

**2020, UNE ÉDITION SPÉCIALE
POUR LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE**

REGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

NOTRE AGRICULTURE PAR CŒUR

DOSSIER DE PRESSE

LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ AU
SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE
DU 22 FÉVRIER AU 1^{ER} MARS 2020



SOMMAIRE

PLAN DU SALON.....	3
Communiqué de presse.....	4
La Région aux côtés de ses agriculteurs.....	6
Les fonds européens FEADER*	7
Le paysage culturel de l'élevage bovin charolais, candidat au patrimoine mondial de l'UNESCO.....	8
L'espace Bourgogne-Franche-Comté - Hall 1	9
Planning des animations	10
La Bourgogne-Franche-Comté, terre d'agriculture et d'élevage	11
Des races de grande renommée : La Charolaise, race à l'honneur ..	13
Des races de grande renommée : La Montbéliarde.....	15
Des races de grande renommée : Mouton Charollais, chevaux Comtois et Auxois, volaille de Bresse	16
L'espace Bourgogne-Franche-Comté - Hall 3	17
Animations sur le Hall 3	18
« BIENVENUE À LA FERME » et « EN DIRECT DU DOMAINE ».....	19
La fruitière, fidèle au rendez-vous - Hall 1	20
Tout un territoire de saveurs à explorer	21
Doubs, entre agriculture et tourisme.....	23
Saône-et-Loire, goûtez l'excellence !.....	24
Ce qui va vous faire aimer l'Yonne.....	25
SOUS LE SIGNE DE LA QUALITÉ.....	26
LES EXPOSANTS.....	27
LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2020	28
Le Trophée national des lycées agricoles.....	29
Salon du fromage et des produits laitiers 2020	30
EXPOSITION « Bienvenue dans l'univers de la Charolaise, race Idéale »	31

PLAN DU SALON



HALL 3ÈME ÉTAGE

Salon du fromage et des produits laitiers

(Salon professionnel - accès par badge à demander)

	ÉLEVAGE ET SES FILIÈRES LIVESTOCK PRODUCTION AND ITS SECTORS	CULTURES ET FILIÈRES VÉGÉTALES CROP AND PLANT SECTORS, GARDENING AND VEGETABLE GARDENS	SERVICES ET MÉTIERS DE L'AGRICULTURE AGRICULTURAL SERVICES AND PROFESSIONS	PRODUITS DE RÉGIONS DE FRANCE D'OUTRE-MER ET DU MONDE PRODUCTS FROM REGIONS ACROSS FRANCE AND ITS OVERSEAS TERRITORIES AND FROM THE REST OF THE WORLD
PAVILLON 1	Bovins, ovins, porcins, caprins Cattle, goats, pigs, sheep			
PAVILLON 2.2	Cultures et filières végétales - Jardin et potager Crops and plant sectors - Garden and kitchen garden			
PAVILLON 3	Régions de France et leurs produits Regions of France and their products			
PAVILLON 4	Services et métiers de l'agriculture Agricultural services and professions AGRI' 4.0 AGRI' RECRUTE : Votre espace emploi formation / Careers and training area Environnement et énergies Environment and energy La ferme pédagogique du salon Educational farm			

PAVILLON 5.1	Régions et produits de France d'Outre-Mer Regions and products of overseas territories
PAVILLON 5.2	Agricultures du monde et leurs produits World Agriculture and their products Élevages du monde World livestock
PAVILLON 6	Équins, asins Horses, donkeys Artisanat et patrimoine rural de France - Produits de France Crafts and rural heritage of France - French products
PAVILLON 7.1	Chiens et chats Dogs and cats
PAVILLON 7.2	Concours Général Agricole des Produits et Vins Concours Général Agricole products and wines

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LA RACE CHAROLAISE ET LA RÉGION BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ À L'HONNEUR AU SALON DE L'AGRICULTURE 2020

Le Salon international de l'agriculture 2020 ouvrira ses portes le 22 février à Paris. Cette 57^e édition - exceptionnelle pour la Bourgogne-Franche-Comté - est marquée par la mise à l'honneur de la race charolaise. C'est en effet *Idéale*, une Charolaise de six ans au nom prédestiné, qui a été choisie comme vache égérie de cette édition. La Région Bourgogne-Franche-Comté est très fière de ce choix.

Avec sa robe immaculée, *Idéale* représente cette race emblématique de la Bourgogne-Franche-Comté, berceau de la race Charolaise. A travers *Idéale*, ce sont donc les enjeux et les perspectives de toute la filière qui sont placés sous les feux de la rampe, pour faire de la Charolaise une race qui symbolise l'excellence à la française.

Cette année, la Région Bourgogne-Franche-Comté présente deux espaces de valorisation et de promotion de son territoire et de son agriculture, hall 1 et hall 3, en partenariat avec les organismes de sélection des races Charolaise, Montbéliarde, mouton Charollais, chevaux Comtois et Auxois, la chambre régionale d'agriculture, le GPPR (Gastronomie et promotion des produits régionaux) de Bourgogne-Franche-Comté, et les départements du Doubs, de la Saône-et-Loire et de l'Yonne.

HALL 1 : « MA RÉGION MÉMEUH ! » (ALLÉE F, STAND 26)

La Bourgogne-Franche-Comté est cette année à l'honneur, elle a le privilège d'être installée à l'entrée du hall 1, à côté du stand de Charolais France. La Région bénéficie d'une excellente visibilité aux côtés de l'égérie de la race charolaise *Idéale*.

Le stand, baptisé *ma Région MÉMEUH !*, est dédié à la promotion des races Charolaise, Montbéliarde et mouton Charollais, avec ses éleveurs et ses producteurs, qui font la renommée de la région. Des dégustations de viande (Charolaise, mouton Charollais) et de fromages issus du lait de la Montbéliarde et des animations s'y déroulent toute la semaine.

L'Union régionale des fromages d'appellation d'origine comtois (URFAC) est fidèle au rendez-vous avec la traditionnelle fruitière en bois. Chaque jour des professionnels de chaque filière se relaient pour vendre et faire découvrir - autour d'animations très goûteuses - les fromages (Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex Haut-Jura, Emmental Grand cru et Gruyère France).

HALL 3 : « UNE RÉGION QUI FAIT DU BON... ÇA FAIT DU BIEN ! »

(ALLÉE F, STAND 100)

Durant neuf jours, la Bourgogne-Franche-Comté propose des animations valorisant son agriculture et ses savoir-faire. La Région, fidèle à sa politique, sensibilise ainsi les visiteurs à l'importance du manger local et du « bien manger ». Parce que choisir l'alimentation de proximité, c'est mieux manger en garantissant l'emploi et le lien social avec le monde agricole.

Produits locaux et savoir-faire à l'honneur

Sur plus de 120 m², les produits et les producteurs, sans oublier les chefs cuisiniers, sont à l'honneur.

L'espace régional dispose d'un bistrot gourmand et d'un bar à vins. La zone de restauration assise, qui a remporté un grand succès en 2019 est de nouveau mise en place. Une boutique propose aux visiteurs les produits régionaux emblématiques.

Le chef Jean-Alain Pointevin du restaurant Le Château de Chailly (21) mettra en valeur la viande charolaise, entre autres spécialités régionales.

