Local & Bio

Manger local et bio
en Bourgogne-Franche-Comté

N°2

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

Partage & Solidarité

TARIF JEUNE TER -26 ANS

©Lev Dolgachov - Fotolia

MOINS DE 26 ANS = MOITIÉ PRIX

CARTE TER TARIF RÉDUIT +26 ANS

©Kamenetskiy Konstantin - Adobe Stock

Service assuré par SNCF

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTE

MobiGO Bourgogne-Franche-Comté

emmène-moi là où je veux !

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

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

Pour un avenir durable, pour les générations futures, changeons aujourd'hui nos modes de production et de consommation. *Il est urgent d'agir, de voir plus loin pour préparer demain. Je crois ainsi en l'émergence d'un nouveau modèle de développement face aux limites de notre modèle actuel, qui produit trop d'inégalités entre les Hommes et les territoires, et qui détruit la planète. Cela suppose de faire des choix et de prendre des décisions responsables, collectivement. À sa place, la Région doit jouer tout son rôle pour participer à cet effort. Par l'encouragement au développement des circuits de proximité pour inciter à produire et consommer localement, réduire notre impact sur l'environnement et valoriser nos agriculteurs et leur savoir-faire. Par notre soutien réaffirmé à l'agriculture biologique, face au désengagement de l'État. Par notre engagement à faire de la Bourgogne-Franche-Comté une région zéro déchet, ce qui implique de diminuer considérablement la production de déchets tout en développant massivement le recyclage et le réemploi dans une économie circulaire.* **Une économie vertueuse et plus juste.**

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

SOMMAIRE

LE SAVIEZ-VOUS ? ____ 10
PETITS PRODUCTEURS ____ 12
SOCIAL & SOLIDAIRE ____ 20
LEÇON GOURMANDE ____ 28
FOIRES EN FÊTE ! ____ 38
OH LES VACHES ! ____ 46
NOS FILIÈRES ____ 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, Céline Guarrigues, Emmanuel Dumont **Exécution technique :** Aramis **Remerciements :** Gastronomie et Promotion des Produits Régionaux, Biobourgogne, Interbio Franche-Comté, Bourgogne-Franche-Comté Tourisme, les chambres régionales d'agriculture **Photos :** ©Agence DER - stock.adobe.com : p.53 | ©D.Larosiere : p.59 | ©drubig-photo - stock.adobe.com : p.62, p.64, p.66 | ©Frédéric Prochasson - stock.adobe.com : p.46 | ©gavran333 - stock.adobe.com : p.64 | ©gpointstudio - stock.adobe.com : p.4 | ©Iakov Kalinin - stock.adobe.com : p.46 | ©juniart - stock.adobe.com : p.28 | ©nikilitov - stock.adobe.com : p.6 | ©Okea - stock.adobe.com : p.28 | ©viperagp - stock.adobe.com : p.11 | @Y.Petit : p.3 | © ADT58 : p.56-58 | ©Antoine Maillier : p.59 | ©Patrick VALLET : p.55-56 | ©D.Thevenot p.57 | ©PARRIAUX Fabrice : p53-55 | ©Lukam Pictures : P. 51 | ©SMET58 : p.58 | ©ADHOC : p.51 | ©Alain Doire : p.44-45 | ©Catherine VAUZELLE : p.66 | ©COM01 : p.51 | ©Image et associés : p.42 | ©Lionel Georges DEPT 25 : p.38, p.40-41 | ©Magali Wagner : p.66 | ©Grolleau.lucie : p.50 | ©Peter Varga : p.21 | ©PHOTOMORPHIC PTE. LTD. : p.20 | ©Poiseau Philippe - Fotolia : p.68 | ©SlavaK - Fotolia : p.60 | ©William Beekman : p.1, p.12-19, p.22-23, p.26-27, p.29-37, p.48-49 **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

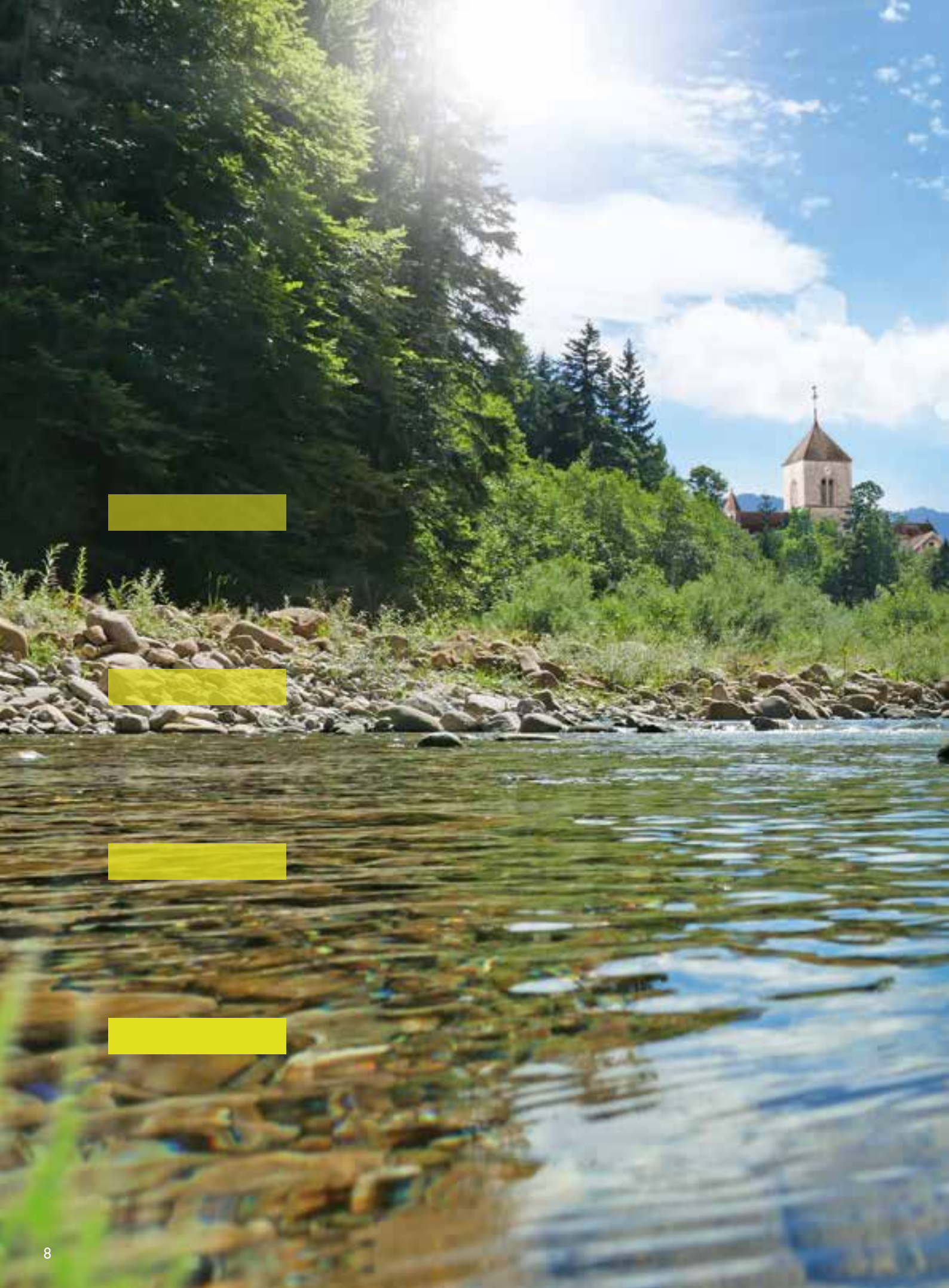
MA RÉGION, PLUS FRAIS QUE NATURE

À travers champs, loin des sentiers battus, à l'abri des regards, dans l'intimité d'une cave, d'un atelier ou d'une étable, la Bourgogne-Franche-Comté se déguste. Aux petites heures du jour, ils sont déjà nombreux à battre la campagne pour prendre soin de leurs bêtes et chouchouter leurs champs. Perchés sur un tracteur ou le dos penché sur leurs légumes, ils s'invitent dans le paysage saison après saison. Avec leur inimitable savoir-faire transmis de génération en génération, leur amour du goût sans limite, ces producteurs et ces productrices façonnent le terroir régional et révèlent la vraie nature de la Bourgogne-Franche-Comté, sa couleur : fraîche, gourmande et délicieusement inspirée

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

Y'A PAS DE SAISON POUR ÊTRE SOLIDAIRE

En ville comme à la campagne, la solidarité se cultive toute l'année ! Grâce à la renaissance de circuits courts de qualité et aux nombreux projets portés par les habitants de Bourgogne-Franche-Comté, producteurs et consommateurs regardent enfin dans la même direction. Ensemble, ils ont dessiné les contours d'une alimentation saine, responsable et accessible à tous. C'est le retour du bon sens paysan ! Aujourd'hui plus que jamais, le monde agricole est un moteur d'avenir, un créateur de lien social et un générateur d'emplois : manger local ce n'est pas seulement privilégier des produits de saison cultivés et élaborés dans la région, c'est devenir un consom'acteur solidaire !



UN PETIT GESTE POUR LA PLANÈTE NE SERA JAMAIS UNE BOUTEILLE À LA MER

C'est une histoire d'harmonie retrouvée. Entre les producteurs et les consommateurs. Entre les éleveurs et leurs bêtes. Entre l'Homme et la nature. Se tourner vers les meilleurs produits des agriculteurs et des artisans de nos régions, faire confiance à nos filières, privilégier des produits labellisés avec des origines garanties, respecter les saisons, augmenter la part de BIO, limiter nos déchets, jouer la carte anti-gaspi, c'est remettre du bon sens dans nos assiettes. L'avenir de la planète se joue aussi dans nos habitudes alimentaires, dans nos choix au quotidien et à travers les petits gestes du quotidien.

LE SAVIEZ-VOUS ?

EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

L'Économie Sociale et Solidaire représente aujourd'hui près de **2,3 millions d'emplois,** soit plus de **10,5% de l'emploi salarié** en France et près de **100.000 nouveaux emplois** chaque année. En Bourgogne-Franche-Comté, le poids de l'ESS atteint **11,8% des emplois salariés.** Ce niveau place la région au dessus de la moyenne nationale (10,5%) et en fait **la 5e région française** pour cet indicateur.

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

7

La Bourgogne-Franche-Comté est la 7e région française en nombre d'exploitations bio (environ 2 000 exploitations).

9

C'est le nombre de «Drive Fermier» déjà ouverts en Bourgogne-Franche-Comté. Vous pouvez ainsi commander vos produits locaux en direct des producteurs en ligne et passer chercher votre commande à Auxerre, Avallon, Champs-sur-Yonne, Evry et Maillot (dans l'Yonne), à Dijon (en Côte-d'Or) ou à Ehuns, Pusey ou Sorans-lès-Breurey (en Haute-Saône).

5E

Avec 37% du territoire couvert de bois et de forêts, la région a aussi son mot à dire côté bois: elle est la 5e région de France pour sa surface boisée. La forêt s'impose principalement dans les massifs résineux du Jura et du Morvan.

160 000

C'est le nombre de visiteurs attendus à la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon, l'un des plus importants événements économiques et populaires de la région et la 5e foire internationale de France.

8,5CM

C'est la hauteur maximum du Charolais, le fromage AOP élaboré à partir de lait de chèvre en Saône-et-Loire. Moulé à la louche dans des faisselles de diamètre compris entre 6 et 7 cm et de hauteur variable entre 7 et 8,5 cm, il pèse entre 250 et 310 g.

LE SAVIEZ-VOUS ? EN FRANCE

Le Charolais-Brionnais, terre millénaire, est connue pour être le berceau d'une race de renommée internationale, la race charolaise. Par cette race d'exception, ce territoire d'excellence et de savoir-faire se lance aujourd'hui dans une aventure mondiale : celle de la candidature au patrimoine mondial de l'UNESCO.

1ER

Avec 65 000 tonnes de Comté fabriquées en 2017, le Comté est une fois de plus le premier fromage AOP français (en tonnage) … et donc, le fromage préféré des Français !

25 000

C'est le nombre de paniers locaux, bio et solidaires réalisés chaque semaine par les Jardins de Cocagne en France.

15M

C'est la hauteur que peut atteindre un tuyé, la pièce centrale des fermes du Haut-Doubs et dans laquelle les viandes sont fumées.

2021

En 2021, dans les lycées régionaux, 50 % des produits utilisés dans les cantines devront être locaux dont 20 % issus de l'agriculture biologique.

Être « locavore », ça veut dire quoi ?

Les locavores consomment en priorité de la nourriture produite dans un rayon restreint autour de leur domicile. En achetant au maximum en direct aux producteurs et en privilégiant des produits frais et de saison, ils limitent le gaspillage alimentaire et favorisent le maintien du tissu économique local.

Brèves bio !

Insolite : les Indications Géographiques (IG) ne sont pas seulement dans vos assiettes !

C'est officiel, la Pierre de Bourgogne bénéficie d'une Indication Géographique ! L'homologation a été publiée par l'INPI dans le Bulletin Officiel de la Propriété Industrielle le 29 juin 2018. Dorénavant, en achetant un produit *« Pierre de Bourgogne »*, vous aurez l'assurance d'acheter de la vraie pierre de Bourgogne extraite et transformée sur le territoire par des professionnels. L'IG garantit une transparence sur l'origine de la matière et le mode de fabrication des produits en assurant notamment la traçabilité des opérations de fabrication.

Marque Bio Comtois : sur le même principe, on retrouve en terre comtoise une gamme d'aliments bio produits et transformés dans la région.

Des labels pour défendre l'agriculture bio et locale

BIOBOURGOGNE : Cette marque a été créée en 1981 par les producteurs bio bourguignons pour faire vivre, au-delà des produits bio et du cahier des charges bio européen, une agriculture et un tissu rural diversifiés. Elle est gérée par un collectif de producteurs, collecteurs, transformateurs, distributeurs, associations de développement de la bio et de consommateurs de Bourgogne. Elle garantit des fermes 100 % bio, le lien entre les produits et le territoire, et des critères de qualité techniques spécifiques comme par exemple la vinification selon un cahier des charges de qualité (FNIVAB, Demeter, Biodyvin,…).

PETITS PRODUCTEURS GRANDES SAVEURS

Ils sont l'âme de notre région, le visage de nos campagnes. Leurs produits fermiers et locaux sont la promesse d'un savoir-faire singulier et d'un goût unique : celui du terroir ! Ils sont maraicher, cultivatrice de safran, éleveuse d'escargots, artisan pisciculteur, meunier ou producteur d'œufs de poules et de cailles et ils ont un point commun : un amour de leur métier et une infinité d'histoires à nous raconter. Droits dans leurs bottes, ils se font les ambassadeurs du bon goût et d'une certaine vision de l'agriculture : responsable, éthique, militante et solidaire made in Bourgogne-Franche-Comté.

FERME SOUS LA CÔTE
Fontaine-lès-Clerval (25)
Légumes de saison

DOUBS
JULIEN CORDIER

On trouve plus de 35 espèces de légumes différentes dans la ferme de Julien Cordier, située à Fontaine-lès-Clerval, à 60 km de Belfort. Ce fils d'ouvriers dans l'industrie automobile a choisi l'agriculture pour sa qualité de vie. Se tourner vers le label bio a été pour lui comme une évidence.

« *Le label bio n'est pas parfait, mais c'est ce qui est le mieux dans ce qui existe* », affirme Julien Cordier, réaliste. Pourtant, il ne se montre pas donneur de leçons: « *Certains collègues travaillent sans avoir le label, mais ont dépassé les exigences du bio* », poursuit-il. Pour lui, l'agriculture biologique, c'est surtout un moyen d'être identifié par les consommateurs. Il a grandi près de Sochaux où ses parents travaillaient, comme des dizaines de milliers de personnes dans la région, pour les usines Peugeot. Après avoir fait des études en comptabilité, il s'est tourné vers l'agriculture pour avoir une certaine qualité de vie: « *La terre, aussi bien que moi, on se repose en hiver pendant deux mois.* ». Julien tient à la liberté de son métier. Pas d'horaires. On vit au rythme de la nature.

UNE FERME À ÉCHELLE HUMAINE

Julien travaille à la Ferme sous la Côte. 35 espèces de légumes y poussent dont des panais, des patates douces et plus de 60 sortes de tomates. Il est constamment à la recherche de nouveaux produits de saison à proposer à ses clients, friands de variétés oubliées comme les topinambours. Le contact avec ses acheteurs est primordial pour l'agriculteur qui participe à de nombreuses AMAP (Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) et à quelques marchés. C'est son côté militant: diminuer le nombre d'intermédiaires pour proposer des produits de qualité. Quand on évoque l'avenir avec Julien Cordier, on revient au point de départ: « *Faire grandir mon exploitation? Je n'y pense pas. Je tiens à ma qualité de vie et surtout à un projet à taille humaine* ». Un professionnel qui garde les pieds sur terre

SAÔNE-ET-LOIRE

MORGAN LOUCHE

LA FERME DU GRAND PRÉ
Huilly-sur-Seille (71)
Eleveur de poules et de cailles

À HUILLY-SUR-SEILLE, AU CŒUR DE LA BRESSE, LES POULES ET LES CAILLES DE MORGAN LOUCHE GAMBADENT LIBREMENT DANS LES PRÉS. UN ÉLEVAGE ALTERNATIF ET UNE AVENTURE HUMAINE QUI MÉRITENT LE DÉTOUR !

