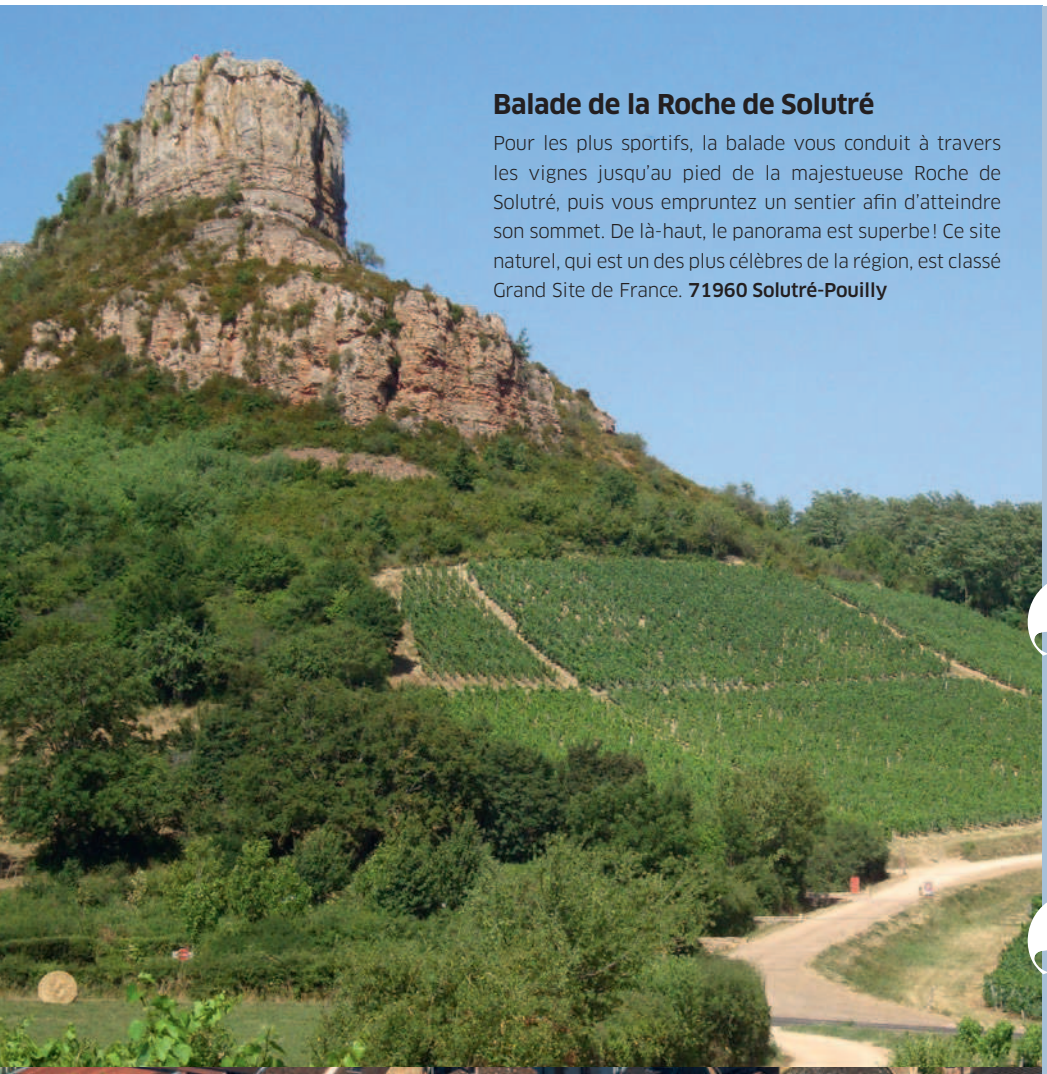
Une petite balade, ça creuse… Alors rien de tel que le marché de l'Esplanade, tous les samedis de 7 h 30 à 13 h, qui permet aussi de se ravitailler. Ce marché regroupe 150 commerçants, dont 90 dans le secteur alimentaire et parmi ceux-ci 25 producteurs locaux. Vous n'aurez ainsi que l'embarras du choix entre charcutiers, bouchers, épiciers, volailleurs, fromagers, boulangers, poissonniers, primeurs, rôtisseries, miel, fruits, snack !

Esplanade Lamartine, 71000 Mâcon.