Les Départements du Doubs, de la Saône-et-Loire et de l'Yonne, au sein du pavillon régional, présentent les atouts de leur territoire, accueillent des producteurs et proposent des démonstrations culinaires.

Le réseau *Bienvenue à la ferme* est présent aux côtés des viticulteurs pour faire déguster leurs vins sur l'espace *En direct du domaine*.

Retour en quelques chiffres sur la présence de la Bourgogne-Franche-Comté au Salon de l'agriculture 2019 :

- Le bistrot et le restaurant : 810 burgers et 610 menus vendus
- Le bar à fromages : 633 assiettes vendues
- La boutique : 577 produits vendus
- L'espace « partenaires » : 23 producteurs locaux
- 46 produits locaux présentés dans les animations, les burgers, menus ou les cocktails
- 32 filières partenaires
- 5 prix d'excellence et 414 produits médaillés au Concours général agricole
- Soirée gourmande du 26 février : 250 invités et 35 journalistes présents

LES TEMPS FORTS

- **Mardi 25 février** : « La Soirée gourmande » - Hall 3 - Stand F100, en présence de la Présidente de Région, Marie-Guite Dufay, et des acteurs des filières agroalimentaires.
Ne manquez pas cette soirée de 19h30 à 22 heures. Un événement à destination de la presse pour mettre à l'honneur les filières et les producteurs.
- **20 heures** : Intervention de Marie-Guite Dufay.
Découvrez la balade gourmande sur huit espaces figurant les départements de la région. Chaque univers est un prétexte à présenter les productions et les savoir-faire, et à faire le lien avec le tourisme. Au-delà des produits et des spécialités gastronomiques, chaque territoire déclinera une interprétation du bœuf Charolais dans une « recette » ou un accord inédit. Des recettes réalisées par le chef Jean-Alain Poitevin.
- Collectionnez les huit cartes postales « le Charolais aux couleurs des territoires » réalisées spécialement pour cette édition exceptionnelle.
- **Mercredi 26 février** : La « Journée Bourgogne-Franche-Comté » en présence de la Présidente de Région, Marie-Guite Dufay, et des élus du territoire et du monde agricole
- Dès 9h30 : visite de l'espace régional du hall 3 et rencontre avec les producteurs
- À partir de 11 heures : rendez-vous sur le stand régional du hall 1
- Interventions de Marie-Guite Dufay, de Christian Decerle, président de la Chambre régionale d'agriculture, et de Hugues Pichard, président de l'organisme de sélection de la race Charolaise.
- **Nouveauté sur le hall 3** : Balade immersive au cœur des plus belles merveilles de la région proposée par le club UNESCO
Pour mieux saisir toute la puissance des huit biens UNESCO de Bourgogne-Franche-Comté, région française comptant le plus grand nombre de biens inscrits sur la liste du patrimoine mondial, le club UNESCO de Bourgogne-Franche-Comté vous propose une nouvelle expérience de visite.
Les 24, 25 et 26 février, les visiteurs du Salon sont invités à une découverte virtuelle et immersive de tous les sites UNESCO de Bourgogne-Franche-Comté grâce à un casque de réalité virtuelle.
- **Journées des Départements** :
- Samedi 21 et dimanche 23 février : « Saône-et-Loire, goûter l'excellence ! »
- Jeudi 27 et vendredi 28 février : « Ce qui va vous faire aimer l'Yonne »
- Samedi 29 février et dimanche 1^{er} mars : « Le Doubs, entre agriculture et tourisme »
- **Concours général agricole**
Les chevaux de trait Comtois et de l'Auxois, les vaches de race Charolaise et Montbéliarde, et le mouton Charollais, défendent leur chance au concours général agricole des animaux.
Retrouvez le détail des produits et les animaux mis à l'honneur page 31.
- **Salon du fromage et des produits laitiers du 25 au 28 février**
La Bourgogne-Franche-Comté sera aussi présente au Salon du fromage et des produits laitiers, du 25 au 28 février (détails page 35).

Contacts presse :

RÉGION BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ :

Marie Souverbie - marie.souverbie@bourgognefranchecomte.fr - 06 74 97 43 18

Laure Hubidos - laure.hubidos@bourgognefranchecomte.fr - 06 08 37 99 02

CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE & GPPR BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ :

Marie Beneux - mbeneux@gpprbfc.fr - 07 78 10 62 73

GPPR BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ :

Vanessa Borde - vborde@gpprbfc.fr - 06 59 20 63 54

LA RÉGION AUX CÔTÉS DE SES AGRICULTEURS

Face aux difficultés auxquelles les agriculteurs sont confrontés et pour construire l'agriculture de demain, ancrée dans la proximité, la Région mobilise des moyens importants. Le budget régional dédié s'élève à 13,3 millions d'euros en 2020.

L'agriculture est une force pour le développement économique et l'attractivité de la région. La Bourgogne-Franche-Comté compte une grande diversité de filières qui représentent plus de 50 000 permanents (exploitants, co-exploitants, salariés), et dont dépendent la plupart des entreprises agro-alimentaires.

Ces richesses contribuent à sa renommée nationale et internationale : élevages bovins laitiers ou pour la production de viande, viticulture, grandes cultures, filières laitière, équine, porcine, volailles, production apicole...

La Région a débloqué des moyens sans précédent autour de plusieurs priorités : audits de filières et d'exploitation, développement des pratiques innovantes, exportation des produits, formation aux métiers de l'agriculture, et développement des circuits courts. Elle s'est aussi fortement mobilisée pour engager un plan d'action à hauteur de 10 millions d'euros, avec la chambre régionale d'agriculture, les Départements et les organisations professionnelles, afin de soutenir les agriculteurs durement touchés par la sécheresse.

Pour maintenir les services de conseil aux agriculteurs que les Départements ne pouvaient plus soutenir suite à la loi NOTRe, la Région a décidé de prendre en charge les financements correspondants, soit près de 2,8 millions d'euros par an.

Cet investissement supplémentaire de la Région a plus particulièrement bénéficié à la prévention sanitaire et à l'accompagnement à l'installation.

UNE STRATÉGIE POUR NOTRE AGRICULTURE DEMAIN

Dans un contexte de difficultés récurrentes et de profondes évolutions de l'économie agricole, la Région Bourgogne-Franche-Comté s'engage aux côtés des agriculteurs. Le Plan régional pour le développement agricole 2017-2022, *#NotreAgricultureDemain*, construit avec la profession, a été élaboré pour les soutenir et encourager une agriculture diversifiée et durable, un atout pour l'économie régionale.

La priorité est de créer et de partager de la valeur ajoutée, en adaptant les filières et les systèmes d'exploitation individuels, mais également de former et de renouveler les générations d'agriculteurs, et enfin, de relier l'agriculture au tourisme, à l'environnement, et de développer d'autres ressources comme les énergies renouvelables.

FIÈRE DE NOS AGRICULTEURS

Faire mieux connaître aux habitants l'agriculture locale, les femmes et les hommes qui en sont les acteurs, l'importance et l'urgence de consommer mieux et local pour l'avenir de notre agriculture, c'est l'ambition de la Région qui a mis en place une campagne de communication « notre agriculture par cœur ».

Une websérie illustrant le savoir-faire et l'étendue des métiers de l'agriculture sont ainsi à découvrir sur la chaîne YouTube Région Bourgogne-Franche-Comté.