Dans la vie de Morgan Louche, les poules sont arrivées pour le plaisir, dans son jardin, de manière confidentielle, pour avoir des œufs frais tous les jours. À l'époque, le jeune bressan est plombier mais l'idée de changer de cap trotte déjà dans sa tête. Il faut dire qu'à Huilly-sur-Seille, en Saône-et-Loire, l'ancienne porcherie de ses grands-parents, à l'abandon depuis 30 ans, lui fait de l'œil depuis quelque temps. En 2013, Morgan saute le pas et y installe la « *Ferme du Grand Pré* » avec un objectif simple : tout faire pour produire les œufs les plus qualitatifs possibles. D'abord vendus sur les marchés, ils intéressent rapidement les chefs de la région, convaincus par la démarche du jeune éleveur. « *J'ai commencé avec 249 poules rousses et j'ai ensuite obtenu, en janvier 2015, l'agrément européen pour voir plus grand* ». L'élevage compte aujourd'hui 1 200 pondeuses élevées à l'air libre. « *J'ai fait le choix de ne pas avoir de label. Le bio autorise par exemple les traitements antibiotiques… Moi, je souhaite travailler de la manière la plus naturelle possible avec une alimentation saine, de l'espace, une végétation sauvage riche… et en totale transparence avec mes clients.* » Pour Morgan, la confiance et les échanges avec les clients – et notamment les chefs de la région – sont effectivement primordiaux. Au marché, le samedi à Mâcon, et quasiment tous les jours, le long de la route des vins, il livre ses œufs lui-même… et depuis peu, des cailles. Intransigeant sur la qualité.

DES POULES… ET DES CAILLES !

Depuis quelques semaines, la Ferme du Grand Pré accueille en effet des cailles du Japon. Une espèce réputée pour ses petits œufs et sa chair généreuse. « *Ces dernières années, dans les assiettes des grands restaurants, les cailles se sont un peu fait voler la vedette par les pigeons ! Avec cette espèce singulière, j'espère leur redonner leurs lettres de noblesse* », explique Morgan Louche. Élevées avec la même philosophie que les poules, les 500 jeunes cailles vagabondent en plein air entre prés et volières. L'approche alternative défendue par Morgan Louche porte déjà ses fruits : les commandes affluent sur le marché de Mâcon et les chefs en redemandent !

LA MAISON DU BOIS
La Chavanatte (90)
Farine (blé, épeautre, seigle, sarrasin…) et pâtes

TERRITOIRE DE BELFORT

GILBERT VIRON

GILBERT VIRON EST INSTALLÉ À LA CHAVANATTE, DANS LE TERRITOIRE DE BELFORT DEPUIS 1985. AVANT DE PASSER COMPLÈTEMENT AU BIO EN 2000, IL EXERÇAIT DÉJÀ UNE AGRICULTURE RAISONNÉE, EN LIMITANT L'USAGE DES PRODUITS CHIMIQUES SUR SES CULTURES. SES FARINES DE BLÉ, D'ÉPEAUTRE, DE SEIGLE, ETC. SONT RECONNUES POUR LEUR QUALITÉ.

Quand Gilbert Viron s'installe à son compte en 1985, l'information sur les traitements chimiques en agriculture n'est pas aussi importante qu'aujourd'hui. « *Mais je n'ai jamais été très « chimie »*, avoue-t-il. Déjà à ce moment-là j'essayais de limiter l'usage d'engrais et autres ». Ce fils de cultivateurs a été sensibilisé par ses parents aux techniques naturelles de lutte contre les parasites et mauvaises herbes. « *C'est vraiment ardu de lutter contre tous les aléas, sans compter la météo* », raconte Gilbert. En 2000, il saute le pas et passe en bio : « *Ça n'a pas été difficile, j'avais déjà franchement réduit les traitements sur mes cultures* ». La protection de l'environnement fait également partie des valeurs que lui ont inculquées ses parents. Aujourd'hui, il essaye de convertir ses collègues au modèle biologique. « *Beaucoup d'entre eux craignent le passage au bio. Ils ont peur de ne pas conserver leur production et d'avoir un moins bon rendement* », déplore-t-il.

Pour préserver sa terre, Gilbert Viron doit s'assurer de la bonne rotation de ses cultures. Le cycle est organisé sur 4 années. Les différentes céréales alternées permettent de ne pas appauvrir la terre ni de laisser s'installer trop durablement des parasites.

VARIÉTÉS ANCIENNES

Sur les 65 hectares de Gilbert, poussent du blé en majorité, mais aussi du maïs, du petit et du grand épeautre, du sarrasin et du seigle. Ce qui l'intéresse, ce sont les variétés anciennes de céréales : « *Le petit et le grand épeautre sont faibles en gluten. La demande est de plus en plus importante pour ce type de céréales* ». Il s'occupe également d'un élevage de 250 poules lui aussi labellisé bio. Tout est transformé sur place et vendu directement à la ferme, sur les marchés ou à la coopérative locale

L'ESCARGOTIÈRE BONVALOT
Le Petit-Mercey (39)
Élevage d'esgargots

JURA

ANNE-CATHERINE BONVALOT

DEPUIS 1991, ANNE-CATHERINE BONVALOT PRODUIT ET TRANSFORME SES ESCARGOTS FERMIERS AU CŒUR DU JURA. SON ÉLEVAGE EN PLEIN AIR ET 100 % FRANÇAIS FAIT LE BONHEUR DES RESTAURATEURS DE LA RÉGION ET DES PARTICULIERS QUI VIENNENT PARFOIS DE LOIN POUR FAIRE CONNAISSANCE AVEC LE FAMEUX GASTÉROPODE !

1 million. C'est le nombre d'escargots élevés chaque année par Anne-Catherine Bonvalot ! Dans sa ferme du Petit Mercey, à deux pas de la forêt de Chaux et dans un écrin de verdure préservé, les « *petits gris* » (du nom de l'espèce) débarquent chaque année au printemps. Ils passeront 5 à 6 mois à l'air libre à grignoter les herbes sauvages et naturelles des pâturages jurassiens. Cet élevage en plein air et sans filet a été mis au point et fabriqué de toute pièce par Anne-Catherine, ancienne horticultrice : « *L'escargot est vraiment un animal particulier. Il est très sensible aux conditions météorologiques, il prend la couleur du terroir et les oiseaux en raffolent. Pour l'aider à grandir, il a même besoin d'être nourri, arrosé et protégé du soleil… D'une certaine manière, c'est presque une plante !* »

Quand arrive le mois de septembre, lorsque la coquille est bien formée et que les escargots sont bien en chair, Anne-Catherine les récolte minutieusement : « *Depuis 1991, tous nos escargots fermiers du Jura sont transformés sur place, dans notre atelier, pour en faire un produit d'exception, tendre et savoureux* ».Incontournables dans la cuisine régionale, les gastéropodes chouchoutés par Anne-Catherine s'invitent sur les plus belles tables de Bourgogne-Franche-Comté, plébiscités notamment par les chefs étoilés.

DES ESCARGOTS À TOUTES LES SAUCES

Anne-Catherine n'est pas seulement une éleveuse de champions, c'est aussi une cuisinière hors pair. Ce qu'elle aime par-dessus tout ? Imaginer des plats cuisinés autour de l'escargot : recette traditionnelle en coquille au beurre d'ail et de persil, au court-bouillon, accompagnés de boudin blanc, aux orties, à l'ail des ours, au Vin Jaune ou aux morilles, au savagnin et aux noisettes, à la crème de safran… La créativité d'Anne-Catherine est sans limite ! À l'apéritif, en salade, en chausson, en risotto, en gratin : tous les prétextes sont bons pour redonner aux célèbres gastéropodes leurs lettres de noblesse

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

VIGNOBLE GUILLAUME
Charcenne (70)
Pépiniériste et vigneron

HAUTE-SAÔNE

HENRI-XAVIER GUILLAUME

ELLE N'APPARAÎT SUR AUCUNE CARTE, ELLE N'EST PRÉSENTÉE DANS QUASIMENT AUCUN LIVRE ET POURTANT, LA HAUTE-SAÔNE EST UNE TERRE VITICOLE ! DEPUIS 1732, LA FAMILLE GUILLAUME Y PRODUIT DES VINS SOUS L'APPELLATION « IGP VINS DE PAYS DE FRANCHE-COMTÉ » ET VA MÊME AU-DELÀ AVEC UNE INCROYABLE PÉPINIÈRE…

La vigne est entrée dans la famille Guillaume au début du XVIII[e] siècle. À l'époque, le paysage est marqué par la viticulture et les vins de Haute-Saône, particulièrement ceux de Gy, se consomment à la table des grands, nobles et archevêques. Ils s'exportent même dans les royaumes du Nord comme le Danemark, la Prusse, l'Allemagne ou encore la Russie. Trois siècles plus tard, le vignoble n'a pas disparu mais reste confidentiel… ou presque. À Charcenne, dans un petit coin de Haute-Saône, les Guillaume font de la résistance. Vignerons de père en fils, ils sont également à la tête d'une pépinière viticole: *« Nos deux activités se font en synergie: nos vignes nous permettent de faire des vins, des expérimentations et sont une source importante de matière première pour le greffage de nos plants de vigne »*. Pinot noir, gamay, chardonnay, pinot gris, auxerrois, savagnin, trousseau - pour les cépages locaux- sauvignon, merlot, viognier, barbéra… - pour les cépages plus lointains- : ces magiciens du terroir cultivent en toute discrétion l'avenir du vignoble mondial !

UN TERROIR MÉCONNU ET SINGULIER

Le domaine Guillaume ce sont aussi 45 hectares de vignes entre Charcenne, Gy, Choye et Virey. Dans un rayon d'à peine 6 km, Henri-Xavier Guillaume développe dans ses rangs une approche naturelle et raisonnée qui emprunte certains principes à la biodynamie.

Côté cave, il prône le strict minimum: micro cuvée parcellaire, utilisation de levures indigènes et contrôle pointu des températures. *« Nous avons la chance d'avoir une vraie typicité dans un secteur restreint: les caractéristiques géologiques et la diversité des sols, la présence de microclimats nous rapprochent de certains terroirs voisins prestigieux. La Haute-Saône n'a donc rien à envier à la Bourgogne! »*. Rien, sauf peut-être une réputation qui dépasse nos frontières. Quand il parcourt le monde, et notamment l'Europe du nord, pour vendre ses vins, Henri-Xavier se heurte parfois à une méconnaissance de la part des amateurs: *« La Haute-Saône, en tant que vignoble, est tellement méconnue qu'il m'est arrivé d'être pris pour un charlatan! »*. À force de persuasion, de pédagogie et surtout de dégustation, le vigneron s'est fait un nom. Ses cuvées made in Bourgogne-Franche-Comté font le tour du monde et s'invitent même dans les plus belles caves des Etats-Unis, du Canada, de la Grande-Bretagne, du Danemark ou du Japon

FERME AQUACOLE DE CRISENON
Prégilbert (89)
Pisciculteur

YONNE
GUILLAUME BAUDRY & AUDREY SEPTIER

SANS L'ÉNERGIE ET LA DÉTERMINATION DE GUILLAUME BAUDRY ET DE SON ÉPOUSE, AUDREY SEPTIER, LA PISCICULTURE DE PREGILBERT, DANS L'YONNE, SERAIT CERTAINEMENT TOMBÉE AUX OUBLIETTES. CRÉÉE EN 1976, ELLE AVAIT ÉTÉ EXPLOITÉE PENDANT PLUS DE 30 ANS AVANT D'ÊTRE LAISSÉE À L'ABANDON. À QUELQUES CENTAINES DE KILOMÈTRES DE LÀ, EN HAUTE-SAVOIE, GUILLAUME, OUVRIER PISCICOLE, ET AUDREY ONT UNE SEULE IDÉE EN TÊTE : TROUVER LE LIEU IDÉAL POUR LEUR FERME AQUACOLE.

Après quelques mois de recherche, ils jettent leur dévolu sur Crisenon : « *Le site réunissait tous nos critères : une qualité de l'eau exemplaire, un environnement préservé, un cadre charmant et un aménagement fonctionnel* ». Cette pisciculture artisanale est en effet l'une des rares en France à être intégralement alimentée par une eau de source, d'une qualité exceptionnelle avec une température constante de 12 degrés et un débit moyen de 400 litres par seconde. Conquis par le charme et le potentiel du lieu, Guillaume et Audrey retroussent leurs manches et mettent, en quelques semaines à peine, la ferme sur le chemin de la réouverture et du bio. « *En nous installant à notre compte, nous ne voulions pas seulement être libres, nous voulions produire des poissons de manière raisonnée et raisonnable. La conversion en bio faisait donc évidemment partie de l'aventure !* ». Depuis la réouverture en 2015, Crisenon se porte à merveille : la ferme a même atteint sa vitesse de croisière l'année dernière avec une production 100 % bio de 45 000 tonnes de poissons (80 % de truites arc-en-ciel, 10 % de truites Fario et 10 % d'ombles de fontaine).

DE LA PISCICULTURE À L'ASSIETTE

Élevés le plus naturellement possible dans les bassins de la ferme, les poissons sont ensuite proposés à la vente. Sur site, comme dans une poissonnerie classique, mais également à la pêche au kilogramme, promesse d'un joli moment de détente en famille. Guillaume et Audrey ont également mis au point une gamme de produits frais et transformés (truite fumée, rillettes, mousses, paupiettes, caviar…), entièrement issus de leur élevage. Leur plus grande fierté ? Voir les grands chefs de la région sonner à la porte de la ferme. Les poissons de Crisenon s'invitent en effet sur bon nombre de tables gastronomiques de Bourgogne-Franche-Comté. Mais rassurez-vous, Guillaume met un point d'honneur à satisfaire tout le monde : avec lui, tous les clients sont logés à la même enseigne. Petit restaurant de village, épiceries, magasins bio, AMAP, établissements étoilés ou monsieur « *Toutlemonde* » : « *Nous voulons être et nous resterons une référence… accessible à tous !* »

SEYR DU SAFRAN
La Charité-sur-Loire (58)
Safran & herbes sauvages

NIÈVRE

LAURENCE BRUNEAU

LAURENCE A QUITTÉ LA RÉGION PARISIENNE, LES EMBOUTEILLAGES ET LE RYTHME EFFRÉNÉ DE LA CAPITALE POUR REVENIR AUX SOURCES. À LA CHARITÉ-SUR-LOIRE, OÙ ELLE A GRANDI, ELLE S'EST POSÉE POUR REPENSER SA VIE.

L'ancienne comptable et commerciale a opéré un virage à 180° tant sur le plan professionnel que personnel. « *J'ai d'abord mené une vraie réflexion sur l'alimentation et les énergies. J'ai repris des études qui m'ont permis de devenir thérapeute énergéticienne et en parallèle j'ai imaginé une agriculture alternative* ». Plus qu'un changement de cap, la nouvelle vie de Laurence s'inscrit dans une démarche globale, dans une quête d'équilibre, dans un besoin, presque vital, de renouer avec la nature et de s'ancrer entre ciel et terre. Amoureuse de la randonnée, passionnée par la flore des montagnes et photographe amateur, Laurence est, depuis longtemps, tombée amoureuse du safran. « *J'ai littéralement eu un coup de cœur pour cette fleur. Sa beauté d'abord, ses multiples vertus ensuite : le safran est une plante fascinante* ». En 2010, sur les bords de la Loire, elle enfouit un à un 10 000 crocus originaires du Gâtinais qui donneront généreusement naissance, dès l'automne suivant au fameux « *or rouge* ». Cette incroyable épice vieille de près de 5000 ans, a trouvé dans la Nièvre un terrain d'expression singulier. D'abord vendu en pistils sur les marchés par Laurence, le safran s'invite également dans ses recettes de vinaigres, d'aigres-doux, d'élixir de cidre ou encore de moelleux aux pommes ! « *En France, et encore plus peut-être dans notre région, le safran demeure un produit plein de mystères ! Considéré comme inaccessible, mal connu, y compris des cuisiniers, il vient bousculer nos habitudes et forcer notre créativité ! C'est ce qui me plaît* ».