Entrez dans l'Abbaye de Cluny

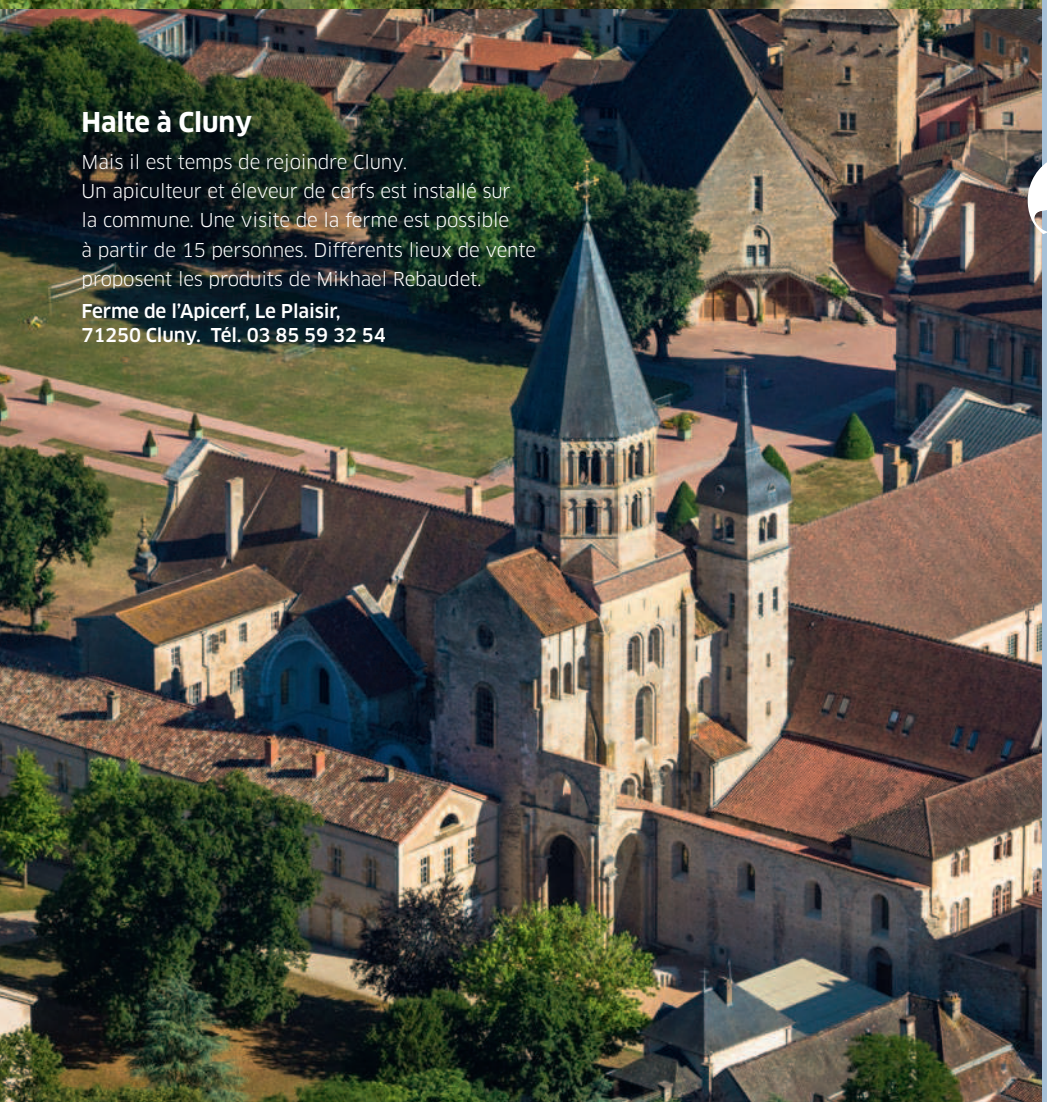
Incontournable, découvrez les vestiges d'un centre spirituel, siège du plus grand ordre monastique médiéval d'Occident. L'abbaye a été créée en 910 par Guillaume d'Aquitaine. Des siècles d'histoire à parcourir.