➔ https://youtu.be/Jy8rsvH_sZ8

LES FONDS EUROPÉENS FEADER*



Avec les programmes pour le développement rural (PDR), l'Union européenne investit en Bourgogne-Franche-Comté en faveur du développement des activités agricoles et rurales, de la préservation de l'environnement et de la qualité de vie.

La Région, autorité de gestion des fonds européens, est dotée de plus d'un milliard d'euros sur la période 2014-2020 pour soutenir les projets sur son territoire, notamment pour :

- Le développement et les investissements des exploitations et des entreprises
- L'industrie agro-alimentaire
- La qualité de vie et les services à la personne en zone rurale
- Le développement et la qualité des zones forestières
- Les pratiques agricoles durables
- La formation professionnelle

QUELQUES CHIFFRES :

- 2286 jeunes agriculteurs de Bourgogne-Franche-Comté ont été aidés depuis 2014 dans le cadre de leur installation
- 2230 exploitations ont été soutenues dans le cadre de la conversion et du maintien en agriculture biologique
- 77 industries agroalimentaires ont été soutenues par le FEADER depuis 2014 en Bourgogne-Franche-Comté
- 5049 exploitations ont été accompagnées dans le cadre de leurs investissements (modernisation des bâtiments, adaptation au changement climatique, performance énergétique, transformation...)
- 475 projets d'infrastructures de dessertes forestières financés

Des exemples de projets soutenus par le FEADER* :

- À Quetigny (21), la ferme de la Noge a bénéficié du Feader pour accompagner l'installation d'un associé, la production des légumes de plein champs et sous serres destinés aux particuliers et aux magasins bio (avec possibilité de vente sur la place)
- Dans la Nièvre (58), un hébergement de groupes a été créé au moulin du Bourg sur la commune de Poil
- À Pierreclos (71), les Salaisons du Mâconnais a bénéficié d'une aide Feader pour l'automatisation de l'atelier de conditionnement et de stockage
- La Communauté de Communes de Puisaye-Forterre (89) a bénéficié d'une aide pour l'animation du site Natura 2000 « Tourbières, marais et forêts alluviales de la vallée de Branlin »
- En Haute-Saône (70), la Communauté de communes Terres de Saône a bénéficié du soutien du Feader pour moderniser un équipement structurant pour l'accueil de manifestations culturelles à l'échelle du Département
- À Morez (39), l'acquisition et la rénovation du Cinéma Casino par la Communauté de communes du Haut-Jura Arcade a été soutenue
- À Trevillers (25), la SCAF Les Fruitières Réunies a bénéficié d'une aide du Feader pour la construction d'un atelier de fromagerie (Comté, Gruyère et Morbier)
- À Denney (90), le GAEC Festilait a été soutenu pour la création d'une aire de lavage et de remplissage du pulvérisateur (avec récupération de l'eau du toit)

LE PAYSAGE CULTUREL DE L'ÉLEVAGE BOVIN CHAROLAIS, CANDIDAT AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO



UNE CANDIDATURE SUR LA BONNE VOIE !

En mars 2018, le projet porté par le Pôle d'équilibre territorial et rural du Pays Charolais-Brionnais a été inscrit sur la liste indicative de la France. Le Comité national des biens français du patrimoine mondial a reconnu que le Bien proposé par le Pays Charolais-Brionnais constitue un véritable enjeu à la fois scientifique et sociétal, en raison de son intérêt pour l'histoire de l'alimentation mondiale et pour celle des relations entre un territoire, son élevage et ses éléments constitutifs. En avril 2019, le Comité a reconnu la valeur universelle exceptionnelle du paysage culturel de l'élevage bovin charolais.

UN PAYSAGE CULTUREL ÉVOLUTIF VIVANT

Dans le berceau de la race bovine charolaise, l'élevage s'est transformé depuis ses débuts au XVIII^e siècle, mais ses évolutions n'ont pas entraîné de changement dans les traits essentiels du paysage.

Le paysage et ses composantes (fermes traditionnelles, murets de pierre sèche, mares, cours d'eau, systèmes d'irrigation, haies, arbres, etc.) constituent l'objet de la candidature. N'oublions pas la vache charolaise qui vit dans ce paysage !

Les hommes ont façonné un parcellaire bocager qui a contribué au développement de cette race exceptionnelle.

La précision des pratiques d'élevage est à l'origine d'un paysage bien particulier et entretenu, qui a peu d'équivalents dans le monde.

La candidature au patrimoine mondial doit veiller à ce que les évolutions futures de ce paysage n'effacent pas les traces du passé.

LA CANDIDATURE PORTE DES ENJEUX PATRIMONIAUX ET ÉCONOMIQUES

Mettre en avant le travail des éleveurs, faire reconnaître les valeurs de l'élevage bovin à l'herbe, préserver un paysage de bocage et un patrimoine bâti remarquables, valoriser les productions agricoles locales, contribuer à la diversification économique du territoire, transmettre des connaissances et un patrimoine.

LES ÉLEVEURS SONT LES GARANTS DE L'ENTRETIEN DES PAYSAGES

L'élevage à l'herbe est à l'origine d'une viande de qualité, reconnue par une AOP « Bœuf de Charolles » et différents signes de qualité.

La reconnaissance du berceau de la race charolaise au patrimoine mondial serait un moyen de préserver un système durable qui a fait ses preuves et qui répond aux préoccupations actuelles de la société et aux attentes des consommateurs en matière alimentaire et environnementale.

Le premier bocage sur la Liste du patrimoine mondial. Le premier paysage culturel lié à l'élevage bovin sur la Liste du patrimoine mondial.

Contact :

PETR du Pays Charolais-Brionnais, Dominique Fayard, directrice, chargée de la candidature, contact@charolais-brionnais.fr 03 85 25 96 36

L'ESPACE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ HALL 1

MA RÉGION MEMEUH !

La race Charolaise est à l'honneur du Salon. C'est donc à l'entrée du hall 1 que la Région Bourgogne-Franche-Comté et les organismes de sélection des races Charolaise, Montbéliarde et mouton Charollais vous donnent rendez-vous, sur un stand de 110 m² (allée F, stand 26).