D'EXCELLENTES « MAUVAISES » HERBES…

Lorsqu'elle ne trie pas les pistils rouges de chaque fleur, Laurence parcourt les terres de l'exploitation à la recherche de plantes comestibles : acacia, sureau, ail des ours, cynorhodon, pissenlit : toutes les « *mauvaises* » herbes y passent ! « *L'éco-cueillette est une activité formidable qui se pratique en totale connexion avec la nature. Je ramasse ces plantes, souvent laissées de côté et je les transforme, au gré de mes envies, en gelée ou en vinaigre et même prochainement en sirop ou en biscuits salés* ». Entre la cueillette sauvage, les petits fruits sauvages, le verger conservatoire et le potager qu'elle imagine déjà, Laurence propose, saison après saison, sa version de l'agriculture : douce, bio et vivante

UNE NOUVELLE CULTURE

LE MODÈLE ACTUEL « EXTRAIRE, FABRIQUER, CONSOMMER, JETER » EST À BOUT DE SOUFFLE. UNE MODIFICATION EN PROFONDEUR DE NOS MODES DE VIE, DE PRODUCTION ET DE CONSOMMATION S'IMPOSE AUJOURD'HUI. C'EST L'AMBITION DE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE QUI REPOSE SUR PLUSIEURS PILIERS : PRÉSERVATION DES RESSOURCES, SOBRIÉTÉ ET EFFICACITÉ DANS L'UTILISATION DES RESSOURCES, APPROVISIONNEMENT DURABLE, ÉCOCONCEPTION, CONSOMMATION RESPONSABLE, ALLONGEMENT DE LA DURÉE D'USAGE, RECYCLAGE... UN NOUVEAU MODÈLE QUI IMPACTE DE NOMBREUX CHAMPS ET FAIT D'AILLEURS LE LIEN ENTRE TOUS LES SECTEURS ET PLUS PARTICULIÈREMENT DANS CELUI DE L'ECONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE (ESS). CE VIRAGE, LA RÉGION BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ A DÉCIDÉ DE L'ACCOMPAGNER ET D'Y CONTRIBUER DANS TROIS GRANDES DIRECTIONS : L'ÉLABORATION DU PLAN D'ACTIONS EN FAVEUR DE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE (PAEC) -DE SEPTEMBRE 2017 À JUIN 2018-, LA CONCEPTION DE LA PREMIÈRE STRATÉGIE RÉGIONALE RESSOURCES ET ÉCONOMIE CIRCULAIRE, ET ENFIN LA MISE EN PLACE D'UN PLAN D'ACTIONS RÉGIONAL -DE JUILLET À LA FIN DE L'ANNÉE.

ÉCHANGES ET PROXIMITÉ

La Région s'inscrit également dans une démarche dynamique pour répondre à ces enjeux considérables. Elle vient ainsi de lancer un appel à projets « *développement des circuits alimentaires de proximité* » en direction des territoires. Objectifs : soutenir l'animation et l'ingénierie afin de faciliter la prise en compte de la thématique alimentation de proximité dans les démarches de construction de projet de territoire, de développer l'approvisionnement local dans les restaurations collectives, d'ancrer en région des outils de transformation et d'encourager les échanges entre les opérateurs d'une filière. Elle a lancé avec l'ADEME l'appel à projets « *Economie circulaire* » ouvert jusqu'au 14 décembre 2018, en direction des collectivités territoriales, des entreprises et des associations. Cet appel à projets comporte notamment un volet Agriculture et économie circulaire qui vise à aider les initiatives permettant de renforcer ou de réinventer les notions d'autonomie, d'échanges et de coopération qui ont diminué avec les enjeux d'augmentation de la productivité. Il complète un ensemble de programmes que la Région mène afin de favoriser l'économie des ressources et de réduire les impacts environnementaux.

ACTEUR(S) DU CHANGEMENT

Soutien à l'association Morvan Terroirs (58), composée de producteurs qui travaillent en agriculture biologique ou en production fermière engagée dans une démarche d'agriculture raisonnée, pour l'achat d'un camion frigorifique afin de faciliter la distribution des produits frais ; aide au Clus'Ter Jura de Conliège (39), pour son projet « *J'aime mes bouteilles* » récompensé lors du 11ème concours de l'ESS organisé par la Région l'an dernier et qui consiste en un système complet de collecte, lavage et redistribution de bouteilles mis en place en partenariat avec des magasins bio et une coopérative vinicole : voici deux exemples, parmi tant d'autres, de projets encouragés par la Région. Que ce soit en matière économique, environnementale, d'agriculture, d'aménagement du territoire… notre Région incite et aide ces initiatives locales qui contribuent à faire évoluer nos modèles pour un avenir meilleur, un avenir durable

ÉCONOMIE CIRCULAIRE

RenDez-Vous
AU
Jardin
du
PARC

DE LA TERRE À L'ASSIETTE

Des légumes oubliés, des fleurs rares et des plantes sauvages comestibles… bienvenue au Jardin Ressource, au lieu-dit «*Les Taupins*» à Louesme, dans l'Yonne ! Un lieu pensé et conçu par Pauline Daviet, 31 ans et Antoine Quelen, 29 ans, qui se veut bien plus qu'un jardin… Ce projet a mis quelques années à mûrir comme le raconte la jeune femme. Sortis d'une école d'ingénieur en paysagisme, tous deux travaillent en agence d'architectes paysagistes à Lille, *« un travail avec beaucoup d'informatique, derrière un bureau, et trop peu de pratique de terrain »*. C'est dans cette même ville que le déclic se fera, au sein d'une association citoyenne où il était beaucoup question d'alimentation. *« C'est un sujet qui est souvent source de conflit, qui fait débat, voire même anxiogène… alors que pour nous, manger c'est quelque chose de convivial ! On voulait l'aborder d'une manière positive »*. Leurs licenciements respectifs seront un *« coup de chance »* qu'ils saisiront pour changer de voie et se former pendant un an au maraîchage biologique, au Québec et à la ferme de Sainte Marthe en Sologne, avec toujours quelque part en tête cette question du rapport à l'alimentation… En 2016, leur projet prendra forme avec la création de leur association, le P.A.R.C pour Produire, s'Alimenter, Réunir, Créer.

AUTONOMIE ALIMENTAIRE

Une alimentation locale, de saison et conviviale, c'est aujourd'hui le dénominateur commun de tous leurs projets. C'est ce qui les a guidés dans la conception du Jardin Ressource sur 3500 m², installé en plein cœur de la Puisaye d'où est originaire Pauline. *« Ici, en milieu rural, il y a un besoin d'échanger, c'est très important… »*. Et c'est justement ce que le P.A.R.C cherche à développer : cette possibilité de créer du lien entre les habitants, à la croisée des domaines et des compétences de chacun. Le potager de l'association est ainsi un espace de rencontre, de partage de connaissances et d'expérimentations. Chacun peut

s'y retrouver pour jardiner, goûter, cuisiner et même construire. Un chantier participatif de serre passive est par exemple en cours cette année. Des carrés à thématique alimentaire sont également mis en place, comme le carré *« pickles »* pour des apéros gourmands et sains… *« Notre objectif est de favoriser l'autonomie alimentaire sur le territoire, mais pas l'autarcie. C'est la mise en place de réseaux entre les habitants ainsi que les liens entre consommateurs et producteurs du territoire que l'association met principalement en avant. Au-delà du jardin de l'association, nous aidons à la création d'autres jardins potagers. On accompagne le jardin nourricier du chantier médiéval de Guédelon, un potager d'une école ou encore celui d'un restaurant étoilé »*.

Balades contées dans le jardin, cours de cuisine, ateliers parents-enfants, la fête des (dernières) récoltes avant l'hiver, échanges de confitures… des projets et des animations, Pauline et Antoine n'en manquent pas, mais toujours de saison !

MISSION ANTI-GASPI !

« *Ce que l'on fait, c'est normal* », confient avec humilité Marie-Paule Grosjean et Monica Dias Ramos. Et pourtant… Toutes deux sont « *à la tête* » de la Brigade des compotes basée à Chalon-sur-Saône (71). Animée par des valeurs de solidarité, de partage et de respect de l'environnement, cette brigade lutte contre le gaspillage. C'est en 2010 que le projet voit le jour, d'abord porté par Active, pôle de l'Économie Sociale et Solidaire, avant d'être repris en 2015 par quelques citoyens bénévoles. « *La tâche était grande, presque effrayante…,* raconte Monica. *Mais ça nous tenait à cœur !* » Le principe : cueillir des fruits et légumes chez des particuliers, pour les distribuer ensuite à des associations caritatives, comme les Restos du Cœur et la Banque alimentaire de Bourgogne, antenne de Saône-et-Loire. « *Nous en ramassons de toutes sortes. Des pommes, des pêches, des coings, des prunes, des tomates, des citrouilles, des courges à confiture et avons même parfois découvert des fruits qui nous étaient inconnus comme les mûres de platane ! Ils sont généralement distribués le jour même* ». En 2017, ce sont presque 2 tonnes de fruits et légumes qui ont été récoltées, mais les années se suivent et ne se ressemblent pas, en raison notamment des conditions climatiques…

Cueillette de cerises à Saint Marcel, 40 kg de fruits récoltés en 2017

BESOIN DE MONDE

Pour les fruits les plus mûrs ou abîmés, la Brigade a rejoint la Banque alimentaire pour les transformer, toujours avec l'idée de lutter contre le gaspillage. C'est ainsi qu'est né, il y a un peu plus d'un an, le Troc confitures. « *Tous les deux mois environ, nous nous rendons dans des grandes surfaces. Les personnes peuvent échanger des denrées ciblées, comme du café, contre ces confitures.* »

90 kg de prunes jaunes cueillies à Chalon-sur-Saône en 2015

L'équipe de la Brigade se déplace uniquement sur appel des particuliers dans un rayon d'une trentaine de kilomètres autour de Châlon-sur-Saône. « *Nous avons délimité une zone pour des raisons écologiques et privilégions le covoiturage. C'est aussi pour des questions de disponibilité,* précise Marie-Paule. *L'an dernier, nous n'avons pas pu honorer tous les appels, faute de monde* ». Si l'association compte une cinquantaine de bénévoles, elle fonctionne en effet aujourd'hui avec un noyau dur d'une vingtaine de personnes actives. « *Nous avons donc besoin de mains supplémentaires* ». À bon entendeur ! Qui plus est cette belle action est menée dans la bonne humeur et crée du lien entre les bénévoles, ainsi qu'avec les particuliers. Ces renforts permettraient aussi à la Brigade des compotes de faire mûrir des projets comme une grande fête des fruits et des compotes

220 kg de pommes, coings et noix récoltés à Virey-le-Grand en 2015

RUGBI PASION
Epi Cerise

DES PETITS PRIX POUR REMONTER LA PENTE

« Quand un homme a faim, mieux vaut lui apprendre à pêcher que de lui donner un poisson », dit le proverbe chinois. L'association Epi'Cerise, installée à Vesoul depuis 2013, s'appuie sur cette philosophie pour développer un modèle économique vertueux. Églantine Pelcy, coordinatrice de la structure, nous explique: *« On n'est pas là pour gérer les urgences. On se place dans une logique de projet. À la différence de certaines associations caritatives qui distribuent gratuitement des vivres, nous tenons à la notion de vente. »* En clair, les personnes en difficulté généralement *« envoyées »* par les partenaires sociaux - centre médico-social, UDAF, comité d'entreprise Peugeot - sont reçues et leurs dossiers étudiés au cas par cas par une commission, laquelle décide de donner accès à l'épicerie ou non. En cas de réponse positive, les clients bénéficient d'un panier mensuel canon: prix ne dépassant pas 20 % des tarifs magasins pour les produits alimentaires et 30 % pour les produits d'hygiène.

Epi'Cerise, jeu de mots qui mêle les mots épicerie et Cerise, acronyme de *« collectif éducation réinsertion sociale et économique »*, a vu le jour en 2013. L'association gère à la fois un magasin et un atelier chantier d'insertion. Au départ de l'aventure, un constat alarmant: de plus en plus de gens se trouvent dans la difficulté, jeunes sans emploi, familles monoparentales, personnes âgées… La pauvreté touche également parfois des travailleurs. *« Une fois sélectionnés, les clients – nous tenons à ce terme – s'engagent dans un projet lié aux économies qui seront réalisées grâce à l'épicerie. Par exemple, apurer une dette, épargner en vue d'une dépense pour les enfants.»*

L'équipe est composée d'une coordinatrice et d'un encadrant technique. Cinq postes de 26 heures hebdomadaires sont ouverts sur le métier d'employé libre-service et sont destinés à des personnes éloignées de l'emploi, en majorité allocataires du RSA. Ces salariés en insertion se chargent de la gestion des stocks, de la caisse, de la mise en rayon et de la livraison. Ils sont accompagnés par une dizaine de bénévoles se relayant à chaque ouverture de magasin pour accueillir et conseiller les clients.

L'épicerie est livrée par les 45 volontaires de la Banque alimentaire qui se chargent de la collecte annuelle (produits déposés par les clients en sortie de magasins) et de la ramasse (invendus). Ouverte les mardis, jeudis et vendredis, la structure accueille les bénéficiaires sur une période de 8 mois en moyenne, le temps de… *«se refaire la cerise »*.

EN PHASE DE DÉVELOPPEMENT

Depuis 2016, un dispositif de livraison à domicile est en place dans la communauté d'agglomération vésulienne et l'an dernier, un point relais a été ouvert à Fretigney Veloreille. L'ouverture d'un second magasin à Luxeuil doit avoir lieu prochainement. Ces évolutions répondent à la problématique de mobilité *« parfois géographique, mais aussi physique, voire psychologique »*, explique la présidente Nicole Charles

LEÇON GOURMANDE À LA SAUCE

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

POUR BIEN COMMENCER L'ANNÉE CULINAIRE, LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ VOUS INVITE À RÉVISER VOS CLASSIQUES ET À REVISITER LES PLUS BELLES LEÇONS DE CUISINE RÉGIONALE ! EN TOILE DE FOND, L'ECONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE, AVEC LA PARTICIPATION DE L'ASSOCIATION DES « JARDINS DE COCAGNE », QUI EST LÀ POUR NOUS SUGGÉRER LES BONS CHOIX DE PRODUITS ET DE CIRCUITS DE DISTRIBUTION. DANS L'ASSIETTE, LES RECETTES DE GRAND-MÈRE SE RÉINVENTENT, LES SAVEURS D'ANTAN CROISENT LA ROUTE DES CRÉATIONS GOURMANDES DE DEMAIN ET LES SPÉCIALITÉS DE LA RÉGION PRENNENT LEUR REVANCHE. LE TRADITIONNEL POTAGE DE LENTILLES RETROUVE DES COULEURS AVEC LA CRÈME DE CANCOILLOTTE BIO, L'ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD SE PARE DE KETCHUP DE CASSIS ET DE PAIN D'ÉPICES, TANDIS QUE LE MARIAGE ÉTONNANT ENTRE FROMAGE DE CHÈVRE, SAFRAN ET CARPE FUMÉE FAIT CHAVIRER NOS PAPILLES. LA TÊTE DANS LES LIVRES DE CUISINE, LA PINTADE FERMIÈRE CUIT LENTEMENT DANS SON CRÉMANT DU JURA, LE PARMENTIER D'ÉPOISSES AUX PIEDS DE PORC FRÉTILLE DANS LE FOUR ET LE TOURNEDOS DE BŒUF CHAROLAIS FAIT DE L'ŒIL AUX CÈPES DU MORVAN. LA CLOCHE RETENTIT ET ANNONCE UNE PAUSE SUCRÉE BIEN MÉRITÉE : MÛRES ET SABAYON RATAFIA, SORBET DE PETITS FRUITS ET COCKTAIL DE PÊCHES DE VIGNE-RAISIN-CASSIS. LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ EST, PLUS QUE N'IMPORTE QUELLE RÉGION PEUT-ÊTRE, MAITRESSE DU BON GOÛT !

RECETTE

POTAGE DE LENTILLES AUX LARDONS, À LA CRÈME DE CANCOILLOTTE BIO À L'AIL

Préparation : 5 min / Cuisson : 45 min
Pour 6 personnes

250 g de lentilles bio Gaec Lurier, ½ oignon, 30 g de beurre bio de la ferme biologique de Chapelle-des-bois, 1 bouquet garni des Jardins de Cocagne (vert de poireau, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, persil), 2,5 litres de bouillon de volaille, 1 gousse d'ail, 150 g de lardons de poitrine fumée Fumé du Jura Salaisons Thaurin, 1 pot de 200 g de cancoillotte bio à l'ail « La Belle Étoile », sel, poivre du moulin, huile de noisette

1 **Préparation :** Pelez et émincez l'oignon et pelez l'ail. Faites fondre le beurre dans une casserole et faites-y suer l'oignon avec 50 g de lardons puis ajoutez l'ail, le bouquet garni et les lentilles. **2** Préparez le bouillon de volaille selon les indications du paquet. Ajoutez-le à la préparation et portez à ébullition pendant 20 min ; écumez et laissez cuire tout doucement. Retirez le bouquet garni des lentilles, versez le tout dans un blender et mixez. Salez, poivrez puis passez la préparation au chinois étamine. Gardez au chaud. **3** Faites griller le reste des lardons à la poêle et réservez-les sur du papier absorbant. Faites fondre la cancoillotte au bain-marie ou au micro-onde. **4** **Dressage :** Servez le potage en assiettes creuses chaudes, versez la cancoillotte chaude, donnez un léger tour de moulin à poivre, parsemez de lardons et complétez avec un filet d'huile de noisette, puis dégustez. Pour donner un côté croustillant, servez ce potage avec des petits croûtons frits.