Palais du Pape Gélase,
Place du 11-Août 1944, 71250 Cluny.
Tél. 03 85 59 15 93



Balade de la Roche de Solutré

Pour les plus sportifs, la balade vous conduit à travers les vignes jusqu'au pied de la majestueuse Roche de Solutré, puis vous empruntez un sentier afin d'atteindre son sommet. De là-haut, le panorama est superbe ! Ce site naturel, qui est un des plus célèbres de la région, est classé Grand Site de France. **71960 Solutré-Pouilly**



Halte à Cluny

Mais il est temps de rejoindre Cluny.
Un apiculteur et éleveur de cerfs est installé sur la commune. Une visite de la ferme est possible à partir de 15 personnes. Différents lieux de vente proposent les produits de Mikhael Rebaudet.

**Ferme de l'Apicerf, Le Plaisir,
71250 Cluny. Tél. 03 85 59 32 54**

La forteresse de Berzé

Véritable trésor médiéval, elle est la plus grande forteresse du sud de la région. Ce château-fort avec ses quatorze tours et son châtelet d'entrée conserve dans ses trois enceintes un ensemble de pièces médiévales et une chapelle carolingienne. Ses terrasses abritent plusieurs jardins, à la française, à l'anglaise et un potager.

71960 Berzé-le-Châtel. Tél. 03 85 36 60 83

Se couper du monde

Pour les amateurs du bien vivre et du bien dormir, nous vous conseillons La Maison Tandem. Ambiance chaleureuse et atmosphère conviviale sont les maîtres-mots de la troisième génération qui saura vous recevoir. Une bonne adresse pour s'abandonner…

**21 rue d'Avril, 71250 Cluny.
Tél. 06 67 27 82 46**

Envie de déclarations romantiques

Vous pouvez opter également pour une des douze chambres contemporaines et design de l'Hostellerie le Potin Gourmand, une auberge trois étoiles qui a su garder le charme intemporel des vieilles pierres du XVIIIe siècle.
Aux cuisines, le chef Serge Ripert revisite les grands classiques de la cuisine bourgeoise. Il marie avec talent les produits locaux et les saveurs plus lointaines.

**4 Champ de Foire, 71250 Cluny.
Tél. 03 85 59 02 06**

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

Notre Région d'Avance – La Gauche Unie

La majorité soutient le manger local.

L'agriculture constitue un des piliers de l'économie de la Bourgogne-Franche-Comté. Près de la moitié de la superficie de notre Région est constituée de terres agricoles et nous comptons près de 27 000 exploitations sur tous nos territoires. L'agriculture, ce sont des emplois non délocalisables, ce sont des hommes et des femmes qui sont des acteurs fondamentaux de la vie de nos campagnes, c'est un atout considérable pour l'économie régionale. L'agriculture en Bourgogne-Franche-Comté, ce sont des vignobles de renommées internationales, des AOC/AOP qui font rayonner partout dans le monde les savoir-faire de nos agriculteurs et qui nécessitent un soutien massif et volontaire de la Région.

C'est pourquoi la majorité régionale a présenté en octobre dernier, un Plan Régional de Développement Agricole ambitieux, voté à l'unanimité de l'assemblée plénière. Il vise à faire de l'agriculture une grande cause régionale, avec un budget en hausse de 50 %. Outre le soutien aux différentes filières de nos territoires, le soutien aux agriculteurs en difficulté, les aides au renouvellement des générations, et en particulier à l'installation et à la formation, il contient des orientations nouvelles en direction du renforcement du « *manger local* » et de l'agriculture biologique.

Renforcer le « *manger local* », c'est entrer dans une logique gagnant – gagnant pour les agriculteurs comme pour les consommateurs. La région contribuera à faire naître des réseaux de distribution nouveaux, en reliant mieux les campagnes où l'on produit, et les villes où l'on consomme. Elle veillera également à soutenir la mise en place des outils de transformation adéquats en plus grande proximité avec les exploitations. Le soutien à l'émergence de plateformes de vente directe, du producteur au consommateur est également une garantie tant pour la qualité que pour le juste prix et une juste rémunération des agriculteurs, en dehors des cadres traditionnels de la grande distribution.

La Région dispose également d'un levier essentiel pour promouvoir le « *manger local* »: elle sert, dans le cadre de sa compétence lycée, 15 millions de repas par an aux jeunes Bourguignons-Francs-Comtois dans les cantines. La majorité régionale s'est engagée pour qu'au terme du mandat, 50 % de ce qui est servi dans nos cantines soit produit localement. Cela suppose un renouvellement des pratiques dans nos établissements, comme des aménagements dans les méthodes de production pour s'adapter à la restauration collective, ce à quoi la région contribuera naturellement.