PLANNING DES ANIMATIONS

Stand Bourgogne-Franche-Comté - Hall 1

PLANNING DES ANIMATIONS SUR L'ESPACE COMMUN DU STAND BFC - HALL 1

	Samedi 22/02	Dimanche 23/02	Lundi 24/02	Mardi 25/02	Mercredi 26/02	Jeudi 27/02	Vendredi 28/02	Samedi 29/02	Dimanche 01/03
	ANIMATION PHOTOMATON AVEC VACHE CHAROLAISE EN RESINE TOUTE AU LONG DE LA JOURNEE DURANT LES 9 JOURS								
10h-10h30	QUIZ REGION	QUIZ REGION	QUIZ REGION	QUIZ REGION		QUIZ REGION	QUIZ REGION		QUIZ REGION
10h30-11h									
11h-11h30	Dégustation de terrines et saucissons Charolais OS	QUIZ REGION	Dégustation de terrines et saucissons Charolais OS	Dégustation de terrines et saucissons Charolais OS		Dégustation de terrines et saucissons Charolais OS	Dégustation de terrines et saucissons Charolais OS		Dégustation de terrines et saucissons Charolais OS
11h30-12h	QUIZ REGION	QUIZ COMTE	QUIZ REGION	QUIZ MONT D'OR	11H PRISES DE PAROLE JOURNEE REGION BOURGOGNE-FRANCHE- COMTE	QUIZ AOP Massif jurassien	dégustation de terrine ou recette Moutons Charolais		QUIZ REGION
12h-12h30									
12h30-13h									
13h-13h30	QUIZ REGION	QUIZ REGION	QUIZ REGION	QUIZ REGION		QUIZ REGION	QUIZ REGION		QUIZ REGION
13h30-14h									
14h-14h30	QUIZ REGION	QUIZ REGION	QUIZ REGION	QUIZ REGION		QUIZ REGION	QUIZ REGION		QUIZ REGION
14h30-15h	QUIZ REGION	QUIZ REGION	QUIZ REGION	QUIZ REGION		QUIZ REGION	QUIZ REGION	CONCOURS MONTBELIARDE	QUIZ REGION
15h-15h30	QUIZ REGION	QUIZ REGION	QUIZ REGION	QUIZ REGION		QUIZ REGION	QUIZ REGION	POT post Concours	QUIZ REGION
15h30-16h	QUIZ MORBIER	QUIZ REGION	QUIZ BLEU	QUIZ REGION		QUIZ REGION	QUIZ URFAC (=4 AOP)		QUIZ REGION
16h-16h30	QUIZ REGION	QUIZ REGION	QUIZ REGION	QUIZ REGION		QUIZ REGION	QUIZ REGION		QUIZ REGION
16h30-17h	QUIZ REGION	QUIZ REGION	QUIZ REGION	QUIZ REGION		QUIZ REGION	QUIZ REGION		QUIZ REGION
17h-17h30	QUIZ REGION	Pot OS Charolais	QUIZ REGION	QUIZ REGION		QUIZ REGION	QUIZ REGION	QUIZ COMTE	QUIZ REGION
17h30-18h	QUIZ REGION		QUIZ REGION	QUIZ REGION		QUIZ REGION	QUIZ REGION	QUIZ REGION	QUIZ REGION
18h-18h30	QUIZ REGION		QUIZ REGION	QUIZ REGION		POT TULA	QUIZ REGION	QUIZ REGION	QUIZ REGION
Remarques									

Animations Région

Animations OS Charolais

Animations OS Montbeliarde

Animations URFAC

Privatisation espace

LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ, TERRE D'AGRICULTURE ET D'ÉLEVAGE



La Bourgogne-Franche-Comté est un vaste territoire agricole et forestier. L'agriculture occupe plus de la moitié des espaces et la forêt plus du tiers. De quoi offrir une formidable diversité de territoires aux filières qui contribuent à sa renommée nationale et internationale : élevages bovins laitiers ou pour la production de viande, viticulture, grandes cultures, filières laitières, porcine, équine, volaille ou encore apicoles.

Sa situation en amont de trois bassins versants (Loire-Bretagne, Rhône-Méditerranée-Corse et Seine-Normandie) est garante de la préservation de ses ressources naturelles. Le dernier bassin alimente d'ailleurs en eau la ville de Paris.

L'agriculture régionale pèse **5,3 milliards** d'euros dont 3,3 milliards de productions végétales et 2 milliards d'euros de productions animales.

Elle représente **7,6 % du PIB agricole national** et repose sur quatre grandes productions :

- **la vigne** qui s'étend sur 34 000 hectares à 99 % en Appellation d'Origine Protégée (AOP) dans le Jura et les départements de l'ex-région Bourgogne ;
- **le lait** (majoritairement des bovins de race Montbéliarde), avec près de 700 millions de chiffre d'affaires, est essentiellement valorisé dans la production de fromages (comme le Comté : 1^{er} fromage AOP de France) dont un volume important provient du Massif du Jura ;
- **la viande bovine** (bovins de race Charolaise) réalise un chiffre d'affaires de 850 millions avec des exploitations principalement tournées vers l'activité de naisseur. Elles sont situées majoritairement en Saône-et-Loire et dans la Nièvre ;
- **les grandes cultures** (blé, orge, maïs) quant à elles réalisent un milliard de chiffre d'affaires et sont principalement concentrées sur les plateaux de la Côte-d'Or, de l'Yonne, de la Nièvre et de la Haute-Saône.

Avec **51 000 actifs agricoles**, la Bourgogne-Franche-Comté assure 6 % de l'emploi agricole national et se positionne au 4^e rang des régions françaises. Grâce à l'export et aux filières d'excellence, la contribution de la valeur ajoutée régionale s'élève à 4 % (2 points de plus que la moyenne nationale) et classe la région au **2^e rang des régions françaises**.

L'agriculture biologique est en plein essor avec 2 329 fermes bio, ce qui représente 8,3 % des exploitations régionales. Près de 170 000 hectares sont conduits en agriculture bio, soit 7 % de la SAU (superficie agricole utilisée) régionale. En aval, ce sont 631 transformateurs et 274 distributeurs.

En outre, 41 Groupements d'Intérêts Economique et Environnemental (GIEE), soit 675 exploitations viticoles et agricoles, sont engagés dans des systèmes de productions économes en intrants (réduction de produits phytosanitaires).

Le secteur agricole peut également s'appuyer sur un riche écosystème dédié à la recherche et à l'innovation (Inra, AgroSup, Vitagora, Agronov) couvrant l'ensemble des maillons « de la fourche à la fourchette ».

LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ AGRICOLE EN CHIFFRES (2019)

- 26 400 exploitations agricoles ;
- 51 000 actifs permanents en exploitations agricoles, soit près de 4,5 % des emplois régionaux
- 2 557 000 hectares de SAU (superficie agricole utilisée) dont 47 % de surface toujours en herbe
- 2 300 exploitations en agriculture biologique ou en conversion
- 1,79 million d'hectares de forêt, soit 31 % du territoire régional
- 34 000 hectares de vignes
- 5,3 milliards d'euros soit 7,6 % du PIB national
- 4 630 établissements et 19 200 salariés dans la filière forêt-bois
- 1 065 établissements dans l'industrie agroalimentaire, hors artisanat commercial, dont un quart dans l'industrie laitière
- 17 800 personnes travaillent dans l'industrie agroalimentaire
- 135 produits sous indication géographique, dont 78 % pour les vins
- 10 900 élèves et 3 150 apprentis dans l'enseignement agricole

Sources : DRAAF, Agreste Bourgogne-Franche-Comté, INSEE, Interbio FC, bio Bourgogne et agriculture.gouv.fr

➔ <https://agriculture.gouv.fr/bourgogne-franche-comte-une-region-caractere-agricole-et-rural>

DES RACES DE GRANDE RENOMMÉE : LA CHAROLAISE, RACE À L'HONNEUR

LA CHAROLAISE, UNE RACE D'EXCELLENCE À L'HONNEUR

Race à l'honneur au Salon international de l'agriculture 2020, la Charolaise c'est 1,6 million de vaches, soit 20 % du cheptel français.

En France, une vache sur deux du troupeau est une vache Charolaise !

Première race à viande en France et en Europe, la Charolaise est reconnue pour ses qualités incontestables. Les signes officiels de qualité et d'origine apportent aux consommateurs des garanties quant aux modes de production et de transformation de la viande.