RECETTE

ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD CARAMÉLISÉES AU KETCHUP DE CASSIS, PULPE DE POMME AU PAIN D'ÉPICES

Préparation : 5 min / Cuisson : 4-5 min
Pour 6 personnes

12 escalopes de foie gras de canard La ferme de Mougin, 6 pommes violette de Montbéliard, 1 pot de 45 g de ketchup au cassis La Ferme Fruirouge, 1 tranche de pain d'épices au miel de Bourgogne Mulot & Petitjean, sel, poivre du moulin, sucre intégral, 1 citron vert

1 **Préparation :** Faites toaster la tranche de pain d'épices puis réduisez-la en poudre. **2** Lavez les pommes, épluchez-les, coupez-les en 2, enlevez les pépins et passez-les légèrement au blender pour obtenir de la pulpe. Mettez le tout dans un saladier, salez, poivrez, ajoutez de la poudre de pain d'épices, 3 à 5 zestes de citron vert, mélangez délicatement. Réservez. **3** Dans un plat, déposez les tranches de foie gras, assaisonnez de sel, poivre et sucre de chaque côté. Faites chauffer une poêle sans matière grasse et faites-y cuire les escalopes 2 min de chaque côté en enlevant à mesure l'excédent de graisse. Egouttez-les sur une grille et réservez au chaud. **4** **Dressage :** Faites chauffer le pot de ketchup au cassis, qu'il soit bien chaud et répartissez la crème sur chaque tranche de foie gras. Prenez 6 assiettes chaudes, dressez un peu de pulpe de pomme, déposez 2 tranches de foie gras et arrosez du jus égoutté, puis dégustez.

FEUILLETÉ AU CHÈVRE DU CHAROLAIS AU SAFRAN DE HAUTE CÔTE-D'OR À LA CARPE FUMÉE « DES MARAIS »

Préparation : 10 min / Repos : 24 h
Cuisson : 20 min
Pour 6 personnes

1 rouleau de pâte feuilletée bio, 1 jaune d'œuf bio de la Ferme du Pontot, 1 grand fromage de chèvre frais ou demi-sec AOC Charolais Chèvrerie des Vifs, 6 tranches de carpe fumée bio Pisciculture des Marais, 20 cl d'huile d'olive J. Leblanc, 45 stigmates de safran de la Safranerie Templière, 1 branche d'estragon frais des Jardins de Cocagne, sel, poivre du moulin, huile de cameline bio La Goutte d'Or du Plateau

1 **La Veille :** Coupez 6 rondelles dans le fromage de chèvre, déposez-les dans un bac, parsemez le safran et effeuillez la branche d'estragon. Recouvrez d'huile de cameline, filmez le bac et mettez-le au réfrigérateur pendant 24 h. **2** **Le lendemain :** Préchauffez le four à 200 °C (th.6/7). Égouttez les rondelles de chèvre sur une grille, salez et poivrez. **3** Déroulez la pâte feuilletée et badigeonnez-la de jaune d'œuf puis, avec un emporte-pièce de la forme que vous voulez sachant qu'il doit être plus grand que la rondelle de chèvre, découpez 6 empreintes et étalez-les sur une plaque de four avec du papier sulfurisé. **4** Déposez une rondelle sur chaque pièce de pâte tout en laissant l'excédent de safran et d'estragon et mettez au four 20 min. **5** **Préparez les filets de carpe fumée :** vous pouvez les couper en lanières, en copeaux ou en tartare. **6** **Dressage:** Prenez des assiettes plates, déposez les feuilletés sortis du four, dispersez la carpe fumée, et terminez par un filet d'huile de cameline, puis dégustez. Pour accompagner, nous vous conseillons de servir une salade de roquette ou du mesclun.

RECETTE

PINTADE FERMIÈRE DE HAUTE-SAÔNE EN POT-AU-FEU AU CRÉMANT DE BOURGOGNE

Préparation : 20 min / Cuisson : 1 h 30
Pour 4 personnes

1 pintade fermière bio La Favière enchantée, 4 carottes Le potager bio, 4 pommes de terre, 2 poireaux et 4 navets bio des Jardins de Cocagne, 1 gros oignon, 2 clous de girofle, 1 branche de thym, 2 feuilles de laurier et une branche de céleri Le potager bio, 1 bouteille 75 cl de Crémant de Bourgogne Bio Bruno Dangin, gros sel, fleur de sel, poivre du moulin.

1 **Préparation :** Lavez les légumes : pommes de terre, carottes, poireaux et navets. Épluchez les pommes de terre, les navets et les carottes, ôtez le vert des poireaux. Épluchez l'oignon et gardez-le entier, piquez-le des clous de girofle. **2** Coupez la pintade en morceaux, mettez-la dans une cocotte ou un faitout, mouillez de moitié avec de l'eau, une poignée de gros sel et du poivre. Ajoutez l'oignon, les légumes, le thym, le laurier, la branche de céleri puis versez la bouteille de Crémant de Bourgogne et couvrez. Mettez à cuire sur feu doux à petits bouillons pendant 1 h 30. Après cuisson, vérifiez l'assaisonnement. **3** **Dressage :** Prenez des assiettes creuses chaudes, déposez dans chacune 2 morceaux de pintade et les légumes, versez du bouillon bien chaud, puis dégustez.

RECETTE

PARMENTIER D'ÉPOISSES AU MARC DE BOURGOGNE, AUX PIEDS DE PORC COMTOIS À LA CAZETTE DU MORVAN

Préparation : 30 min / Cuisson : 20 min
Pour 6 personnes

3 pieds de porc comtois bio cuits Ferme St Joseph, 150 g d'Époisses au Marc de Bourgogne bio GAEC des Maronniers, 600 g de pommes de terre La Ferme Bio de They, 2 gousses d'ail hachées, 60 g de fleur de Cazette du Morvan, 1 c. à s. d'huile de noisette bio La Goutte d'Or du Plateau, 10 cl de lait chaud Bio EARL Les Denaises, 20 g de beurre bio EARL Les Denaises, sel, poivre du moulin.

1 **Préparation de la purée :** Faites chauffer le lait. Lavez et épluchez les pommes de terre puis faites-les cuire à l'eau salée avec l'ail pendant 20 min puis écrasez-les au presse-purée en même temps que les pommes de terre et incorporez le beurre et le lait chaud.

2 Faites fondre l'Époisses au four ou au micro-onde et incorporez-le dans la purée, salez et poivrez.

3 **Préparation des pieds de porc :** Désossez-les et coupez la chair finement au couteau, mettez-la dans un saladier, mélangez avec l'huile de noisette et assaisonnez de sel et de poivre.

4 Préchauffez le four en position gril. Prenez une plaque de four et recouvrez-la de papier sulfurisé, graissez-le et disposez des emporte-pièces. Garnissez-les d'une couche de purée puis d'une couche de pied de porc, recouvrez à nouveau de purée, lissez bien et parsemez de fleur de cazette. Mettez les parmentiers au four quelques minutes. Démoulez à l'aide d'une pointe de couteau, dressez sur chaque assiette puis dégustez.

RECETTE

TOURNEDOS DE BOEUF CHAROLAIS, À LA BIÈRE « EAU DE PIERRE » AUX CÈPES DU MORVAN

Préparation : 20 min / Repos : 1 h
Cuisson : 30 min
Pour 4 personnes

4 tournedos de bœuf Charolais bio La viande à Billoux, 30 cl de bière bio Eau de Pierre Brasserie entre 2 Mondes, 600 g de cèpes du Morvan frais, 40 g de beurre Fromagerie Biologique Chapelle-des-Bois, 1 échalote grise, 1 gousse d'ail et un brin d'estragon frais des Jardins de Cocagne, 1 gousse d'ail, 1 c. à café de sucre intégral, sel, poivre du moulin, huile de colza

1 **À réaliser une heure avant.** Pelez et ciselez l'échalote et l'ail. Lavez, séchez et effeuillez l'estragon. Faites mariner les tournedos avec la bière, l'estragon, l'échalote et l'ail pendant 1 h. **2** **Préparation du jus :** Égouttez les tournedos et épongez-les dans du papier absorbant. Filtrez la marinade en réservant les ingrédients. Faites-les revenir dans une casserole avec un filet d'huile. Ajoutez le sucre et faites colorer. Ensuite versez la marinade de bière, salez, poivrez et laissez réduire tout doucement 20 min. Passez le jus au chinois et liez avec 20 g de beurre, vérifiez l'assaisonnement. Réservez. **3** **Préparation des cèpes :** Nettoyez les cèpes recouverts de terre à l'aide d'un couteau et d'un pinceau, passez-les sous un filet d'eau et déposez-les sur du papier absorbant. Coupez les chapeaux en lamelles et les pieds en cubes. Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile et 20 g de beurre et faites colorer les cèpes 5 à 6 min. Salez, poivrez et versez les cèpes dans le jus ; laissez mijoter 2 min. **4** **Cuisson des tournedos :** Sur une plancha, faites griller les tournedos, assaisonnez de sel et de poivre. Pour la cuisson, suivant vos goûts : bleu, saignant ou à point. **5** **Dressage :** Prenez 4 assiettes chaudes, déposez les tournedos, recouvrez-les du jus de bière aux cèpes puis dégustez.

RECETTE

MÛRES « LES VERGERS DE DEVECEY » AU SABAYON DE RATAFIA DE BOURGOGNE

Préparation : 5 min / Cuisson : 10 min
Pour 6 personnes

600 g de mûres des vergers de Devecey, 125 g de sucre intégral, 6 jaunes d'œufs bio Ferme Bernard Claude, 10 cl de ratafia de Bourgogne bio Eric et Dominique de Suremain, 1 c. à soupe de sucre glace, 1 c. à soupe d'eau

1 Préchauffez le four en position gril. Dans un cul de poule, mettez les jaunes d'œufs, le sucre et la cuillère d'eau, déposez-le sur une casserole d'eau et mettez-le sur feu doux pour obtenir un bain-marie. **2** Fouettez pour que le mélange double de volume et devienne mousseux puis ajoutez le ratafia sans cesser de fouetter. **3** Répartissez les mûres dans des ramequins ou assiettes, masquez de sabayon, saupoudrez de sucre glace et passez 3 min sous le gril. Dégustez sans attendre. Ce dessert peut être accompagné de glace vanille.

RECETTE

GÂTEAU AU VIN DE PAILLE, SORBET « DÉLICE DE BOURGOGNE »

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

4 œufs bio Ferme du Sépois, 150 g de sucre intégral, 15 cl de Vin de Paille Biodynamique Bénédicte et Stéphane Tissot, 125 g de beurre fondu bio Le Val d'Osseux, 250 g de farine de gaudes bio Moulin de Taron, 1 sachet de levure chimique, 2 gousses de vanille, sorbet Délice de Bourgogne Sorbiop (mélange fraise, framboise, cassis, groseille). Pour le ou les moules : 80 g de beurre fondu, 15 g de sucre intégral.

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Séparez les blancs des jaunes d'œufs et fendez les gousses de vanille à l'aide de la lame d'un couteau pour racler les graines de l'intérieur des gousses. **2** Dans un cul de poule, fouettez les jaunes, le sucre et la vanille, puis ajoutez la farine, le Vin de Paille, le beurre fondu et la levure. Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel puis incorporez-les délicatement à la préparation. **3** Chemisez un grand moule ou les moules individuels avec le beurre et le sucre et répartissez la préparation en veillant à bien lisser le dessus. **4** Enfournez pendant 30 min, vérifiez la cuisson à l'aide d'une lame de couteau, elle doit ressortir propre et sèche. Sortez du four et démoulez sur une grille et laissez refroidir. **5** **Dressage :** Faites des boules ou des quenelles de sorbet. Prenez un présentoir ou des assiettes, déposez le ou les gâteaux, et servez une boule de sorbet, puis dégustez. Ce dessert peut être accompagné de crème fouettée et d'un coulis de fruits frais.

RECETTE

COCKTAIL DE PÊCHE DE VIGNE-RAISIN-CASSIS À LA VELLEMINFROY AVEC UN NUAGE DE MIEL

Préparation : 10 min
Pour 6 personnes

250 g de baies de cassis noir de Bourgogne, 250 g de pêches de vigne, 250 g de raisin blanc, 1 citron vert, 50 cl d'eau vertueuse de Velleminfroy, 3 blancs d'œufs bio La Ferme d'Uzelle, 80 g de sucre intégral, 1 pincée de sel, 80 g de miel de forêt Apiculteur Jean-Luc Prévot Haute-Saône

1 **Préparation à la centrifugeuse :** Lavez le raisin et les pêches, épluchez les pêches et enlevez les noyaux. Râpez le zeste de la moitié du citron et réservez-le. Épluchez à vif le reste du citron. **2** Mettez le tout dans la centrifugeuse avec les baies de cassis et l'eau. Réservez dans une carafe au frais. **3** **Préparation du nuage de miel :** Montez les blancs en neige très ferme avec la pincée de sel en ajoutant le sucre en pluie puis incorporez le miel. **4** Façonnez pour obtenir une jolie quenelle, renouvelez l'opération 5 fois. **5** **Dressage :** Prenez 6 verres cocktails ou évasés, versez le cocktail de fruits et déposez le nuage de miel sur une cuillère à absinthe, dégustez à la cuillère long-drink.

ON LES PENSAIT DÉSUÈTES, VOIRE OUBLIÉES…

ELLES SE RÉVÈLENT AUDACIEUSES ET GOURMANDES ! LOIN D'AVOIR DIT LEUR DERNIER MOT, LES FOIRES FONT DE LA RÉSISTANCE QUITTE PARFOIS À SE RÉINVENTER…

LES PROBLÉMATIQUES DE DEMAIN -CIRCUITS COURTS, ÉCOLOGIE, LABELS, TRANSPARENCE, ÉTHIQUE, RETOUR AU BON SENS PAYSAN ET ÉCONOMIE CIRCULAIRE- COHABITENT DÉSORMAIS AVEC NOS TRADITIONS D'HIER ET NOS SAVOIR-FAIRE ANCESTRAUX. AUX QUATRE COINS DE LA RÉGION, LES FOIRES NOUS OFFRENT UN APERÇU ARTISANAL ET GOURMAND DE CE QUE LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ A DE MEILLEUR… ELLES NOUS INVITENT À MIEUX CONNAÎTRE NOS TERROIRS EXCEPTIONNELS ET À NOUS RAPPROCHER DAVANTAGE DE NOS « PETITS PRODUCTEURS ».

FOIRES EN FÊTE!

La Rouget de

Save the Date !

Cette année, la Foire aux Saveurs d'Automne se tiendra le 6 octobre à Pouilley-Français (Doubs). www.association-foire-aux-saveurs-d-automne.com

LES PETITS PRODUCTEURS DE LA RÉGION SE DONNENT RENDEZ-VOUS À

LA FOIRE AUX SAVEURS D'AUTOMNE

CHAQUE PREMIER SAMEDI D'OCTOBRE, LE PETIT VILLAGE DE POUILLEY-FRANÇAIS, DANS LE DOUBS, SE TRANSFORME EN UN IMMENSE MARCHÉ DE PRODUCTEURS À CIEL OUVERT. ET ÇA FAIT 28 ANS QUE ÇA DURE !

13000 visiteurs en une seule journée et 180 exposants : en 28 ans, la Foire aux Saveurs d'Automne s'est fait un nom dans la région. Organisée par une poignée de bénévoles, cet événement a vu le jour en 1990 sous la houlette de quelques élus du village. « *Au départ, il ne s'agissait que d'un marché,* se souvient Yves Maurice, *président fondateur de l'association Foire aux Saveurs d'Automne. Année après année, le petit marché est devenu grand : nous sommes passés d'une vingtaine d'exposants lors de la première édition à près de 200 aujourd'hui !* ». Portée par l'énergie des bénévoles, de plus en plus nombreux eux aussi à rejoindre les rangs de l'association, la foire prend réellement son envol dans les années 2000.

Le secret d'une telle réussite ? Des principes fondateurs indéfectibles : « *Si la foire remporte un tel succès,* explique Yves Maurice, *c'est parce qu'elle défend une certaine vision de la ruralité. Elle a vocation à faire connaître et redécouvrir aux visiteurs toutes les variétés de notre région, de nos vergers et jardins ; à rapprocher les consommateurs de fruits et légumes des petits et grands producteurs afin qu'ils puissent échanger des techniques et des secrets de récolte ; à apprécier et comparer des variétés que seule une récolte artisanale permet d'assurer ; à découvrir des produits gastronomiques, culinaires et artisanaux régionaux ; à faire revivre nos vergers et jardins ; à sensibiliser les jeunes aux différents problèmes concernant la vie sociale et économique de nos villages ; à assurer des liens avec des associations locales.* ».