Mieux manger dans les cantines, c'est également accroître la part de la production bio qui est servie. Nous nous engageons à ce que 20 % des produits qui y sont servis soient issus de l'agriculture biologique à la fin du mandat. La Région s'engagera également dans le renforcement général de la filière bio sur notre territoire, par un soutien aux conversions d'exploitations et au développement de la place du bio dans nos territoires.

La majorité du Conseil régional est fière de ses agriculteurs et de son agriculture. Et parce qu'elle est essentielle pour les Bourguignons-Francs-Comtois, nous serons à ses côtés tout au long du mandat pour répondre avec elle aux crises qu'elle rencontre et l'accompagner dans son développement.

Union des républicains de la droite et du centre

Être à la hauteur des défis de l'Agriculture et de l'alimentation de demain.

Les phénomènes météorologiques ne cessent de gagner en imprévisibilité et bouleversent nos systèmes agricoles. Ces bouleversements climatiques nécessitent de prendre des mesures pour répondre aux risques d'inondations ou de sécheresse. Mais par décision dogmatique, la Présidente de la Région refuse de faire face à ce défi et n'a pas inscrit la possibilité de créer des ressources de proximité. Or, à cause de l'absence de ces créations dans le Schéma Régional de Développement Agricole, les agences de l'eau ne peuvent pas intervenir.

Dans le contexte actuel, cela témoigne d'une vision irresponsable et parcellaire des enjeux agricoles. La région Bourgogne-Franche-Comté est une petite France à elle seule et l'unique modèle de la filière Comté, aussi formidable soit-il, ne peut pas répondre à tous les défis.

Il appartient au Conseil Régional de se doter d'une politique ambitieuse pour son agriculture. Concrètement, quand la région Auvergne-Rhône-Alpes investit 7,70€ par habitant pour le soutien à son agriculture, la Bourgogne-Franche-Comté en investit 4,83€ par habitant. Ce n'est pas suffisant.

Heureusement, nos agriculteurs savent innover et se réinventer grâce, par exemple, aux filières locales d'excellence. Il faut miser sur ces filières qui se traduisent par des emplois non délocalisables, une meilleure valorisation et une meilleure identification des produits pour avoir une alimentation de haute qualité.

C'est en tout cas, notre conviction pour l'agriculture de demain en Bourgogne-Franche-Comté.

Front National - Rassemblement Bleu Marine

Pour soutenir nos agriculteurs, demandons le régionalisme alimentaire !

La Bourgogne-Franche-Comté est une région agricole de premier plan. En effet, l'ensemble des filières mobilise 47 000 professionnels et occupe plus de la moitié de nos paysages. La richesse et la qualité de notre patrimoine gustatif font la renommée de nos terroirs connus dans le monde entier. Agriculteurs, professionnels de la gastronomie et du secteur agroalimentaire multiplient les initiatives pour valoriser leurs productions.

Le groupe Front National soutient cette dynamique du manger local en demandant régulièrement de passer des paroles aux actes. Oui, il est possible de constituer, dès aujourd'hui, les repas de nos lycéens avec 100 % de viandes et de légumes de Bourgogne-Franche-Comté.

Au-delà des plans d'urgence et autres aides ponctuelles, la Région doit donner l'exemple et soutenir au quotidien nos agriculteurs, artisans de notre identité et de l'excellence française.

NOS ADRESSES

CAVES ET BARS À VINS

LA DILETTANTE
II Faubourg Bretonnière
21200 Beaune
Tél. 03 80 21 48 59

LA COMPAGNIE DE FANNY
12 place de l'Europe
21630 Pommard
Tél. 03 45 63 16 53

LE CAFÉ DU NORD
12 place Bonaventure des Périers
21230 Arnay-Le-Duc
Tél. 03 80 64 10 50

LE BISTROT DU PORT
5 rue du Port
21360 Thorey-sur-Ouche
Tél. 06 80 02 17 38

LE BIST'ROCH
22 rue du Général de Caulle
21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. 03 80 62 00 00