Ses qualités bouchères et son goût persillé complètent ses nombreux atouts. Dotée d'une grande docilité, elle incarne une race facile à élever, sans compter sa grande adaptabilité à tout type d'environnement.

Élevée à l'herbe, elle préserve, façonne et entretient le paysage et constitue un élément clé du territoire français. En race pure ou en croisement, elle a une valeur reconnue mondialement.



RECONNAÎTRE UNE VACHE CHAROLAISE

La Charolaise est une vache à la robe uniformément blanche ou parfois crème, sans taches. Ses principales caractéristiques sont une tête relativement petite à front large, avec un chignon recouvert de poils épais et des cornes en avant, légèrement relevées.

La musculature de son arrière est très développée et ses membres courts.

EN CHIFFRES

- 476 000 vaches en Bourgogne-Franche-Comté

Les vaches charolaises représentent 94 % des vaches de race à viande dans la région

- 7 600 exploitations en Bourgogne-Franche-Comté

LE SAVIEZ-VOUS ?

- Capable de s'adapter à tous les climats (tropicaux, désertiques, froids), la race Charolaise est présente dans plus de 70 pays dans le monde
- 1^{re} race à viande avec 1 500 000 vaches

LA RACE CHAROLAISE, UNE GÉNÉTIQUE D'EXCEPTION



Bornéo



Dakar

La sélection de bons taureaux reproducteurs est un élément important qui permet aux éleveurs d'améliorer leur troupeau.

Le père d'Idéale, « DAKAR » né dans l'élevage de Philippe Voisin à Cossaye dans la Nièvre fût primé de nombreuses fois dans les concours Charolais, tout comme son grand-père « BORNEO » né dans l'élevage de Jean-François Lamborot à Vaudebarrier en Saône-et-Loire : deux taureaux affichant de belles qualités, qu'ils ont transmises à leurs descendants.

La région Bourgogne est le berceau historique de la race Charolaise.

Il y a 150 ans, des éleveurs visionnaires et conscients des qualités qu'offraient leurs vaches Charolaises, ont su la développer par-delà les frontières de leurs départements, de leur région, et ainsi permettre son expansion en France puis dans le monde entier.

Cette richesse génétique attire aujourd'hui encore bon nombre d'éleveurs français et étrangers en Bourgogne, qui choisissent leurs futurs reproducteurs dans cette race idéale !



➔ www.charolaise.fr

DES RACES DE GRANDE RENOMMÉE : LA MONTBÉLIARDE

Avec 1,4 million de têtes, la Montbéliarde est la 2^e race laitière de France et la première d'origine française. Les vaches Montbéliardes sont élevées principalement pour leur lait et sont également appréciées pour leur qualité bouchère. La race Montbéliarde est ainsi appelée race mixte.

Elle est la race la plus représentée dans les AOP fromagères ! Cette laitière à haut potentiel est aussi solidement implantée dans tout l'est, le sud-est et le centre de la France. Il existe même des noyaux importants de cette race dans le sud-ouest et l'ouest.

Son avantage : sa robustesse et sa capacité à s'adapter à des climats et des systèmes très différents. Ses qualités sont très recherchées par les exportateurs du monde entier.

La race représente l'un des fleurons de l'élevage français.

RECONNAÎTRE UNE MONTBÉLIARDE ?



La Montbéliarde est une vache dite « Pie-Rouge ». Elle présente une robe blanche avec des tâches d'un rouge franc et vif. Sa tête doit être blanche même si les « lunettes » sont tolérées. Les extrémités des pattes sont blanches et les muqueuses sont claires.

EN CHIFFRES :

268 000 femelles de plus de deux ans :

- 238 500 en Franche-Comté
- 29 500 en Bourgogne

4 425 exploitations

- 3 800 en Franche-Comté
- 625 en Bourgogne

LE SAVIEZ-VOUS ?

Chaque année sont exportés sur tous les continents :

- 16 000 animaux de race Montbéliarde
- près de 800 000 semences



➔ www.montbeliarde.org

DES RACES DE GRANDE RENOMMÉE : MOUTON CHAROLLAIS, CHEVAUX COMTOIS ET AUXOIS, VOLAILLE DE BRESSE

LE MOUTON CHAROLLAIS

Le mouton Charollais est une race bouchère. Elle possède d'excellentes qualités bouchères et des qualités maternelles honorables, qui en font une race à viande très recherchée aussi bien pour l'utilisation en race pure que pour l'utilisation en croisement industriel (première race utilisée en France pour le croisement terminal).

Issue d'une région au climat continental modéré, cette race porte la marque de ses origines en présentant une rusticité intéressante, capable de s'adapter à des conditions climatiques variées. Ces potentialités font apprécier la race Mouton Charollais en France comme à l'étranger, où elle est présente dans 28 pays du monde et sur quatre continents.

Retrouvez l'Organisme de sélection du mouton Charollais, hall 1, allée C, stand 59 (Interbev ovins).

➔ www.mouton-charollais.com



LE CHEVAL COMTOIS

Le cheval Comtois est un des emblèmes de la région. C'est la première race de chevaux de trait en terme d'effectifs sur le territoire français, avec plus de 2 200 élevages et environ 3 000 naissances par an.

Plus petit des chevaux de trait, il se reconnaît par sa crinière blanche, très appréciée.

Son caractère docile fait de lui un compagnon fiable dans les divers travaux agricoles et les loisirs.

Retrouvez l'Association nationale du cheval de trait Comtois, hall 6, allée Prestige.

➔ www.chevalcomtois.com



LE CHEVAL DE L'AUXOIS

Puissant, calme, endurant... le cheval de l'Auxois, reconnaissable par son imposante ossature (certains dépassent la tonne), a de quoi séduire. Troisième race de chevaux de trait, avec environ 130 à 150 naissances par an, elle est gérée par l'Union Nationale du Cheval Trait Auxois qui tient un livre généalogique.

Retrouvez l'Union nationale du cheval trait Auxois, hall 6, allée Prestige

➔ <http://anr-trait-auxois.web-anr.net>



LA VOLAILLE DE BRESSE

Typique, spécifique et authentique, repérée depuis le XVII^e siècle pour sa chair tendre et goûteuse au bon goût du terroir, c'est la seule volaille qui, à l'image d'un grand vin, bénéficie, depuis 1957, d'une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), et depuis 1996, d'une AOP (Appellation d'Origine Protégée).

Plumage entièrement blanc, pattes bleues fines, crête rouge, la véritable volaille de Bresse est facilement reconnaissable par le scellé tricolore qu'elle porte à la base du cou et une bague qui garantit son origine.



L'ESPACE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ HALL 3

La Région Bourgogne-Franche-Comté présente sur un espace de 120 m² ses produits emblématiques et ses producteurs, ses richesses et ses atouts touristiques.

Les trois collectivités partenaires de la Région sont tout particulièrement mises à l'honneur : les Départements de la Saône-et-Loire (les 22 et 23 février), de l'Yonne (les 27 et 28 février) et du Doubs (le 29 février et le 1^{er} mars).



Les produits du terroir sont à déguster **au bistrot** !

Restauration sur place ou à emporter, démonstrations et animations culinaires sont au programme.