La Foire aux Saveurs d'Automne est donc tout sauf un simple marché. De bon matin, les acheteurs passionnés s'y affèrent pour rencontrer les producteurs, dénicher des pépites et saisir quelques conseils de pro alors que l'après midi, les familles investissent les lieux pour une balade curieuse, gourmande et pédagogique. Chacun peut à sa guise déambuler, s'installer, goûter, échanger, profiter des nombreuses animations, s'amuser (plusieurs espaces enfants sont à la disposition des petits) et aussi s'interroger à travers des mini forums, des ateliers autour du gaspillage et la découverte du verger pédagogique. « *La Foire ne dure qu'une journée par an, et pourtant, nous avons réussi à rapprocher producteurs et consommateurs, à tisser du lien entre les générations et à créer un vrai rendez-vous* », se réjouit Yves Maurice. *C'est un moment de flânerie culinaire devenu incontournable pour tous les amoureux de produits gastronomiques* ». Pour l'édition 2018, on attend 120 producteurs venus de toute la région et 35 producteurs bio ; on pourra ainsi retrouver tous les légumes, lentilles, fruits, noisettes, noix, biscuits, miel, pain d'épices, salaisons, charcuteries, choucroute, foie gras, volailles, confits de canard, escargots, confitures, fromages, pains, viennoiseries, sirops, champignons, truffes, safran, œufs, hydromel, vins de pays et bio, eaux de vie, chocolats, gelées au miel, farines, huiles bio, pâte d'amande, plantes, fleurs… Sans oublier les 35 artisans d'art qui ont d'ores et déjà répondu présents. Derrière leurs stands aux couleurs de l'automne, ils incarneront toute la diversité gourmande et créative de la Bourgogne-Franche-Comté.

LE NOMBRE : 2000

C'est le nombre de kilos de pommes pressées chaque année, dans l'atelier municipal, à l'occasion de la Foire aux Saveurs d'Automne pour concocter un délicieux jus de pomme made in Bourgogne-Franche-Comté.

Save the Date !

La première édition de Régalexpo c'est du 7 au 9 décembre 2018 à Dole.
www.regalexpo-dole.fr

RÉGALEXPO, LES LABELS À L'HONNEUR

EN DÉCEMBRE PROCHAIN, LE PALAIS DES EXPOSITIONS DE DOLE (JURA) ACCUEILLERA LA PREMIÈRE ÉDITION DE RÉGALEXPO, UN SALON RÉSERVÉ AUX PRODUCTEURS NATIONAUX ET AUX PRODUITS LABELLISÉS. UNE PREMIÈRE EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ.

S'il y a bien un sujet sur lequel Sylvie Lebec, directrice d'Hello Dole (la marque de territoire de la ville) est incollable, ce sont les labels ! AOC, AOP, IGP, AB, Label Rouge : au-delà des sigles –qu'elle connaît bien sûr sur le bout des doigts–, pour elle ce sont bien la qualité et la singularité des terroirs français qu'ils expriment. En partenariat avec le Comité Gastronomie et Promotion des Produits Régionaux de Bourgogne-Franche-Comté, elle a imaginé un événement inédit, exclusivement réservé aux producteurs labellisés du territoire national. Objectif ? Promouvoir la qualité des produits et l'artisanat traditionnel. *« Nous avons à cœur de distinguer les produits d'exception labellisés AOC, AOP, IGP, AB et Label Rouge. Avec le nouveau salon Régalexpo, les visiteurs pourront découvrir et déguster un concert de saveurs ! »*. Vignerons, chocolatiers, meuniers, maraichers, éleveurs… : les producteurs participants (il n'y aura aucun *« revendeur »*) sont tous engagés, respectueux des origines et fervents défenseurs des savoir-faire. Avec cet événement de dimension nationale, ils se feront, pendant 3 jours chaque année, les ambassadeurs de l'excellence du terroir français. Mais au-delà de la présentation des produits savoureux et de qualité, Régalexpo veut faire du *« bien-manger »* et des circuits courts, son cheval de bataille. Mini-conférences pour mieux comprendre les labels, petite ferme pour les enfants, restaurant gastronomique, cuisine et démonstrations : le salon Régalexpo pourrait bien devenir le rendez-vous incontournable des producteurs engagés dans la défense de nos terroirs.

LE NOMBRE : 1905

C'est pour ainsi dire l'année de naissance des labels en France. C'est historiquement pour lutter contre la fraude que s'est construit progressivement, dès le début du XX[e] siècle (*« loi de 1905 »*), le concept d'Appellation d'Origine. Un décret-loi de 1935 relatif à la défense du marché du vin a créé les Appellations d'Origine Contrôlée (AOC), applicables aux vins et aux eaux-de-vie, et l'organisme a été chargé de leur définition, de leur protection et de leur contrôle. Leur champ a été ouvert au Comté en 1958 et par la suite à l'ensemble des produits agricoles et alimentaires en 1990. On parle désormais d'AOP (Appellation d'Origine Protégée

DOLE N'EN EST PAS À SON COUP D'ESSAI EN MATIÈRE D'ÉVÉNEMENT GOURMAND ! LA PREUVE AVEC LE « WEEK-END GOURMAND DU CHAT PERCHÉ ».

Au cœur du Jura, fins gourmets et amoureux de la bonne chair se donnent rendez-vous les 21, 22 et 23 septembre pour le 4[e] Week-end Gourmand du Chat Perché. Véritable ode au *« bien manger »* et au *« bien boire »*, cet événement désormais incontournable est l'occasion de découvrir les bons produits du terroir de Bourgogne-Franche-Comté mais aussi des saveurs venues d'ailleurs. Invité d'honneur cette année : le Japon pour la touche d'exotisme et Chalon-sur-Saône histoire de faire la part belle à la région ! Pendant trois jours, producteurs locaux, artisans des métiers de bouche, chefs étoilés mais aussi artistes inspirés investissent les rues de Dole pour partager avec les visiteurs (donc avec vous !) leur passion et leur savoir-faire. Le temps d'un week-end, la cité chère à Marcel Aymé se transforme en ville gourmande à ciel ouvert et fait chavirer nos papilles.

FANTASTIC PICNIC, LA CONVIVIALITÉ MADE IN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

ROMANTIQUES, CHICS, BUCOLIQUES, INSOLITES : CHAQUE ANNÉE EN SEPTEMBRE, DES PIQUE-NIQUES SONT ORGANISÉS DANS DES LIEUX TOURISTIQUES DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ POUR CÉLÉBRER LA FÊTE NATIONALE DE LA GASTRONOMIE. EN 2018, L'ÉVÉNEMENT REVIENT AVEC UN TERRITOIRE XXL ET DES NOUVEAUTÉS À DÉGUSTER.

Pour faire durer l'été un peu plus longtemps, et célébrer, comme il se doit, la Fête Nationale de la Gastronomie, la Bourgogne-Franche-Comté sort les nappes à carreaux, dresse la table et mobilise ses chefs et ses petits producteurs dans plus de 60 lieux emblématiques de la région : la cave d'une maison de Crémant, un restaurant étoilé, une demeure Renaissance, une écluse, une moutarderie, un site archéologique, un château Renaissance, un bateau, une guinguette en bord de Loire, un musée… Pour la 8e année consécutive, « *Fantastic Picnic* » met les petits plats dans les grands. Le temps d'un week-end, les 22 et 23 septembre, de nombreux sites touristiques, des producteurs et des chefs locaux se plient en quatre pour proposer le meilleur de la gastronomie. Imaginé par Bourgogne-Franche-Comté Tourisme, c'est une occasion unique de (re)découvrir la région en famille ou entre amis, par son patrimoine, ses activités de loisirs, ainsi que ses nombreux produits emblématiques de la région : il faut dire qu'avec près de 180 produits sous signe officiel de qualité, la Bourgogne-Franche-Comté ne manque pas de saveurs pures, vivantes, déroutantes et d'une redoutable précision.

LES PIQUE-NIQUES ÉVIDEMMENT… MAIS PAS SEULEMENT

Derrière « *Fantastic Picnic* » se cache la rencontre des Hommes, des savoir-faire, des produits d'exception, et du patrimoine. Un savoureux mélange qui donne naissance aussi bien à des pique-niques qu'à des visites d'ateliers, des tables d'hôtes chics, des animations culinaires, des marchés de producteurs, des randonnées gourmandes et même de paisibles croisières dégustations. Cette année, des partenaires issus de tous les territoires et de tous les univers vous donnent rendez-vous. Et pour la première fois cette année, les « *Fantastic Picnic* » s'invitent même dans plusieurs biens inscrits au Patrimoine mondial de l'UNESCO. De nombreux partenaires organisateurs qui se prêtent au jeu, avec parmi les inédits : l'écomusée du Pays de la Cerise à Fougerolles, le château - fraîchement rénové - de Saulon-la-Rue, les incroyables cabanes des Grands Reflets nichées dans le Territoire de Belfort, le luxueux domaine de Rymska à Saint-Jean-de-Trézy et le « *Week-end Gourmand du chat Perché* » qui propose un pass gourmand aux couleurs de « *Fantastic Picnic* ». De quoi varier les décors et surtout trouver le « *picnic* » qui vous correspond le plus !

LE CHIFFRE : 60

C'est le nombre de déjeuners ou diners organisés cette année aux quatre coins de la région.

4 SITES MAJESTUEUX SE DÉVOILENT

En exclusivité pour le weekend de la gastronomie, 4 sites majestueux s'ouvrent pour une découverte insolite et inédite : la citadelle de Besançon, le prieuré de la Charité-sur-Loire, les sites palafittiques et les Climats de Bourgogne.

BOURGOGNE-OH LES

ELLES FONT PARTIE DU PAYSAGE. SEREINES ET IMPERTURBABLES, LES VACHES TROUVENT EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ UN TERRAIN DE JEU IDÉAL. DANS LES PRÉS COMME À L'ÉTABLE, DEUX RACES D'EXCELLENCE

FRANCHE-COMTÉ VACHES !

FONT LA RENOMMÉE DE LA RÉGION BIEN AU-DELÀ DE NOS FRONTIÈRES : LA MONTBÉLIARDE, INCROYABLE VACHE LAITIÈRE ET LA CHAROLAISE, RÉPUTÉE DANS LE MONDE ENTIER POUR LA QUALITÉ DE SA VIANDE.

LE LAIT, C'EST NOTRE OR À NOUS

DEPUIS QU'IL A REPRIS LA FERME FAMILIALE, FABRICE MAUGAIN A DONNÉ UN NOUVEL ÉLAN À L'EXPLOITATION. IL VALORISE DÉSORMAIS SON LAIT AVEC UNE GAMME DE YAOURTS ET DE FROMAGES FRAIS ÉLABORÉS DANS LES RÈGLES DE L'ART ET LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT.

Chaque jour, depuis 25 ans, Fabrice Maugain trait ses vaches sourire aux lèvres. Pour lui, l'agriculture est d'abord une histoire de famille… L'exploitation, blottie sur le premier plateau du Doubs, au lieu-dit « *le Souillot* », a vu se succéder plusieurs générations de paysans guidés par la même passion : le goût du travail bien fait, le respect des bêtes et de l'environnement. Quand Fabrice Maugain rejoint l'exploitation en 1995, une question lui trotte déjà dans la tête : comment évoluer vers une activité de transformation et valoriser la production laitière ? « *Pendant des années, nous nous sommes contentés de livrer notre lait aux coopératives laitières. J'avais envie d'aller plus loin, de développer un produit de qualité, artisanal, avec les richesses naturelles offertes par le métier initial de paysan* ». Après réflexion et quelques nuits blanches passées à plancher sur le concept, Fabrice et Annie, son épouse, se lancent : c'est décidé, une partie du lait issu de la ferme sera désormais transformée en authentiques yaourts fermiers. D'abord modestement installée dans un ancien atelier laitier à une vingtaine de kilomètres de l'exploitation, la nouvelle activité sera finalement rapatriée au Souillot, dans un bâtiment flambant neuf. Derrière ce projet d'envergure, la volonté d'élargir la gamme, d'affirmer sa présence sur le territoire, de défendre les AOC comme piliers de la production laitière et de créer des emplois.

DE LA VACHE… À LA CUILLÈRE !

« *Le lait c'est notre or à nous* ». Fabrice Maugain le sait, la qualité de ses produits se joue d'abord dans les pâturages et à l'étable. Depuis toujours, il a fait du confort animal une priorité. Chouchoutées en pleine nature avec de l'herbe fraîche à volonté, les 300 vaches de la ferme le sont aussi tout au long de l'hiver, nourries avec le foin de l'exploitation et confortablement installées dans la paille. Chaque année, sur 1 million de litres de lait traits, 200 000 sont transformés à quelques pas du bâtiment d'élevage ; le reste rejoint la coopérative locale des Monts de Joux pour la fabrication de Comté, de Morbier et de Mont d'Or. La volonté de Fabrice ? Développer des produits labellisés, garants d'une qualité et d'un savoir-faire local, qui permettent à la structure de se démarquer de la standardisation industrielle. Tout en douceur, la gamme de produits laitiers a pris son envol… Séduits avant tout par leur goût authentique, les clients le sont aussi par l'état d'esprit : en choisissant un yaourt Maugain, c'est un bout d'environnement qu'ils achètent et un morceau d'économie rurale qu'ils défendent.

UN SAVOIR-FAIRE ANCRÉ DANS LE TERRITOIRE

Au départ bien sûr, il y a une tradition et un savoir-faire. « *Mes aieux m'ont ouvert la voie : ils m'ont appris un métier, ils m'ont inculqué des valeurs et transmis un état d'esprit* ». Mais l'entreprise de Fabrice et d'Annie a aussi une vraie dimension sociale. Solide et solidaire, structurée autour d'un projet commun et animée par de vraies valeurs de partage, la ferme Maugain est avant tout une aventure humaine. « *Aujourd'hui, la ferme compte 300 vaches et 13 salariés. Nous avons embauché 6 personnes du village… qui compte 400 habitants !* ». Un symbole de vitalité régionale, soutenu par près de 250 clients. Parmi eux : des crémiers, des vendeurs sur les marchés ou des coopératives agricoles, des grandes et des moyennes surfaces, les collectivités locales et bien sûr les particuliers qui peuvent faire un saut à la Chapelle d'Huin pour acheter directement à la ferme. Loin des standards du marketing, la réussite de la ferme Maugain est véritablement le fruit des petites mains parfois invisibles qui font tourner l'entreprise.

ÉLEVEUR DE CHAMPIONS

À PRÉPORCHÉ, DANS LA NIÈVRE, OÙ IL A GRANDI, ALBAN BEAUZON N'A D'YEUX QUE POUR SES CHAROLAISES. PETITS FILS ET FILS D'AGRICULTEURS, IL S'INSTALLE À SON COMPTE EN 2010 AVEC UNE SEULE IDÉE EN TÊTE : ÉLEVER DES BÊTES DE CONCOURS.

C'est une histoire de famille et de généalogie. Celle d'une passion, transmise de père en fils depuis 3 générations. Celle d'une filiation et d'une sélection. Alban Beauzon n'est pas un éleveur comme les autres : son métier consiste à donner naissance à des Charolaises d'exception. « *J'ai une véritable passion pour la génétique. Sélectionner, croiser, inséminer et accueillir des futurs champions au sein de ma ferme, c'est vraiment quelque chose qui me fascine. D'ailleurs, depuis peu, je le fais aussi pour les chevaux* ». Mais revenons à nos moutons… ou plutôt à nos vaches ! Au pied du Morvan, au bord de la rivière ou à l'ombre des arbres, dans un environnement préservé, les 170 bêtes d'Alban coulent des jours heureux. Dans ce troupeau couleur crème, il est capable de reconnaître chaque Charolaise, en un clin d'œil : « *Je les connais par cœur ! On mène avec chacune d'elle un travail de fond, au quotidien. On est dans de l'élevage sur-mesure* » .Alimentation, ration, dressage : ici, pas de rituel ni de méthode « *toute faite* », chaque bête a son traitement de faveur ! « *Il n'y a pas une Charolaise mais des Charolaises. C'est une race unique et multiple, avec des profils et des personnalités vraiment différentes d'une bête à l'autre. On est loin des standards et c'est ça qui me plait !* ». À chaque nouveau vêlage, souvent de nuit, Alban le sait, il écrit les premières lignes d'un nouveau chapitre et se lance un challenge de taille : tout faire pour que cette graine de champion décroche le premier prix ! Dressés, promenés, toilettés : les veaux sont bichonnés par l'éleveur avec le plus grand soin. Dans quelques mois, Joli cœur, Cyrano, Danemark, Jerry, Lys des Prés, Muguet, Monaco, Berlioz, Junior et les autres seront vendus à des amis éleveurs venus parfois de très loin pour avoir dans leur rang l'élite de la Charolaise. Ces jeunes vaches prometteuses poursuivront leur carrière ailleurs, loin de la ferme et parfois sous le feu des projecteurs. Du moins, c'est ce qu'espère Alban !

DES CONCOURS, AU SOMMET DE L'ÉLEVAGE

Dans le milieu de la Charolaise, les bêtes choyées par Alban Beauzon sont suivies de près : « *Au fil des années, la "mention d'origine Beauzon" est presque devenue un label. Pour les éleveurs, c'est un gage de qualité et de réussite* ». Il suffit de regarder le palmarès des vaches issues de l'élevage de Préporché pour en avoir le cœur net : Alban est un éleveur de champions toutes catégories ! Au niveau départemental, régional ou national avec par exemple le concours général agricole (au Salon de l'Agriculture), le Sommet de l'Élevage ou la Super Finale de Moulins, les Charolaises d'Alban grimpent souvent sur le podium et décrochent régulièrement des premières places. Organisés sur tout le territoire, ces concours ont vocation à présenter aux acteurs de la filière et parfois au grand public, les meilleurs sujets de la race. « *Eurovision est peut-être une de nos vaches les plus célèbres ! Elle s'est illustrée sur tout le territoire en remportant de prestigieux concours… Aujourd'hui, l'aventure continue avec sa descendance* ». Entre reproducteurs et lignées de champions, l'avenir de la Charolaise d'excellence est entre les mains d'Alban Beauzon.