LA CAVE SE REBIFFE
57 rue Vannerie
21000 Dijon
Tél. 09 52 73 46 28

Ô GRÉ DU VIN
106 rue Monge
21000 Dijon
Tél. 03 80 65 90 62

DES VIGNES ET DES HOMMES
39 rue de la Ferté
71150 Chagny
Tél. 03 85 49 04 77

JOSÉPHINE À TABLE
71570 Saint-Amour-Bellevue
Tél. 03 85 37 10 26

CHÂTEAU DE BÉRU
89700 Béru
Tél. 03 86 75 90 43

LES MAUVAISES HERBES
56 rue du Général de Caulle
89100 Sens
Tél. 03 86 97 13 84

DOMAINE SIMONNET
9 avenue Oberwesel
89800 Chablis
Tél. 03 86 18 95 69

PRODUCTEURS

FERME DU PONTOT
route de Saulon
21220 Gevrey-Chambertin
Tél. 03 80 34 31 19

GAEC THIBAULT
1 rue des Anciens Combattants d'AFN
89140 Michery
Tél. 03 86 96 37 73 / 06 15 75 70 26

L'ABBAYE DE CITEAUX
21700 Saint Nicolas-les-Citeaux
Tél. 03 80 61 11 53

FROMAGERIE BIOLOGIQUE DE CHAPELLE-DES-BOIS
2 place de la Fruitière
25240 Chapelle-des-Bois
Tél. 03 81 69 20 91

LA BASSE-COUR DE CARO
17 route de Chevrières
71370 Baudrieres
Tél. 06 03 69 04 85

LA FERME CERES
Chemin de Saule
21220 Brochon
Tél. 03 80 52 26 67

LES RUCHERS DU MORVAN
LDT le Port de l'Homme
58120 Château-Chinon Campagne
Tél. 03 86 78 02 43

EARL LES DENAISES
Grande Rue
70100 Battrans
Tél. 06 31 41 37 55

FERME FRUIROUGE
Hameau de Concoeur
21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. 03 80 62 36 25

LE VERGER BIO DE FOUCHECOURT
Pascale CARRET
1 chemin du Buisson Rond
70160 Fouchécourt
Tél. 06 31 66 40 46

MIELLERIE DE LA ROSERAIE
Le bourg
58140 Saint Martin du Puy
Tél. 03 89 20 23 71

GAEC DES MARRONNIERS
21510 Origny
Tél. 03 80 93 85 04

SUR LE WEB

INTERBIO FRANCHE-COMTÉ
L'association de développement des filières biologiques de Franche-Comté a mis en ligne un annuaire J'achète bio en Franche-Comté .
www.interbio-franche-comte.com

BIO BOURGOGNE
Un site dédié à la valorisation des produits et acteurs du bio en Bourgogne auprès du grand public. Vous pourrez ainsi retrouver le catalogue des produits bio et locaux en Bourgogne .
www.biobourgogne-vitrine.org

LE POIRIER GOURMAND
Achat et livraison de produits bio et locaux de saison en Franche-Comté.
www.lepoiriergourmand.fr

LA RUCHE QUI DIT OUI
(44 RUCHES DANS LA RÉGION)
Ou comment acheter les meilleurs produits aux agriculteurs et aux artisans de nos régions ?
laruchequiditoui.fr

ACHETER À LA SOURCE
Pour miser sur les circuits courts près de chez vous
www.acheteralasource.com

BIENVENUE À LA FERME
Le premier réseau de vente directe de produits fermiers et de tourisme à la ferme
www.bienvenue-a-la-ferme.com

SUR LES ONDES

FRANCE BLEU
Du lundi au vendredi à 10 h 44 émission « De la terre à l'assiette » en collaboration avec le CPPR (Castronomie et Promotion des Produits Régionaux) et les Jeunes Agriculteurs de la région.

TOURISME

ROUTES GOURMANDES
La Brassicomtoise, route des brasseurs de Franche-Comté
www.labrassicomtoise.fr

Les Routes du Comté
www.comte.com/visiter/savourez-le-temps-sur-les-routes-du-comte.html

Les Routes des Vins de Bourgogne
www.bourgogne-tourisme.com/decouvrir/les-routes-des-vins

La Route du Crémant de Bourgogne
http://routeducremant.fr

Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site de Bourgogne-Franche-Comté Tourisme : www.bourgognefranchecomte.com

LES MARCHÉS BIO

DOUBS
Marché bio de Tarragnoz
Le mardi de 17 h à 20 h 30 à Besançon

Marché bio à la gare Viotte
Tous les jeudis sur le parvis de la gare Viotte à Besançon

SAÔNE-ET-LOIRE
Le P'tit marché Court Circuit
Tous les mardis et vendredis de 17 h à 19 h à Nanton

CÔTE-D'OR
Marché bio sur le parvis de la gare de Dijon
Tous les jeudis, devant la gare de Dijon