- **Avec le bar à vins**, les cépages de Bourgogne et de Franche-Comté livrent leurs secrets. À consommer avec modération...
- Un espace de « restauration assise »
- **Pour petits et grands, place aux jeux et animations avec les produits gourmands de Bourgogne-Franche-Comté**
- La balade virtuelle proposée par le club UNESCO à la découverte des huit biens de Bourgogne-Franche-Comté inscrits sur la liste du Patrimoine mondial
- **La boutique** complète l'offre de produits régionaux proposée par les exposants
- Le chef **Jean-Alain Poitevin du restaurant Le Château de Chailly** (21) mettra en valeur la viande Charolaise



Le bœuf bourguignon

ANIMATIONS SUR LE HALL 3

DATES	ANIMATIONS FILIÈRES/ SYNDICATS (DESK RÉGION)	SUR L'ESPACE « ANIMATIONS CULINAIRES » (BANQUE AMÉNAGÉE)	PRODUCTEURS	ANIMATIONS AUTRES
SAMEDI 22/02 DÉPARTEMENT DE SAÔNE-ET-LOIRE	Dégustations : fromages Mâconnais; Charolais, beurre de Bresse (tartine), saucisson bœuf de Charolles, terrines de volaille	Présence du Chef Philippe Dumoux, ambassadeur du Charolais	Les Douces Heures Rizet GAEC des Biens Vivants GAEC Berland Chloé Pimont Parfums de terroir Escarg'aujoux	
DIMANCHE 23/ 02 DÉPARTEMENT DE SAÔNE-ET-LOIRE	Dégustations de produits AOP 71			
LUNDI 24/02		Les vins de Bourgogne-Franche-Comté (sommelier Philippe Munos)	Ferme FruiRouge San Martin Biacelli	Balade immersive proposée avec le club Unesco
MARDI 25/02		Matin : Gruyère / Emmental Grand Cru Après-midi : Bleu de Gex / Mont d'Or / Morbier		
MERCREDI 26/02	Matin : Comté	Charolais de Bourgogne	Distillerie Pernot Au Fleuripotager Vinaigrerie de l'Abbaye	
JEUDI 27/02 DÉPARTEMENT DE L'YONNE	Soumaintrain	Jean-Pierre Vaury, Chef du Moulin de la Coudre	4 vignerons AOC Irancy (vins) ADE FABRICK' (miel) Bruno MEAN (légumes secs)	
 VENDREDI 28/02 DÉPARTEMENT DE L'YONNE				Démonstration des métiers d'art CHÂTEAU DE GUEDELON
SAMEDI 29/02 DÉPARTEMENT DU DOUBS	Saucisse de Morteau	Fabrice Piguet, chef	Cancoillotte Piguet Fromagerie Ortega Lucile Distillerie Marguet/ Champreux	
DIMANCHE 01/03 DÉPARTEMENT DU DOUBS				

« BIENVENUE À LA FERME » ET « EN DIRECT DU DOMAINE »

Les stands *Bienvenue à la ferme* et *En direct du domaine* accueillent, chaque jour, dans le hall 3 (allée F, stands 78 et 68) plusieurs producteurs de la région.

Ils sont dix-neuf à proposer les produits de leurs exploitations. Fromages, vins, miel, pain d'épices, glaces, confitures, macarons, sirops, apéritifs, truites ou encore escargots : des produits en provenance directe de Bourgogne-Franche-Comté sont proposés à la dégustation et à la vente toute la durée du salon !

LES PRODUCTEURS DU RÉSEAU SUR LE STAND

- Céline Robergeot, Domaine La Pascerette des Vignes à Sologny (71) : vins de Saône-et-Loire
- Martine & Patrick Ferret, Domaine de Monterrains à Serrières (71) : vins de Saône-et-Loire
- Marie-France Menage-Small, Château de Montigny à Montigny-sur-Aube (21) : miel et pains d'épices
-  Clotilde Lecuyer, Les Ruchers de Darbois, à Buncey (21) : miels, chutneys, pains d'épices
-  Sylvie Guigue, Le Jardinier Glacier, à St Etienne en Bresse (71) : glaces
-  Dominique Guyot, Le Moulin de Vaux à Nochize (71) : gîte chambre d'hôtes et auberge
- Sylvain Paturaux, EPLEFPA Domaine de Poncercy - Lycée agricole à Davayé (71) : vins et fromages
-  Romain Bresson, Glaces des Acacias à (70) : glaces
- Jean-Luc Gillet, Les truites des rivières à Morez (39) : truite
-  Floriane Gauthier, EARL La Mattre, à Malay-le-Grand (89) : bocaux volailles
- Dominique Rouyer L'Atelier de l'escargot & Denis Petit Les escargots d'Armeau, de l'Yonne (89) : bar à escargots + fromage de chèvres et verre de Chablis, restauration

Chablis, Pouilly Fuissé, Arbois, Aloxe-Corton, Chassagne Montrachet... autant de grands noms qui vont ravir les papilles des visiteurs !

LES VITICULTEURS PRÉSENTS

- Guillaume Boucharcourt, Château des Jean-Loron (71) : Chénas et Saint Amour
- J et P Fortune (71) : Saint-Véran, Crémant de Bourgogne et Beaujolais
- Jean-Yves Guyard, EARL Guyard (71) : Mâcon blanc et rouge, Bourgogne
- Christelle Fouche, à Venizy (89) : Crémant de Bourgogne
- Vincent Fabriçi, Domaine de La Tour (89) : Chablis, Chitry blanc, aligoté



NOUVEAUTÉ

Un brasseur, impliqué dans la démarche collective régionale sous l'appellation « La Brassicomtoise », sera présent toute la durée du salon sur le stand des producteurs (F68) :

- Loïc Fusillier, SARL Les 2 Fûts à Besançon (25) : bières artisanales

LA FRUITIÈRE, FIDÈLE AU RENDEZ-VOUS HALL 1

Les AOP Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex Haut-Jura et les IGP Emmental Grand Cru et Gruyère France vous donnent rendez-vous du samedi 22 février au dimanche 1^{er} mars au Salon international de l'agriculture, hall 1 (allée K, stand 74).

La traditionnelle fruitière en bois est gérée par l'Union régionale des fromages d'appellation d'origine Comtois (URFAC).

Elle suscite chaque année la curiosité et ravit les papilles des amateurs de fromages. Grâce à ses dégustations et ses échanges avec les professionnels passionnés et dévoués à leur terroir.

Le visiteur peut découvrir un fromage différent chaque jour grâce aux ateliers d'animations et en profiter pour acheter à la boutique de la fruitière un assortiment de fromages franc-comtois.

ANIMATIONS



- Samedi 22 février : Journée Mont d'Or
- Dimanche 23 février : Journée Morbier
- Lundi 24 février : Journée Gruyère français
- Mardi 25 février : Journée Bleu de Gex Haut-Jura
- Mercredi 26 février : Journée Emmental Grand Cru
- Jeudi 27 et vendredi 28 février : Journées 4 fromages AOP
- Samedi 29 février et dimanche 1^{er} mars : Journées Comté

Venez à la rencontre des professionnels de nos filières et participez aux animations journalières sur le stand de la fruitière :

A découvrir en famille, entre amis :

- Atelier « Dégustations des fromages »
- Atelier enfants : Quiz/coloriage/jeu de l'oie
- Atelier culinaire autour des fondues, des gaufres ...
- Roue des Aromes »
- Casque réalité virtuelle...