Le Herd Book, l'arbre généalogique de la Charolaise

Le Herd Book Charolais, association d'éleveurs créée il y a 150 ans, tient le livre généalogique de la race. Cette offre génomique permet de détecter les futurs mâles reproducteurs et permet de trier les génisses pour le renouvellement. Véritable bible, le Herd Book Charolais trace les origines de chaque animal et met à la disposition de chaque éleveur des taureaux ayant un potentiel génétique adapté aux besoins de leur élevage.

CHAROLAISES & MONTBÉLIARDES… LES POIDS LOURDS

NOS FILIÈRES PAR CŒUR

C'EST UNE HISTOIRE DE GOÛT. À TRAVERS SES FILIÈRES DE QUALITÉ ET SES LABELS, LA RÉGION LAISSE PARLER LE TERROIR. DERRIÈRE CHAQUE CARTE POSTALE ET CHAQUE PAYSAGE, LA FABULEUSE ALCHIMIE ENTRE LA TERRE ET LA MAIN DE L'HOMME SE RÉVÈLE. PRÉSERVÉS, NOS TERROIRS S'EXPRIMENT AUSSI À TRAVERS DES CÉPAGES AUTOCHTONES, DES SPÉCIALITÉS ET DES RACES SINGULIÈRES QUI FONT PARTIE DE L'ADN DE LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ. LA FILIÈRE BOVINE NE FAIT PAS EXCEPTION À LA RÈGLE : ON PENSE ÉVIDEMMENT À LA CHAROLAISE, CETTE RACE BOVINE D'EXCEPTION, FRUIT D'UN ÉLEVAGE RESPECTUEUX DE SON ENVIRONNEMENT NATUREL ET DEVENUE L'EMBLÈME DE SON TERRITOIRE D'ORIGINE, LE CHAROLAIS BRIONNAIS. QUANT À LA MONTBÉLIARDE, ELLE SÉDUIT NOS PAPILLES DEPUIS LE XVIII^{E} SIÈCLE : SON REGARD CHARMEUR ET SES TACHES DE COULEUR ROUGE DESSINÉES SUR SA ROBE BLANCHE FONT CORPS AVEC LES MONTAGNES DE FRANCHE-COMTÉ. DEUX RACES, DEUX HISTOIRES, DEUX FILIÈRES D'EXCELLENCE QUI DONNENT À LA RÉGION SON CARACTÈRE UNIQUE ET SON GOÛT SI PARTICULIER…

LA CHAROLAISE, TENDRESSE ABSOLUE

En France

Avec 1,6 million de vaches soit 20% du cheptel français, la Charolaise est la première race à viande en France. Elle est aussi la première race à viande d'Europe avec 25% de l'effectif total de vaches.

En France, une vache sur deux du troupeau allaitant est une vache Charolaise.

En Bourgogne-Franche-Comté

La région est considérée comme le berceau de la race Charolaise ! C'est plus précisément en Charolais-Brionnais, au sud-ouest du département de la Saône-et-Loire, dans cette contrée bocagère, que la population bovine est la plus dense : on peut y croiser près de 214 000 Charolaises !

7 300 exploitations.

Comme le veut la tradition les Charolaises sont échangées et vendues sur les nombreux marchés aux bestiaux de la région.

Une vache charolaise passe plus des 3/4 de l'année au pré, à brouter paisiblement dans nos pâturages.

La Charolaise porte une robe crème sans tâche. Avec son front plat et son imposant gabarit, elle est facilement reconnaissable. Elle mesure entre 1,35 et 1,50 m au garrot pour 700 à 1100 kg.

Signes de qualité

On peut retrouver la Charolaise sous différents signes de qualité : IGP *« Bœuf Charolais du Bourbonnais »*, AOC *« Bœuf de Charolles »* et le petit dernier : IGP *« Charolais de Bourgogne »*. Cela faisait une dizaine d'années que les éleveurs de Charolaises se battaient pour obtenir cette Indication Géographique Protégée. Le décret tant attendu a été publié au Journal Officiel de l'Union Européenne mercredi 31 mai 2017.

Le plus de la Charolaise : sa qualité bouchère !

Les principaux atouts de la race charolaise lui assurent depuis de nombreuses décennies sa réputation. Elle est aujourd'hui mondialement reconnue pour le goût de sa viande qui allie à la fois la tendreté et le persillé. Elle est aussi connue des éleveurs comme étant une race rentable, qui propose à la vente une viande de très haute qualité.

Reine des près

La Charolaise est la race des grands espaces, de l'entretien des paysages bocagers et des haies : elle parcourt 6 km par jour au pré, pour ingérer 100 kg d'herbe fraîche

ET LA VIANDE "BŒUF COMTOIS" ALORS ?

LA MONTBÉLIARDE, REINE DU FROMAGE

En France

La Montbéliarde est la 2e race laitière française avec 18 % des effectifs (environ 700 000 vaches dans l'Hexagone). Elle est sélectionnée depuis le XIXe siècle pour son lait de grande qualité fromagère.

20 000 éleveurs avec au moins 1 naissance de race Montbéliarde.

En Bourgogne-Franche-Comté

217 000 vaches Montbéliardes (elles représentent 83 % des effectifs).

4500 exploitations avec des Montbéliardes (représentant 7000 personnes actives ou «éleveurs») sur l'ensemble du territoire.

Dans la région, la Montbéliarde est surtout connue pour être une excellente laitière ! C'est uniquement avec son lait (et celui des vaches Simmentals) que les fromages AOP de Franche-Comté, Comté, Morbier, Mont d'Or, peuvent être fabriqués.

Dans sa garde-robe…

La Montbéliarde porte une robe rouge pie. Sa tête est blanche ainsi que son ventre, ses membres et sa queue. Ses cornes sont courtes et en forme de croissant. Elle mesure en moyenne 1,50 m au garrot pour 700 kg.

On va voir les vaches ?

Chaque vache peut quotidiennement manger près de 20 kg de foin ou 100 kg d'herbe et boire plus de 50 litres d'eau. En Franche-Comté, elle produit en moyenne 7 000 litres de lait chaque année (soit 23 litres par jour). Par simple calcul, on peut dire que cela représente un potentiel d'1,4 milliard de litres de lait produits en Bourgogne-Franche-Comté dont 37 millions de litres produits en bio.

En aval, cette production laitière engendre la fabrication de 200 tonnes de fromage (50 % de fromages frais, 30 % de Comté, 5 % d'Emmental, 5 % de Morbier, 2,5 % de Mont d'Or) et représente un chiffre d'affaires de 650 millions d'euros

Charolais France

MONTBÉLIARDE

Contrairement aux apparences, la Montbéliarde est une race mixte : excellente pour le lait et suffisamment grasse pour produire une viande de qualité. Avec son climat continental et ses nombreuses prairies, la région est naturellement une terre d'élevage et donc aussi de viande. Nourris avec de l'herbe pendant 6 à 8 mois de l'année avant de regagner le calme de l'étable pour quelques semaines de répit, les bœufs sont bichonnés par les éleveurs dans des fermes à taille humaine.

Un bœuf 100 % made in Franche-Comté

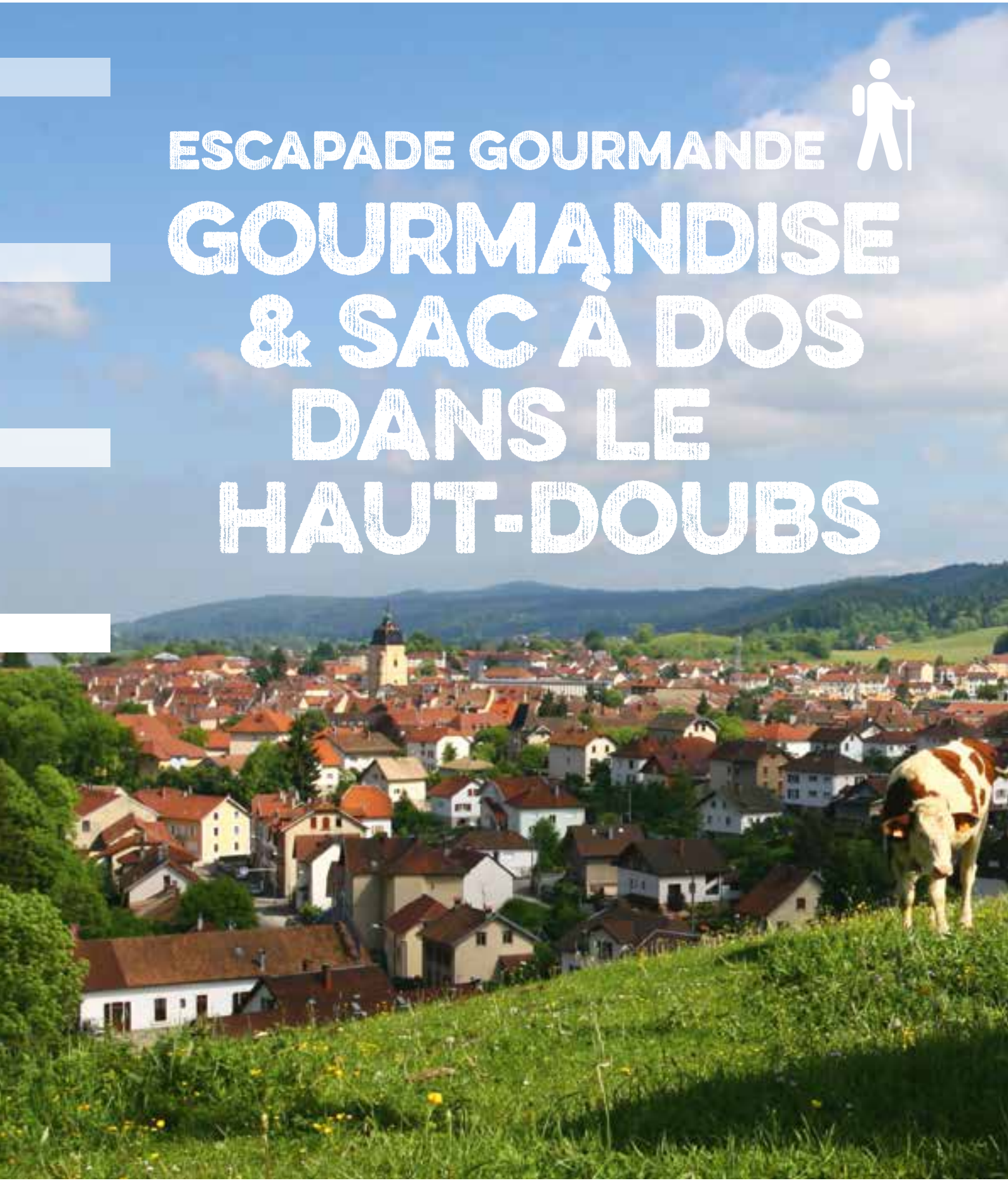
Si les vaches Montbéliardes sont majoritaires en Franche-Comté, elles côtoient également des Charolaises, des Limousines, des Blancs Bleues, des Aubracs et des Blondes d'Aquitaine parfaitement adaptées à la région. Quelle que soit sa race, la viande estampillée Bœuf Comtois provient forcément d'un animal né, élevé et abattu en Franche-Comté. Pour décrocher la mention, les éleveurs doivent respecter un cahier des charges rigoureux et adhérer à la Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage : conduite du troupeau, hébergement, bien-être animal, alimentation, suivi sanitaire. Au total, 100 points de conformité sont référencés et contrôlés par un organisme indépendant. En achetant la marque *« Bœuf Comtois »* vous avez donc la garantie de consommer une viande bovine issue d'élevages utilisant une alimentation saine, élaborée dans les règles de l'art, respectueuse des animaux et en harmonie avec l'environnement : pendant la saison de pâturage, les bêtes sont nourries exclusivement avec de l'herbe de la région, puis avec du foin ou du fourrage de maïs lorsqu'elles regagnent l'étable. Apprécié par les consommateurs et les cuisiniers, le Bœuf Comtois est une viande savoureuse dotée de toutes les qualités gustatives. Elle se prépare aussi bien rôtie, braisée, en pot-au-feu, grillée qu'au barbecue.

Une marque militante

La marque entend valoriser la production de proximité et par extension préserver le cadre de vie, limiter les transports et donc la pollution, maintenir un terroir et des paysages ruraux ouverts. Le Bœuf Comtois est donc une bonne manière de favoriser l'emploi rural et le développement local en Franche-Comté, de préserver les paysages, d'exercer un contrôle sur l'alimentation, de respecter le bien-être animal, de jouer la carte de la proximité avec les opérateurs d'une filière connus de tous, autrement dit de revenir au bon sens paysan, tout simplement

ESCAPADE GOURMANDE

GOURMANDISE & SAC À DOS DANS LE HAUT-DOUBS



RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

Haut-Doubs... Haut Goût

Territoire de savoir-faire artisanaux et de gastronomie, le Haut-Doubs recèle de nombreuses spécialités dont la réputation dépasse largement ses frontières. Salaisons, fromages, absinthe, douceurs sucrées... nous vous emmenons pour une balade champêtre à la rencontre de producteurs locaux passionnés qui partageront avec vous l'amour de leur métier.

Rième, la limonade artisanale

Votre itinéraire gourmand débute à Morteau. Pour se rafraîchir, une halte s'impose chez Rième, fabricant artisanal de limonade. Une véritable institution régionale. Depuis près d'un siècle, la famille Rième élabore une limonade dont la recette n'a pas changé d'un iota: de l'eau, du citron, du sucre, et de fines bulles. Rien de plus, une valeur sûre. Sur place, vous pourrez aussi déguster toute la gamme de sirops, et visiter la cave de vins et spiritueux.

21 rue de la Louhière, 25500 Morteau
Tél. 03 81 67 15 33

Un détour par la Ferme du Montagnon

Dans le Haut-Doubs, Noël Myotte fait partie du terroir presque autant que la saucisse de Morteau. Casquette vissée sur la tête et passion chevillée au corps, il parle avec enthousiasme et élan de son métier. À Fournets-Luisans, juste à côté de Morteau, au sein de sa ferme-musée classée *« Site remarquable du goût »*, on y découvre les procédés de salaisons, la qualité des matières premières, et aussi toute la gamme des produits proposés: saucisses, jambons, filets de porc fumés, poitrine fumée sèche, saucissons… et bien d'autres spécialités artisanales.

Hameau de Grandfontaine,
25390 Fournets-Luisans
Tél. Bureau: 03 81 67 68 69
Tél. Ferme: 03 81 43 57 86

Salaisons au Tuyé du Papy Gaby

En route pour la République du Saugeais, lieu incontournable du secteur qui vous surprendra par ses paysages façonnés de *« tuyés »*, les cheminées traditionnelles du Haut-Doubs, par ses savoureuses salaisons traditionnelles, mais aussi par son folklore local. Oui, car pour entrer en République du Saugeais, il vous faudra montrer patte blanche auprès du douanier et brandir votre passeport! C'est niché au creux de cette micro-nation haute en couleurs que le Tuyé du Papy Gaby perpétue la tradition d'une charcuterie artisanale et familiale. Fumage et salage traditionnels, viande de première qualité, et approvisionnement local sont érigés en véritable institution. La visite et les dégustations sur place sont proposées gratuitement.

2 rue les Coteys, 25650 Gilley
Tél. 03 81 43 33 03

La cueillette des fruits bio au verger d'Arc-sous-Cicon, les petits plaisirs simples

Labellisé Bienvenue à la Ferme, le Verger d'Arc-sous-Cicon d'Arnaud Pourcelot est un havre de fraîcheur dans les plaines verdoyantes d'Arc-sous-Cicon. Pour (re) découvrir les plaisirs simples et ludiques, initiez-vous à la cueillette de fruits biologiques proposée au verger d'Arnaud: fraises, framboises, cassis, groseilles, et mûres. Des produits transformés sont également proposés, toujours bio: confitures, coulis, sirops, boissons… Pour s'assurer de la maturité des fruits, un petit coup de fil avant de venir est conseillé.

Les Cordiers, 25520 Arc-sous-Cicon
Tél. 06 76 64 07 85

La Ferme du Rondeau, l'authenticité des produits fermiers

À Lavans-Vuillafans, à 750 m d'altitude, profitez d'une halte gourmande à la Ferme du Rondeau (labellisée Bienvenue à la Ferme) pour déguster des produits fermiers bio. La famille Bourdier élève au sein de son exploitation agricole des chèvres alpines et angoras, des vaches tarines, des sangliers, et elle cultive des céréales, des fruits et des légumes. Les produits sont transformés sur place afin de proposer aux visiteurs, que ce soit en vente directe ou à la table de la ferme-auberge, fromages, pain, terrines, charcuteries, légumes en saison…

25580 Lavans-Vuillafans
Tél. 03 81 59 25 84

À Pontarlier, douceur et caractère!