NIÈVRE
Marché bio et local du Carrouège
Le samedi 17 mars de 16 h à 18 h à Vauclaix

JURA
Marché bio de Montmorot
Tous les mercredis de 8 h à 13 h 30, place de la Mairie à Montmorot

Marché bio de Dole
Tous les jeudis soir, cours Saint Mauris, place Crévy à Dole

HAUTE-SAÔNE
Marché bio et artisanal
Tous les 3e samedis du mois de 8 h à 12 h sur la place de la Mairie à Broye-lès-Pesmes

TERRITOIRE DE BELFORT
Etueffont
Tous les 1ers dimanches du mois, de 8 h 30 à 12 h 30

YONNE
Marché bio annuel du « Jour de la Terre »
Le dimanche, début juin à Auxerre

Marché bio de Migennes
Le jeudi de 7 h à 13 h à Migennes

Marché bio de Saint-Fargeau
Le vendredi à Saint-Fargeau

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

Gastronomie et Promotion des Produits Régionaux
Bourgogne-Franche-Comté

NOTRE AGENDA

DU 6 AU 8 AVRIL 2018 À BESANÇON (25)

11E SALON BIO & CO

Avec plus de 160 exposants sélectionnés, 80 conférences et 10 animations... venez fêter le printemps lors de la 11e édition du salon Bio & Co de Besançon.

PRINTEMPS DE BIENVENUE À LA FERME

Rendez-vous sur le site www.bienvenue-a-la-ferme.com pour découvrir les actus des producteurs et des fermes dans toute la région.

DU 20 AVRIL AU 22 AVRIL 2018 À MÂCON (71)

VINESTIVAL

Un salon, un concours, des dégustations, des visites de caves à découvrir le temps d'un week-end grâce à un pass unique.

LE 29 AVRIL À GERMIGNY-SUR-LOIRE (58)

JARDINER & CONSOMMER AUTREMENT

Un marché écobio avec des producteurs bio et leurs produits du terroir (vin, miel, viande, fromage, légumes, plants), des artisans locaux (matériaux pour la maison, cosmétiques, produits d'entretien, artisanat) et des associations.

LE 1ER MAI À VOITEUR (39)

BALADE GOURMANDE

Une balade de 6 kilomètres pour découvrir les spécialités jurassiennes dans le verre et dans l'assiette. Un subtil mélange entre vignes, vins et gastronomie!

5 ET 6 MAI 2018 À CURGY (71)

FÊTE DES PLANTS ANCIENS

Vente de plants anciens et rares, ateliers et découverte du jardin.

DU 5 AU 13 MAI 2018 À BESANÇON (25)

FOIRE COMTOISE

Festive, populaire et surtout gastronomique, la Foire Comtoise fait également la part belle aux agriculteurs de la région. Invitée d'honneur cette année? La Colombie.

LE 6 MAI À POUGUES LES EAUX (58)

FÊTE DES PLANTES ET DU JARDIN

Les professionnels du jardin, de l'extérieur (horticulteurs, paysagistes, rosiéristes...) et les artisans (terroir, bois, fleurs...) vous donnent rendez-vous au Parc Thermal pour embellir votre jardin.

DU 10 AU 13 MAI À SAULIEU (21)

JOURNÉES GOURMANDES DU GRAND MORVAN

Depuis 1990, « Les Journées Gourmandes du Grand Morvan » réveillent l'appétit de Saulieu. Une centaine de stands vous attend pour découvrir toute la richesse des produits de bouche de la Bourgogne.

DU 19 AU 21 MAI 2018 EN CÔTE DE NUITS ET EN CÔTE DE BEAUNE (21)

PIQUE-NIQUE CHEZ LES VIGNERONS INDÉPENDANTS

Le principe est simple: vous apportez votre pique-nique et le vigneron offre le vin! Retrouvez la liste des domaines participants sur le site officiel des Vignerons Indépendants.

LE 20 MAI À GIROMAGNY (70)

FÊTE DE LA TRANSHUMANCE

Un moment unique pour accompagner le troupeau qui s'apprête à rejoindre le sommet du Ballon d'Alsace.

27 MAI À DECIZE (58)

FÊTE ÉCOBIO

Festif et militant, ce rendez-vous annuel fait la part belle au bio au sens large à travers un grand marché de producteurs, artisans et exposants de produits bio et écologiques organisé en plein air.