Contacts URFAC :

Sophie Léret : 06 81 10 97 42 – syndicat@fromage-morbier.com

Carole Maréchal : 07 88 00 38 90 – c.marechal@comte.com

Union Régionale des Fromages d'Appellation Comtois



TOUT UN TERRITOIRE DE SAVEURS À EXPLORER

TERRE DE GRANDS VINS...

Chablis, Arbois, Givry, Chardonnay, pinot noir, aligoté, savagnin, vins rouges, blancs, effervescents, liquoreux et même jaunes ou de paille, terroirs, expositions, cépages, savoir-faire ou encore histoire : les vins de Bourgogne-Franche-Comté composent une époustouflante partition. Une intense symphonie de variété, de typicité et d'harmonie. Au total, ce sont une centaine d'appellations et d'innombrables spécialités capables de séduire tous les palais, de surprendre toutes les papilles, d'assouvir toutes les envies. D'authentiques trésors que nos vigneron vous invitent à découvrir au gré des caves, caveaux, bars à vins et restaurants qui jalonnent les vignobles et villages vigneron. Des fameux « Climats de Bourgogne », distingués au patrimoine mondial UNESCO, aux bucoliques routes des vins du Jura ou d'ailleurs, égarez-vous avec bonheur dans les jolis paysages en rangs de vignes d'un grand -très grand- territoire vigneron.

... ET DE PRÉCIEUX NECTARS

Emblématiques de la région, le cassis et la cerise rivalisent de caractère pour exprimer toute la subtilité de leurs arômes dans la crème de cassis et le Kirsch de Fougerolles AOC.

Du caractère encore avec le Marc de Bourgogne et du Jura, la Fine de Bourgogne, le Ratafia, le Macvin, le Pontarlier, la Gentiane ou encore l'Absinthe, tous nés de cette terre généreuse.

Terre qui inspirent encore les sirops, limonades et jus de fruits artisanaux aux parfums de nos vergers et jardins.

DÉLICES SUR UN PLATEAU

Pâtes dures, molles, à tartiner et même « liquides », saveurs douces, fruitées ou bien corsées : les fromages régionaux font le bonheur des gourmets et gourmands ! A commencer par le fameux Comté, premier fromage AOP de France, dont les arômes et textures varient à l'infini selon les origines du lait, la patte du fromager et le temps d'affinage. Dans cet esprit, suivent Morbier, Mont d'Or et Bleu de Gex Haut-Jura au caractère tout aussi montagnard.

Et que dire de l'Epoisses affiné au Marc de Bourgogne, du Soumaintrain, du Munster et du Langres ? Puissants, persistants en bouche, ils régalaient les amateurs de saveurs viriles et typées, tandis que Brillat-Savarin et Chaource comblent de douceur et de crémeux, papilles fines et cœurs tendres. Et puis il y a les fromages de chèvre Mâconnais et Charolais, la Cancoillotte et tant d'autres ! Un plateau de rêves et de merveilles à savourer en toute simplicité sur une tranche de pain, révélés dans d'étonnants accords mets et vins, ou subtilement incorporés dans de savoureuses recettes.

DU PRÉ À LA BASSE-COUR

Terre d'élevage et de transformation, c'est dans le respect de la nature et des traditions que la Bourgogne-Franche-Comté a mis en place des filières de qualité. Des méthodes ancrées dans leur terroir, en harmonie avec l'environnement et en phase avec les tendances gastronomiques et nutritionnelles d'aujourd'hui. Retrouvez sur nos étals des viandes d'excellence : bœuf charolais, bœuf comtois, porc de Franche-Comté, volailles de Bresse, jambons et salaisons d'exception... C'est ici que l'on se régale de jambon persillé, de jambon de Luxeuil et du Morvan, des célèbres saucisses de Morteau et de Montbéliard au goût inédit de fumé, de rillettes, d'andouillettes de Chablis, ou encore de Bresi, une délicate viande de bœuf fumée.

EN DIRECT DES LACS, ÉTANCS ET RIVIÈRES

Née des précieuses ressources en eaux vives et tranquilles qui irriguent nos territoires, l'aquaculture est une filière en plein élan. Le sandre, les truites Fario et Arc-en-Ciel, le brochet, la carpe, la perche, la tanche, le saumon de fontaine, l'écrevisse et la grenouille peuplent nos eaux douces et inspirent de belles recettes. Selon les territoires et les chefs, on se régale de traditionnelles pôchouses et fritures de carpe, de dos et filets de poisson cuits à cœur, de tartares, mousses et autres terrines raffinées.

ET BIEN PLUS ENCORE...

Grands classiques ou discrètes pépites, la Bourgogne-Franche-Comté décline encore de savoureuses spécialités au rang desquelles la moutarde de Bourgogne, les escargots à la bourguignonne, les truffes de Bourgogne, les morilles, les Griottines®, le miel et le pain d'épices, les bières artisanales aux parfums du terroir, les biscuits de Montbozon, les anis de Flavigny et tant d'autres douceurs de friandises, caramel, crèmes glacées et chocolat.

DES PRODUITS SUBLIMÉS PAR LE CHEF JEAN-ALAIN POITEVIN DU CHÂTEAU DE CHAILLY À CHAILLY-SUR- ARMANÇON (21)

Aux fourneaux tout au long du salon, Jean-Alain Poitevin et son équipe ont pour mission de révéler l'excellence des produits de Bourgogne-Franche-Comté.

Parmi eux, le Bœuf charolais, superstar de cette édition 2020, dont le chef propose plusieurs interprétations au gré de son inspiration et d'associations avec des produits emblématiques ou confidentiels de la région : du mijoté, avec l'incontournable bœuf bourguignon ou un très inédit émincé de bœuf au cassis, à des interprétations plus brutes et contemporaines en tartare et carpaccio. Pour nos invités et visiteurs, le plus compliqué finalement sera de choisir !



Le tartare

DOUBS, ENTRE AGRICULTURE ET TOURISME

Samedi 29 février et dimanche 1^{er} mars

« ASSIETTE DOUBS SAVEURS »

Le Département du Doubs est engagé depuis plusieurs années sur la question des achats en produits bio et/ou en circuits courts pour les demi-pensions de ses collègues. Ce sont aujourd'hui 22 établissements sur les 34 possédant une cuisine qui utilisent la plateforme Agrilocal25. Pour les aider à assumer le coût de cet engagement en faveur des produits locaux, les élus du Département ont voté en décembre 2019 une subvention spécifique et personnalisée, ajustable en fonction de la maîtrise des circuits courts, du bio et de la lutte contre le gaspillage alimentaire de chaque établissement. Ce nouveau dispositif, appelé « Assiette Doubs Saveurs » participe au soutien de l'économie locale dans un souci environnemental et de qualité. Deux millions de repas sont servis annuellement dans les demi-pensions du Doubs.



LE DOUBS, DÉPARTEMENT LABELLISÉ « VÉLO & FROMAGES »

Labellisé « Vélo & Fromages » en juillet dernier, un itinéraire cyclable de plus de 70 km relie une dizaine de sites fromagers et de structures labellisées « Made in chez Nous, les entreprises du Doubs se visitent ». Il permet d'allier tourisme, agriculture et sport dans le Doubs.