Le Haut-Doubs se fait aussi remarquer par ses délicatesses sucrées. Petite entreprise artisanale, *« Simplement Chocolat »* est le paradis sur terre pour qui se délecte du chocolat. Spécialisée dans le chocolat sous toutes ses formes, mais aussi dans les macarons, la guimauve, les caramels aux morilles, et les sèches comtoises, la boutique répondra à tous vos désirs irrépressibles de volupté.

79 rue de la République,
25300 Pontarlier
Tél. 03 81 46 35 27

Pour se désaltérer (avec modération…), faites un petit tour à la brasserie artisanale La Bonne Bouille, ouverte en juillet 2016 à Pontarlier. Cinq sortes de bières au caractère bien trempé raviront les papilles des amateurs de houblon, ainsi que toute une gamme de productions éphémères.

14 rue du Magasin, 25300 Pontarlier
Tél. 06 40 59 98 46

Le Haut-Doubs, c'est aussi le pays du Comté, une tradition fromagère de plusieurs siècles dans les montagnes du massif jurassien. La famille Petite élabore depuis cinq générations un Comté authentique et s'est engagée dans les années 60 dans la voie de l'agriculture biologique. À Pontarlier, en plein cœur de la ville, visitez la crèmerie et sa sélection de fromages traditionnels au lait cru, dont le Comté, mais aussi les produits de terroir et régionaux…

1 rue Sainte Anne, 25300 Pontarlier
Tél. 03 81 39 09 50

Pontarlier, capitale de l'absinthe

La visite d'une distillerie est une étape incontournable à Pontarlier, capitale de la *« fée verte »*. À deux jets de pierre de Pontalier, la Distillerie Les Fils d'Emile Pernot, située à la Cluse-et-Mijoux, perpétue depuis sa création en 1890 le savoir-faire ancestral de la distillation du Haut-Doubs. Spécialiste de l'absinthe, ils vous accueillent pour une visite guidée et une dégustation gratuites.

18-20 Le Frambourg
25300 La Cluse et Mijoux
Tél. 03 81 39 04 28

À la Cluse-et-Mijoux, profitez-en pour faire un détour par le château de Joux, sur son éperon rocheux. Au coeur d'un site naturel d'exception, laissez-vous embarquer pour une visite guidée dans cette forteresse militaire chargée d'histoire qui a hébergé d'illustres personnages comme Mirabeau ou Toussaint Louverture.

Château de Joux,
Tél. 03 81 69 47 95
www.chateaudejoux.com

Le Fort Saint Antoine, l'antre du Comté

Juste après Pontarlier, il sera indispensable de faire une halte au Fort Saint Antoine et ses caves d'affinage, afin d'appréhender au mieux les secrets de fabrication du Comté. Construit en 1879 afin de protéger la frontière suisse, ce fort a été réaménagé en 1966 en caves d'affinage par Marcel Petite. En un demi-siècle, cette cathédrale souterraine a vu plus d'un million de Comtés lentement s'affiner pour révéler tous leurs arômes et leurs saveurs. Au gré d'une visite, vous découvrirez les secrets de la montagne et des hommes, du patrimoine fromager, de ses métiers, vous échangerez avec un maître-caviste…

25370 Saint Antoine
Tél. 03 81 69 31 21

Écomusée l'Abeille du Haut-Doubs

Après Arc-sous-Cicon, faites un détour par Aubonne et l'écomusée de l'Abeille du Haut-Doubs pour découvrir le monde fascinant des abeilles, de la reine, de la ruche, en toute sécurité. À travers l'exposition permanente, vous en saurez plus sur le travail à l'intérieur de la ruche, les constructions de cire, l'évolution de l'apiculture…

La Creuse, route d'Ornans,
25520 Aubonne
Tél. 03 81 69 93 62

Où manger ?

Entre Gilley et Morteau, une halte s'impose à Bonnétage à L'Etang du Moulin. La cuisine du chef étoilé Jacques Barnachon fait la part belle aux produits du terroir, et est élaborée au rythme des saisons. Les produits locaux y sont valorisés, tant pour la partie bistrot que pour la partie gastronomie. En prime, avant de passer à table, offrez-vous une parenthèse détente au spa !

25210 Bonnétage. Tél. 03 81 68 92 78

Où dormir ?

Hôtel Le Bon Accueil

À Malbuisson, à côté de Pontarlier, au bord du lac Saint-Point, profitez d'un cadre idyllique, entre nature, lacs, montagne et forêts, pour passer une nuit dans l'hôtel 3* « Le Bon Accueil », chez Catherine et Marc Faivre. Confortables, spacieuses, et de styles différents, les chambres seront le point de départ idéal pour les amoureux de nature et de… gastronomie.

Hôtel Spa Les Rives Sauvages

Au bord du Lac Saint-Point, l'hôtel spa Les Rives Sauvages offre un panorama à couper le souffle sur les paysages préservés et authentiques du Haut-Doubs. Equipé d'une piscine, de seize suites bénéficiant du confort d'un service hôtelier, d'un spa, et d'équipements pour accueillir les séminaristes, l'établissement vous fera vivre un moment unique.

9 rue de l'Eglise, 25160 Malbuisson.
Tél. 03 81 38 74 37 www.les-rives-sauvages.fr

L'Atelier de Donat

Sur les rives du Lac Saint-Point, l'hôtel 4 étoiles-restaurant l'Atelier de Donat vous accueille dans un cadre naturel préservé. Les deux chambres (dont une est PMR) et les quatre suites spacieuses ont toutes vue sur le lac. Côté cuisine, la chef Raphaelle Vernier, formée chez Ducasse, vous concocte une cuisine bistronomique 100 % maison, d'inspiration régionale.

4 chemin des Landes 25160 Malbuisson.
Tél. 03 81 89 42 42 www.latelierdedonat.com/fr

Pour se dépenser !

Le GPS Safari est une randonnée ludique ou balade urbaine consistant à suivre les indices, résoudre les énigmes, avec un objectif : découvrir le trésor caché. Plusieurs parcours et caches sont disponibles dans le Doubs. Pourquoi ne pas clore votre itinéraire gourmand par un GPS Safari à Pontarlier ? Cette balade vous permettra de découvrir les plus beaux bâtiments historiques de la ville.

Tous les renseignements :
www.gps-safari-doubs.com/

Vous les plus sportifs, ne passez pas à côté des « GTJ », les Grandes Traversées du Jura. Six randonnées ont été balisées au cœur du massif jurassien (à vélo, à cheval, à pied, à raquette, à VTT, et à ski). Mais du côté du Haut-Doubs, il vous faudra privilégier les circuits à pied, à vélo ou à VTT. À vélo, l'itinéraire passera notamment par Morteau et Pontarlier. A pied, le circuit vous fera passer - entre autres - aux côtés des imposants « tuyés » où sont fumés les saucisses et les jambons, que vous mangerez certainement à l'étape. À VTT, vous découvrirez des paysages campagnards ponctués de très belles fermes comtoises jusqu'à Pontarlier.

Tous les renseignements :

www.gtj.asso.fr

www.bourgognefranchecomte.com/itineraires-pedestres/

www.bourgognefranchecomte.com/itineraires-velo/

ESCAPADE GOURMANDE

VIRÉE GOURMAN DANS LA CAMPA NIVERNAISE

ENTRE COLLINES VERDOYANTES, ÉTENDUES DE FORÊTS ET DE BOCAGES, LACS ET MONTAGNE, LA NIÈVRE SAURA SÉDUIRE LES TOURISTES PAR SES TENTATIONS GOURMANDES SALÉES ET SUCRÉES.

Une association locale porte haut et fort les couleurs de la gastronomie locale, les « *Toques nivernaises* ». Ces 27 ambassadeurs s'attachent à promouvoir et valoriser avec passion et enthousiasme les produits du terroir. N'hésitez pas à faire une halte pour prendre place autour d'une de ces bonnes tables labellisées « *Toque nivernaise* ». La Nièvre, c'est aussi une race bovine qui s'exporte dans le monde entier, le Charolais. Au gré d'une balade à vélo sur un des nombreux itinéraires VTT qui traversent le Morvan, nous vous invitons à suivre un itinéraire gourmand dans le sud du territoire à la découverte des producteurs locaux nivernais.

NDE
GNE

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

Vandenesse, le paradis de la volaille

Débutons ce circuit de l'éveil des papilles à Vandenesse, à l'ouest du massif du Morvan. Céline et Olivier Chamard y dirigent une exploitation agricole dédiée à deux activités : des bovins de race charolaise, et des volailles de ferme (poulets, pintades, canettes, canards, poules, coqs), ainsi que les volailles festives (dindes, chapons, poulardes, oies). Les deux producteurs accordent un intérêt tout particulier au bien-être de leurs bêtes à plumes. Elevées en plein air, les volailles bénéficient des richesses de la nature (insectes, herbes…) et d'une alimentation à base de blé et autres céréales. Des produits transformés sont également proposés à la vente.

2 rue Creuse, 58290 Vandenesse
Tél. 03 86 30 71 97

À Millay, mangez des pommes !

À Millay, la famille Lepoivre Dollet vous accueille au sein de sa cave cidricole pour une visite et une dégustation de cidre dont les pommes biologiques sont issues des vergers de la ferme. Les pommes sont transformées sur place en cidre, jus de pomme, vinaigre de cidre, gelée de cidre. Durant la saison, vous pourrez procéder à la cueillette et assister aux étapes de la fabrication des jus. Si le cœur vous en dit, n'hésitez pas à prolonger votre halte dans l'une des chambres d'hôtes ou dans le gîte.

Le Petit Montigny, 58170 Millay
Tél. 03 86 30 48 64

La ferme de Couveau, une agriculture bio raisonnée

Installés en 2015 à la ferme de Couveau, Marion Baranton et Jérôme Boulanger élèvent des vaches de races Maraîchine, Jersiaise et Normande en agriculture biologique. Le lait produit est transformé en yaourts, fromages blancs et crèmes dessert. La viande de veau et de bœuf est vendue en caissettes. Les deux producteurs ont opté dès le début pour la vente directe via les réseaux AMAP (AMAP de Château-Chinon, nécessitant une adhésion à l'année), et au sein du magasin Morvan Bio à Autun.

Couveau, 58370 Larochemillay
Tél. 06 71 28 87 81

À Poil, découvrez les vertus du lait de jument

En plein cœur du Parc naturel régional du Morvan, Nathalie et Xavier Niaux élèvent au sein de l'Elevage Bio Bibracte, sur 160 hectares de prairies naturelles, 70 chevaux (pour le lait), 40 bovins de race Highland, et une quarantaine de moutons de race Solognot, dans une démarche intégralement biologique. Une philosophie, un engagement profond et une cause à défendre pour le couple de producteurs. Toute l'année, leurs bêtes pâturent paisiblement en extérieur. En marge de la vente directe de la viande et de produits transformés, le lait de jument est prélevé en raison de ses vertus régénératrices pour la peau. Ainsi sont proposés à la vente savons, crèmes, laits corporels, gels douche, shampoings… bio. Et ce sont les artisans locaux de la marque « *Faïencerie du Morvan* » qui fournissent les bols pour les savons à raser. Des visites d'une à deux heures sont proposées sur rendez-vous.

Le quart du bois, 58170 Poil
Tél. 03 86 30 01 64 / 06 87 39 73 65

Toujours dans la commune de Poil, il serait dommage de ne pas faire un détour par la Chèvrerie de Lucie, au lieu-dit « *Montantaume* ». Vous y découvrirez une fabrication artisanale de fromages de chèvre frais, demi-secs et secs. Sur rendez-vous, il est possible de solliciter une visite pédagogique de la ferme.

Domaine de Montantaume, 58170 Poil
Tél. 06 07 83 00 22

À Glux-en-Glenne, goûtez aux boissons de nos ancêtres

En plein cœur du Parc naturel régional du Morvan, la commune de Glux-en-Glenne abrite sur son territoire une partie du site archéologique de la cité antique de Bibracte (page suivante). L'occasion d'en connaître un peu plus sur les coutumes culinaires de nos ancêtres les Gaulois. Situé à Glux-en-Glenne, le musée de Bibracte propose des dégustations des vins à l'antique, accompagnés de gougères à la livèche, l'ancêtre de notre céleri branche. Les vins sont élaborés à partir des recettes de Pline et Columelle (auteurs de l'Antiquité), en partenariat avec les archéologues de Bibracte.

Musée de Bibracte Mont Beuvray,
58370 Glux-En-Glenne
Tél. 03 85 86 52 35

Villapourçon et son bœuf bio !

Concluons cette escapade savoureuse par un petit tour chez un producteur biologique de viande bovine à Villapourçon. Au cœur du sud du Morvan, Valeryan Balboux propose en vente directe à la ferme son bœuf bio en caissette de 15 à 25 kg.

Le Haut des Champs,
58370 Villapourcon
Tél. 03 86 78 63 92

Où manger ?

Après Vandenesse, au cœur du village de Luzy, le restaurant La Table de Jérôme est installé dans les murs de l'ancien Hôtel du Centre. La cuisine du chef Jérôme Raymond y est renouvelée tous les deux mois, au rythme des saisons. Vous y dégusterez des produits locaux, sublimés par la touche créative et moderne du chef.

26 rue de la République, 58170 Luzy
Tél. 03 86 30 00 66

Où dormir ?

Le Domaine de Chaligny

Quoi de plus insolite qu'une nuit dans un chêne centenaire du Domaine de Chaligny à Saint-Hilaire en Morvan ? Une étape dépaysante et bucolique dans votre périple gastronomique. Dans cet éco-hébergement sans électricité ni eau, retrouvez vos rêves d'enfant de cabanes dans les arbres et profitez des plaisirs gustatifs des repas et pâtisseries maison servis sur commande.

58120 Saint-Hilaire en Morvan
Tél. 03 86 78 47 51

Les cabanes lacustres

Loin du tohu-bohu urbain, offrez-vous dans ce périple gastronomique une parenthèse ressourçante dans une cabane lacustre, dans le sud du Parc régional du Morvan. À Poil, au cœur d'un parc de 12 hectares sur deux étangs distincts, vous passerez une nuit dans un calme absolu et profiterez d'un délicieux repas.

Château d'Ettevaux, 58170 Poil
Tél. 03 86 30 16 41
www.cabanes-lacustres.fr/fr

À visiter

Autun

Il serait dommage de ne pas faire un détour par Autun, ville d'Art et d'Histoire, tant cette cité est chargée d'histoire et de richesses culturelles. De nombreux vestiges gallo-romains ont été préservés. Le Moyen-Age a également laissé la cathédrale Saint-Lazare, l'évêché et les hauts quartiers aux rues étroites et aux maisons à colombages. Les animations et les loisirs sont légion toute l'année, avec ses festivals, ses musées, ses visites guidées, son train touristique, son golf, la voile sur le lac du Vallon…

www.autun-tourisme.com

Bibracte

Etape incontournable de votre séjour, le site archéologique de Bibracte, sur le mont Beuvray, vous plongera sur les traces de nos ancêtres les Gaulois. Fondée à la fin du IIe siècle avant J.C., au sommet du mont Beuvray, cette ancienne ville fortifiée gauloise est l'une des mieux conservées, avec ses remparts et ses quartiers s'étendant sur 200 ha. Sur place, de nombreuses activités sont proposées, pour petits et grands : « *journée gauloise* », visite du musée, visite guidée du site, démonstration de rapaces en vol libre, grimpe d'arbres, atelier d'archéologie pour enfants…

Plus d'infos : www.bibracte.fr

Pour se dépenser

Ferme équestre de Traclin

Afin de découvrir en toute sérénité la beauté des paysages du Morvan, la randonnée équestre semble être toute appropriée. Pour petits et grands, que vous soyez cavalier débutant ou confirmé, la ferme équestre de Traclin vous accueille pour des balades en pleine nature dans le parc naturel régional du Morvan, au rythme des sabots des équidés.

Ferme équestre de Traclin
58120 Saint-Léger-De-Fougeret.
Tél. 03 86 79 40 17

La Grande Traversée du Morvan en VTT

Labellisée par la Fédération française de Cyclisme, la Grande Traversée du Morvan à VTT (la «*GTM*») relie Avallon, dans l'Yonne, à Autun en Saône-et-Loire. Ce circuit ravira les passionnés de VTT itinérant et fera découvrir les principaux sites naturels de la région.

Plus d'informations : www.bourgogne-franchecomte.com/itineraires-velo/

Le GR Tour du Morvan à pied

Ce sentier balisé de grande randonnée permet de découvrir à pied le Morvan sur plus de 220 km. Il parcourt du nord au sud le Parc naturel régional du Morvan, en sillonnant quatre départements de la Région, à savoir la Saône-et-Loire, la Nièvre, l'Yonne et la Côte-d'Or. Entre bocages et forêts, moyenne montagne et vallées tranquilles, une autre manière de découvrir à votre rythme le Morvan !