COURANT MAI 2018 À BESANÇON (25)

FÊTE BIO DU PRINTEMPS

Marché de producteurs et d'artisans, animations, concerts et restauration bio. Besançon fête le printemps bio!

DU 1ER AU 3 JUIN À DOLE (39)

SALON DU BIO

Alimentation biologique, bien-être, habitat sain, santé : tout y passe !

LE DIMANCHE 3 JUIN

FÊTE DU LAIT BIO

Un petit-déjeuner à la ferme, ça vous tente ? Retrouvez la liste des fermes participantes sur http://fete-du-lait-bio.fr

LE 1ER JUILLET À LADOIX-SERRIGNY

BALADE GOURMANDE

En quelques années seulement, la balade gourmande au cœur du vignoble de Ladoix-Serrigny est devenue une référence en matière d'œnotourisme.

1ER WEEK-END DE JUILLET À FOUGEROLLES (70)

FÊTE DES CERISES

Fougerolles, surnommée la « capitale du Kirsch et de la cerise », est classée « site remarquable du goût ». On goûte au passage au Kirsch, produit dans les environs depuis le XVIIIe siècle, ainsi que les Griottines®, des petites cerises sauvages macérées dans un sirop au Kirsch.

18 ET 19 AOÛT 2018 À CURGY (71)

FÊTE DE LA PERMACULTURE, DES SAVOIR-FAIRE ET DE LA TOMATE

Exposition et dégustation de 200 variétés de tomates anciennes de couleurs, stands avec ateliers sur les savoir-faire, visite du domaine d'Alôsnys en permaculture, vente de légumes bio anciens, animations pour enfants, visite des parcs d'animaux, buvette avec les délices et gourmandises du domaine, échange de savoirs, découverte des nouveaux aménagements...

LE 19 AOÛT À SAULIEU (21)

FÊTE DU CHAROLLAIS

Chaque année en août, ce concours de bétail de haute qualité attire des centaines d'éleveurs et de curieux venus de toute la région.

25 ET 26 AOÛT AU FOURG (25)

FESTIVAL DES TERROIRS SANS FRONTIÈRES

Un marché gastronomique et artisanal qui réunit plus de 80 artisans et producteurs.

DU 29 AOÛT AU 3 SEPTEMBRE 2018 À BELFORT (90)

FOIRE AUX VINS, ŒNOLOGIE ET GASTRONOMIE

Pendant 6 jours, le parc des expositions se transforme en une gigantesque cave et épicerie fine, à l'occasion de la Foire aux Vins de Belfort.

DU 30 AOÛT AU 2 SEPTEMBRE 2018 À BESANÇON (25)

LES INSTANTS GOURMANDS

Juste avant la rentrée, Besançon accueille les Instants Gourmands, véritable « marché culinaire » à ciel ouvert.

DU 21 AU 23 SEPTEMBRE 2018 À DOLE (39)

WEEK-END DU CHAT PERCHÉ

En seulement 3 éditions, le week-end du Chat Perché est devenu un rendez-vous majeur dans la région. Patrimoine gourmand, historique et vineux se mêlent dans une ambiance festive.

SEPTEMBRE 2018, PARTOUT EN FRANCE

« BIO ET LOCAL C'EST L'IDÉAL ! »

Retrouvez le programme de cette action nationale sur le site http://bioetlocal.org.

22 ET 23 SEPTEMBRE 2018, UN PEU PARTOUT EN BOURGOGNE

FANTASTIC PICNIC

Pour célébrer la fête de la gastronomie, les Bourguignons improvisent des pique-niques romantiques, chics, ou bucoliques dans des lieux emblématiques de la région.

DU 1ER AU 11 NOVEMBRE 2018 À DIJON (21)

FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE DE DIJON

Avec plus de 600 exposants, la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon est le plus grand événement économique de la région et la 6e foire de France.

DU 16 AU 18 NOVEMBRE 2018 À BESANÇON (25)

TALENTS COMTOIS & SAVEURS D'AILLEURS

Organisé autour de 4 pôles – tournage et arts sur bois, gastronomie, livres et édition, et agriculture – ce salon propose dégustations, animations, démonstrations, dédicaces et concours.

DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2018 À MÂCON (71)

MARCHÉ DES PLAISIRS GOURMANDS

Vitrine de la gastronomie et du savoir-faire gourmand, le marché des plaisirs gourmands séduit avec un concept unique: les visiteurs créent leurs menus parmi la centaine d'exposants et dégustent, en toute liberté, des produits authentiques de nos régions.

LE 6 OCTOBRE 2018 À POUILLEY-FRANÇAIS (25)

FOIRE AUX SAVEURS D'AUTOMNE

Le temps d'un week-end, des milliers de connaisseurs viennent déguster et redécouvrir leurs produits préférés (avec pas mal de bio) dans une ambiance de marché authentique à l'ancienne.

DU 16 AU 18 NOVEMBRE 2018 À BEAUNE

VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE

C'est l'événement qui fait vibrer les amateurs de vin du monde entier. Entre vente de charité, folklore et dégustation, la capitale des vins de Bourgogne est sous le feu des projecteurs le temps d'un week-end.

NOS PARTENAIRES

LES CHAMBRES RÉGIONALES D'AGRICULTURE ET LEUR MARQUE BIENVENUE À LA FERME

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

BIENVENUE à la ferme

CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

1 rue des Coulots 21110 Bretenière / 12 rue de Franche-Comté 25480 École-Valentin
Courriel : accueil@bfc.chambagri.fr
Tél : 03 80 48 43 00 / 03 81 54 71 71

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE HAUTE-SAÔNE

17 quai Yves Barbier Maison des agriculteurs 70000 Vesoul
Courriel : accueil@haute-saone.chambagri.fr
Tél : 03 84 77 14 00

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'YONNE

14 bis rue Cuynemer 89000 Auxerre
Courriel : accueil@yonne.chambagri.fr
Tél : 03 86 94 22 22

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA CÔTE-D'OR

1 rue des Coulots 21110 Bretenière
Courriel : accueil@cote-dor.chambagri.fr
Tél : 03 80 68 66 00

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA NIÈVRE

25 boulevard Léon Blum 58000 Nevers
Courriel : accueil@nievre.chambagri.fr
Tél : 03 86 93 40 00

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE SAÔNE-ET-LOIRE

59 rue du 19 mars 1962 71000 Mâcon
Courriel : accueil@sl.chambagri.fr
Tél : 03 85 29 55 50

CHAMBRE D'AGRICULTURE DU JURA

455 rue Colonel de Casteljau Maison des Agriculteurs 39000 Lons-le-Saunier
Courriel : accueil@jura.chambagri.fr
Tél : 03 84 35 14 14

CHAMBRE INTERDÉPARTEMENTALE D'AGRICULTURE DOUBS-TERRITOIRE DE BELFORT

130 bis rue de Belfort 25000 Besançon
Courriel : chambagri.cda-25@agridoubs.com
Tél : 03 81 65 52 52

Retrouvez tous les drives fermiers sur *www.drive-fermier.fr/carte_drive_fermier*
nombreux points de distribution en Bourgogne-Franche-Comté.

-30% en semaine

20€ LA CARTE TARIF RÉDUIT POUR LES 26 ANS ET PLUS*

-60% week-ends et vacances scolaires

*Prix au 29 août 2017

DES TARIFS À TOMBER PARTER !

Service assuré par SNCF

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTE

MobiGO Bourgogne-Franche-Comté

emmène-moi là où je veux !

DARTAGNAN-2018 - Photo ©Kamenetskiy Konstantin - Adobe Stock

NOTRE AGRICULTURE, PAR CŒUR

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

La richesse et la diversité de notre agriculture sont de solides atouts pour notre région. La réputation de notre élevage et de nos productions très diversifiées n'est plus à faire : viandes bovines, vins, fromages, volailles, grandes cultures… confèrent à notre terroir une dimension internationale. Par leur activité, nos paysans ont également harmonieusement tracé nos paysages et contribuent au quotidien à leur entretien. Ces fruits de la terre, non délocalisables, sont aussi nos emplois de demain.

Pour la région Bourgogne-Franche-Comté, l'agriculture est une grande cause régionale. Elle accompagne les agriculteurs en mobilisant des moyens : soutien à la compétitivité des exploitations et des filières, aide à l'installation, appui aux appellations protégées, aux signes de qualité, développement des circuits courts notamment dans ses cantines, accompagnement à l'exportation des produits de notre terroir.

En consommant local, en devenant des ambassadeurs de notre terroir, chacun d'entre nous peut contribuer au rayonnement de notre région.

Rejoignez-nous sur : www.bourgognefranchecomte.fr