Plus d'informations :
www.bourgognefranchecomte.com/itineraires-pedestres/

TRIBUNES
DE NOS CAMPAGNES

Notre Région d'Avance – La Gauche Unie

Qualité, bio et manger local : votre Région s'engage aux côtés des agriculteurs.

En faisant de l'agriculture une grande cause régionale, notre majorité a souhaité affirmer son attachement à des productions souvent reconnues mondialement, aux femmes et aux hommes qui font vivre le développement agricole de nos territoires et au renforcement des signes de qualité, de l'agriculture biologique, de l'innovation agroalimentaire ou de la filière agrobiologique.

Notre plan régional de développement agricole, voté à l'unanimité de l'assemblée fin 2017, consacre l'agriculture comme une grande priorité régionale, avec un budget augmenté de 50 % et des politiques qui s'adressent au quotidien de l'ensemble des agriculteurs de nos territoires (installation, modernisation des exploitations, soutien aux équipements en faveur d'une agriculture durable, soutien aux filières…).

Le développement d'une véritable agriculture de proximité fait également partie des engagements forts de notre majorité. La vigilance croissante des populations sur la qualité de l'alimentation et les atouts de notre agriculture créent une forte attente sur le développement de circuits courts. Ceux-ci permettent en outre de mieux valoriser les agriculteurs, grâce aux économies de coût de transport et d'intermédiaires en particulier, et de réduire l'empreinte écologique des productions. Dans nos lycées, nous travaillons également à l'accroissement constant du recours aux produits locaux en lien avec les agriculteurs. Au-delà, la Région s'est dotée d'un nouveau dispositif d'appel à projets en direction des territoires (collectivités, associations, structures de l'ESS) pour mieux les accompagner dans la recherche de circuits agricoles de proximité.

La Région ne relâche pas son effort sur le soutien à l'agriculture biologique. Malgré les désengagements de l'Etat, nous avons renforcé nos dispositifs afin que les exploitations qui se sont converties puissent poursuivre leur activité. Nous soutenons également les actions des acteurs du bio pour se fédérer afin de créer de meilleures interactions avec les consommateurs et habitants de nos territoires.

Renforcer le « *manger local* », soutenir les filières agricoles dans leurs efforts pour maintenir et accroitre la qualité des productions régionales, aider à la création de circuits courts qui bénéficient autant aux producteurs qu'aux consommateurs, ce sont des enjeux importants de notre époque et des attentes fortes des habitants. La Région poursuivra son action, aux côtés du monde agricole et de la filière agroalimentaire afin de contribuer au maintien et au développement des filières de qualité en Bourgogne-Franche-Comté.

Union des républicains de la droite et du centre

Soutenir l'agriculture en Bourgogne-Franche-Comté.

Les phénomènes climatiques extrêmes sont de plus en plus violents et fréquents. Si la situation nous alarme, c'est que ces aléas s'inscrivent dans un contexte de marché très difficile et que leurs conséquences sont dramatiques pour l'agriculteur exploitant.

Pourtant, l'Union Européenne s'apprête paradoxalement à réduire drastiquement son engagement financier pour la Politique Agricole Commune.

Nous ne l'acceptons pas et notre groupe des Républicains de la Droite et du Centre à la région Bourgogne-Franche-Comté a appelé le gouvernement français à refuser clairement cette baisse qui condamnerait les agriculteurs et mettrait en danger notre sécurité alimentaire.

L'agriculture française comme régionale doit faire face à des défis de taille (changement climatique, guerre des prix, nouvelles habitudes de consommation…). Les politiques publiques doivent l'accompagner et nous l'avons dit maintes fois à la Région. Il faut agir plus vigoureusement, soutenir les investissements et accompagner les filières. Il ne faut pas se contenter de constater les difficultés.

Soutenir l'agriculture, c'est maintenir des emplois non délocalisables notamment dans nos territoires périurbains et ruraux.

La Commission européenne, le Gouvernement et la Région doivent prendre des mesures d'urgence :

-Pérenniser les financements de la Politique Agricole Commune qui soutiennent notre agriculture face à la concurrence mondiale.

-Réduire massivement les charges qui pèsent sur les exploitants agricoles.

-Accompagner financièrement les agriculteurs et les filières agro-alimentaires dans leur adaptation à de nouveaux modes de consommation et leur ouverture vers l'internationalisation.

-Engager une politique d'adaptation aux changements climatiques.

Pour notre agriculture, la nécessité d'agir.

Le Rassemblement National

L'agriculture de demain sera locale ou ne sera pas !

Face à un modèle agricole à bout de souffle qui préfère la rentabilité à la qualité, et la spéculation à l'équité, l'agriculture bourguignonne et franc-comtoise, forte de ses 27 000 exploitations et d'une filière agroalimentaire renommée, possède de formidables leviers qui doivent lui permettre de prendre la voie d'une agriculture durable et responsable.

Pour cela, le groupe Rassemblement National soutient les principes d'une agriculture qui garantit la santé des consommateurs, améliore le bien-être animal, protège notre environnement et assure un revenu décent à celles et ceux qui travaillent la terre.

Il est nécessaire de limiter les transports consommateurs d'énergies fossiles en privilégiant les circuits courts et les productions locales créatrices d'emplois au plus près du lieu de culture, de transformation et de consommation.

En rétablissant la préférence régionale contre la concurrence déloyale et en soutenant les productions locales au travers de la commande publique de la Région (cantines des lycées, administrations…), l'agriculture préservera nos terroirs et respectera le travail de nos agriculteurs en valorisant au juste prix leur savoir-faire.

Les élus du groupe Rassemblement National soutiennent déjà dans l'hémicycle cette vision, demain ils rendront ce nouveau modèle agricole possible.

NOS ADRESSES

PRODUCTEURS

FERME SOUS LA CÔTE
2 Cranges sous la Côte
25340 Fontaine-les-Clerval
Tél. 03 81 94 68 12

LA FERME DU GRAND PRÉ
1335 route de la Frette
71290 Huilly-sur-Seille
Tél. 07 70 69 74 39

LA MAISON DU BOIS FERME VIRON
90100 Chavanatte
Tél. 03 84 29 69 01

L'ESCARGOTIÈRE BONVALOT
1 hameau des Cranges
39350 Le Petit-Mercey
Tél. 03 84 81 07 01

VIGNOBLE GUILLAUME
32 Grande Route de Cy
70700 Charcenne
Tél. 03 84 32 77 22

FERME AQUACOLE DE CRISENON
LDT Crisenon
89460 Prégilbert
Tél. 03 86 46 76 77

SEYR DU SAFRAN
5 route de Chazué
58400 La Charité-sur-Loire
Tél. 06 24 86 26 31

ASSOCIATION « LA BRIGADE DES COMPOTES »
Maison des Associations Espace Jean Zay
4 rue Jules Ferry
71100 Chalon-sur-Saône
Tél. 06 77 51 29 43

EPI CERISE
6 rue Didon
70000 Vesoul
Tél. 03 84 78 28 64

GAEC LURIER
Malicorne
58350 Colmery
Tél. 07 60 75 19 63

LA FERME MOUGIN
5 rue de la Mairie
25550 Bavans
Tél. 03 81 97 53 45 / 06 87 93 64 42

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

PISCICULTURE DES MARAIS
5 route des Essards
39120 Pleure
Tél. 03 84 81 47 26 / 06 87 49 03 77

LA FAVIERE ENCHANTEE
1 route d'Hugier
70150 Cult
Tél. 03 84 31 70 12 / 06 44 98 72 29

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

SALAISONS THAURIN
1 rue de Salins
39110 Cernans
Tél. 03 84 73 50 94

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

CHÈVRERIE DES VIFS
71110 Montceaux-l'Étoile
Tél. 06 77 65 37 20

LA GOUTTE D'OR DU PLATEAU
8 rue Setrettes
39800 Le Fied
Tél. 09 75 79 90 73

SAFRANERIE TEMPLIÈRE
2 ruelle de la Vigne
21290 Recey-sur-Ource
Tél. 03 80 81 06 64

BRUNO DANGIN
Sur la Petite Vigne
21330 Molesme
Tél. 06 88 87 19 79

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

ASSOCIATION LE P.A.R.C
Jardin Ressource
Les Taupins
89350 Louesme-Champignelles
Tél. 09 50 20 31 17

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

interbio Franche-Comté

NOTRE AGENDA

DU 21 AU 23 SEPTEMBRE 2018 À DOLE (39)

WEEK-END DU CHAT PERCHÉ

Au cœur du Jura, fins gourmets et amoureux de la bonne chair se donnent rendez-vous les 21, 22 et 23 septembre pour le 4e Week-end Gourmand du Chat Perché. Véritable ode au « bien manger » et au « bien boire », cet événement désormais incontournable est l'occasion de découvrir les bons produits du terroir de Bourgogne Franche-Comté mais aussi des saveurs venues d'ailleurs. Invité d'honneur cette année : le Japon pour la touche d'exotisme et Chalon-sur-Saône histoire de faire la part belle à la région ! Pendant trois jours, producteurs locaux, artisans des métiers de bouche, chefs étoilés mais aussi artistes inspirés investissent les rues de Dole pour partager avec les visiteurs (donc avec vous !) leur passion et leur savoir-faire. Le temps d'un week-end, la cité chère à Marcel Aymé se transforme en ville gourmande à ciel ouvert et fait chavirer nos papilles.

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.

30 SEPTEMBRE 2018 À CHEMILLY-SUR-YONNE (89)

FOIRE ART & GASTRONOMIE

Expositions, dégustations, ventes directes de producteurs, rencontres avec les artisans locaux : tous les ingrédients sont réunis pour faire de cette foire de Chemilly-sur-Yonne un succès !

22 ET 23 SEPTEMBRE 2018

PIQUE-NIQUE / FANTASTIC PICNIC

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

6 ET 7 OCTOBRE 2018 À PONTARLIER (25)

18E ABSINTHIADES

Les « Amis du Musée de Pontarlier » rendent hommage à la célèbre absinthe : la boisson la plus controversée du XXe siècle ! Théâtre, expositions, concours de dégustation, découvertes culinaires et bien sûr visites de distilleries.

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 (dont beaucoup de bio) dans une ambiance de marché authentique à l'ancienne.

JUSQU'AU 8 OCTOBRE 2018 EN CÔTE DE NUITS (21)

MUSIQUE AU CHAMBERTIN

Le festival Musique au Chambertin se déroule sur 3 week-ends de mi-septembre à début octobre, à Gevrey-Chambertin et dans les villages viticoles voisins : Brochon, Chambolle-Musigny, Couchey, Fixin, Morey-Saint-Denis, Vougeot, Marsannay-la-Côte, et Vosne-Romanée. Au programme : concerts de musique classique, jazz et variété française, musiques du monde, visites œnologiques, dégustations après-concerts, entractes gourmands... Une programmation éclectique et de qualité.

13 ET 14 OCTOBRE 2018 À BEAUNE (21)

PAINS, VINS, FROMAGES

Pains, vins et fromages ? C'est le trio gagnant pour ce salon organisé chaque année par les étudiants du BTS Tourisme du lycée Clos Maire de Beaune. Chaque année, en octobre, ils nous proposent un voyage au cœur de la gastronomie bourguignonne et française.

19, 20 ET 21 OCTOBRE 2018 À CHALON-SUR-SAÔNE (71)

PAULÉE DE LA CÔTE CHALONNAISE

Dégustations, défilé des confréries vineuses, diner de gala, parcours dégustation, concerts : la Paulée de la Côte chalonnaise est une occasion unique de célébrer la fin des vendanges dans la bonne humeur et de goûter au vin nouveau.

20 OCTOBRE À NEVERS (58)

MARCHÉ AUX TRUFFES

Mi marché, mi spectacle, cet événement de la gastronomie bourguignonne met en scène la truffe ! Pas besoin d'être fin connaisseur, des spécialistes contrôlent les truffes une par une en amont pour vous permettre d'accéder à des produits de qualité.

20 OCTOBRE 2018 À IS-SUR-TILLE (21)

FÊTE DE LA TRUFFE ET DES PAPILLES

Pour cette édition 2018 de la Fête de la Truffe et des Papilles, Is-sur-Tille sort le grand jeu : authentique marché aux truffes fraîches, marché bio et marché de pays réservés aux produits du terroir.

20 ET 21 OCTOBRE 2018 À NUITS-SAINT-GEORGES (21)

FÊTE DU VIN BOURRU

La fête du vin bourru accueille chaque année plus de 5 000 visiteurs qui viennent goûter le vin bourru, ce jus de raisin pressé devant eux. Sans oublier les nombreuses spécialités venues de tous les terroirs de France.

ENTRE LE 22 ET LE 25 OCTOBRE AU SIAL – PARIS (75)

REMISE DES PRIX DU CONCOURS MIAM ! AU SIAL !

3e Concours organisé par le GPPR (Gastronomie et Promotion des Produits Régionaux) et l'AREA Bourgogne-Franche-Comté (L'Association Régionale des Entreprises Alimentaires) qui vise à valoriser les démarches et produits innovants du secteur alimentaire régional. La remise des prix s'effectuera à l'occasion du Salon de l'Alimentation.

27 ET 28 OCTOBRE 2018 À CHABLIS (89)

FÊTE DES VINS DE CHABLIS

Les viticulteurs du Chablisien et du Grand-Auxerrois sortent le grand jeu : exposition de matériel viticole, randonnée gourmande, dégustations, animations de rue…

27 ET 28 OCTOBRE 2018 À AUXERRE (89)

SALON DU CHAMPIGNON

Avec l'automne revient le rendez-vous annuel du Muséum et de la Société Mycologique Auxerroise ! Venez découvrir les espèces présentes en Bourgogne, faites déterminer vos cueillettes par les mycologues de la SMA et participez aux ateliers proposés par l'équipe du Muséum.

27 ET 28 OCTOBRE 2018 À AUXEY-DURESSES (21)

COUP D'ŒIL, COUP DE CŒUR

Le temps d'un week-end, les vignerons d'Auxey-Duresses ouvrent leur cœur et surtout leurs bouteilles ! Dégustation et expositions un peu partout dans ce joli village de la Côte de Beaune.

JUSQU'AU 30 NOVEMBRE 2018 AU MUSÉE DE LA MONTAGNE DU CHÂTEAU-LAMBERT (70)

SOMMES-NOUS TOUS PAYSANS ?

Cette exposition collective prend place à la suite de l'enquête ethnologique menée par l'Ethnopôle « Réinventons les musées populaires » avec une cinquantaine d'agriculteurs et d'acteurs des Vosges du Sud. Elle nous interroge sur notre rapport au monde paysan à travers différents points de vue.

DU 1ER AU 11 NOVEMBRE À DIJON (21)

FOIRE 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 5e foire de France.

Après le Vietnam en 2017, c'est l'Italie qui sera le pays hôte d'honneur de la foire cette année. Un pays réputé pour son riche patrimoine architectural, sa culture, sa créativité et bien sûr sa gastronomie.

10 ET 11 NOVEMBRE 2018 À NEVERS (58)

SALON GOURMAND

Le temps d'un week-end, le centre des expositions de Nevers joue la carte de la gourmandise avec 50 producteurs régionaux invités.

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.

DU 16 AU 18 NOVEMBRE 2018 À BEAUNE (21)

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.

LE 24 NOVEMBRE 2018 AU MUSÉOPARC D'ALÉSIA (21)

REPAS ROMAIN

Et si vous partagiez un vrai repas romain mijoté par Mireille Chérubini (Taberna Romana) ? À Alésia, le voyage dans le temps se fait aussi dans l'assiette avec un quatuor de pois chiches, un minutal de porc mariné au vin, aux épices grillées et aux abricots avec de l'épeautre au romarin et un assortiment de douceurs. Le tout arrosé de mirtites (vin rouge aromatisé aux baies de myrtes), d'absintites (vin blanc aromatisé aux feuilles d'absinthe) et de valetudi potio (jus de fruits à la cannelle). Felix convivium !

DU 7 AU 9 DÉCEMBRE 2018 À DOLE (39)

RÉGAL EXPO

Pour sa première édition, ce salon de l'excellence et du terroir a choisi Dole! L'occasion de faire toute la lumière sur les labels et les filières : AOC-AOP, IGP, AB, Label Rouge…

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

NOS PARTENAIRES

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ TOURISME

5 avenue Caribaldi - BP20623 - 21006 Dijon Cedex
www.bourgognefranchecomte.com
Tél : 03 81 25 08 08

LES CHAMBRES RÉGIONALES D'AGRICULTURE ET LEUR MARQUE 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.

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

© IRD – Tiphaine Chevallier

MA RÉGION AUX CÔTÉS DES CITOYENS ET DES TERRITOIRES

L'accès internet à très haut débit pour tous, citoyens, entreprises et collectivités est un objectif prioritaire de la Région Bourgogne-Franche-Comté. Afin de répondre à leurs attentes et aux exigences d'applications nombreuses du numérique, la Région s'engage par ses investissements et soutiens financiers pour :

- **Accélérer le déploiement du très haut débit partout**
- **Offrir une solution radio très haut débit en zone rurale**
- **Développer le numérique au service de tous**

D'ARTAGNAN-2018

www.bourgognefranchecomte.fr
Retrouvez-nous sur

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