L'itinéraire gourmand emprunte les liaisons douces inter-villages de la vallée du Drugeon et permet au Département de poursuivre la promotion du « slow tourisme ». Au fil du parcours, les amateurs de vélo et de produits locaux peuvent découvrir des fruitières à Comté, des caves d'affinage, des fermes, des restaurants, des hébergements...

Ce projet, labellisant les itinéraires cyclables autour du patrimoine fromager français, est porté par le Conseil départemental du Doubs, Doubs Tourisme et la communauté de communes Frasné-Drugeon.

Pour plus d'informations :

→ <https://www.cirkwi.com/fr/circuit/132566-doubs-cyclo-liaisons-douces-velo-fromages-vaux-et-chantegrue>

PAR AILLEURS, LE DOUBS C'EST AUSSI, ET ENTRE AUTRES :

La Saline Royale d'Arc-et-Senans, classée au Patrimoine mondial de l'Unesco, avec des expositions, des jardins et une offre d'animations culturelles variées.

La station de Métabief, située entre 900 et 1 463 mètres d'altitude, mais aussi 730 km de pistes de ski de fond, 410 km pour les raquettes et 13 sites de ski alpin.

La gastronomie avec les produits traditionnels qui font la spécificité du Doubs : l'absinthe, deux IGP : saucisses de Morteau et de Montbéliard, et trois AOP fromagères (Morbier, Mont-d'Or et Comté) sans oublier la Cancoillotte.

Une forte identité agricole à travers des activités contribuant pleinement au dynamisme et à l'attractivité des territoires ruraux et une spécialisation en production laitière (82 %) valorisée et reconnue.



ANIMATIONS

- Animations culinaires et dégustations de produits locaux
- Studio photos/bar à badges
- Quiz avec lots à gagner dont deux séjours dans le Doubs

Contact presse : helene.wokowski-pierre@doubs.fr - 03 81 25 80 84

SAÔNE-ET-LOIRE, GOÛTEZ L'EXCELLENCE !

Fidèle au Salon international de l'agriculture, le Département de Saône-et-Loire vous donne rendez-vous samedi 22 et dimanche 23 février; sur le stand de la Région Bourgogne-Franche-Comté. Pour cette édition 2020, le Département a choisi de mettre en valeur ses produits locaux en proposant une boutique éphémère et des animations culinaires.

Terre d'excellence et de renommée mondiale par les produits de son territoire, la Saône-et-Loire affiche 37 AOP, 13 040 hectares de vignes AOC ou AOP. Avec plus de 550 000 hectares de surface agricole utile (faisant de la Saône-et-Loire le 2^e département de France), 7 700 exploitations agricoles et plus de 10 000 emplois générés, l'agriculture occupe une place prépondérante en Saône-et-Loire.



ANIMATIONS

Une boutique éphémère made in Saône-et-Loire !

Pendant deux jours, venez découvrir notre boutique éphémère de produits originaux Saône-et-Loiriens. Au Salon international de l'agriculture à Paris, la Saône-et-Loire éveille vos papilles et votre curiosité !

Le mouton Charollais

Le mouton Charollais se situe parmi les grandes races à viande françaises. Partie de peu en 1963, la race Charollaise est actuellement une des premières races françaises en croisement industriel et compte un cheptel de plus de 400 000 têtes en France dont 10 000 têtes en sélection. Agricultrice dans le Morvan, Chloé Pimont présente ses produits dérivés de l'agneau : terrines, laines et savons. Dégustation le dimanche 23 février à partir de 13h30.

Les AOP Courmandes

Sept Appellations d'origine protégée (volailles et dinde, crème et beurre de Bresse, fromages Mâconnais et Charolais, bœuf de Charolles) se sont regroupées pour défendre l'authenticité de leurs productions et leur valorisation gustative. Venez savourez les produits des AOP71 durant ces deux jours sur le stand.

L'Escargot'Aujoux

Les escargots de cette production fermière basée à Étrigny, sont nés, élevés et transformés à la ferme. Plusieurs recettes vous feront découvrir l'escargot dans tous ses états : terrines, escargotines, escargots courbouillonés...

Les Parfums de terroir

Ce GAEC, situé à Taizé, transforme les fruits selon des recettes artisanales. Venez apprécier des saveurs authentiques avec de nombreux produits : pâte de fruits, coulis, compote, fruits au sirop, nectars...

Les Douces'heures

Annie Vaffier confectionne des confitures originales et classiques et des chutneys : de la gourmandise en pots avec de très nombreuses saveurs sucrées et salées à déguster.

Les 22 et 23 février, venez nombreux dans notre boutique éphémère découvrir les produits exceptionnels et originaux de la Saône-et-Loire !

Retrouvez également la Saône-et-Loire dans le Hall 1 sur le stand dédié à la race charolaise et aux côtés de la vache égypte du salon, Idéale.

CE QUI VA VOUS FAIRE AIMER L'YONNE

RENDEZ-VOUS AVEC L'YONNE LES 27 & 28 FÉVRIER

L'agriculture joue un rôle essentiel dans l'aménagement et la qualité de vie de l'Yonne puisqu'elle met en valeur 60 % du territoire départemental - les deux tiers de cette valorisation reposant sur l'exploitation de la surface agricole utile et l'autre tiers sur les bois et forêts.

L'Yonne n'est pas seulement le département par lequel des millions de Franciliens peuvent entrer en région Bourgogne-Franche-Comté ; c'est aussi celui qui offre le territoire agricole le plus varié immédiatement en proximité du Grand Paris : céréales, vins, bovins et autres élevages d'animaux, lait et fromages, cerises et cultures fruitières et maraîchères...

L'Yonne offre un panier varié et de qualité et qui permet de cuisiner un repas complet.

Nous vous expliquerons tout cela, et plus encore, sur notre stand les jeudi 27 février et vendredi 28 février !



VÉLO ET FROMAGE

Quoi de mieux qu'un petit tour de vélo pour se mettre en appétit ? Venez découvrir le canal de Bourgogne dans la vallée de l'Armançon, et profitez de quelques échappées pour découvrir nos fromages fruits d'un terroir unique et de savoir-faire issus du Moyen Age ! Douceur du Chaource, saveur plus prononcée du Soumaintrain, ces fromages sous Signe Officiel de Qualité et d'Origine sont délicieux, et se prêtent aussi à la cuisine, pour toutes les occasions. Les producteurs vous dévoileront leurs recettes... et vous étonneront par la diversité des produits proposés.

AGRILOCAL

Au 1^{er} janvier 2020, le département de l'Yonne a rejoint l'association nationale Agrilocal afin de développer sa propre plateforme numérique agrilocal89.fr. Gratuit pour ses utilisateurs, cette plateforme met en relation les producteurs locaux directement avec les acteurs de la restauration pour des repas « made in Yonne ». Qualité dans les assiettes servies par la restauration collective et circuits-courts avec les producteurs et fournisseurs locaux : voilà deux bonnes raisons qui ont conduit le Département de l'Yonne à adhérer à Agrilocal !

L'YONNE, VÉRITABLE TERRAIN D'AVENTURES EN FAMILLE

Que les bouts de chou rêvent de partir à la conquête des châteaux et musées de façon ludique, de participer à des ateliers créatifs comme la poterie, la gravure, la peinture à l'ocre, la taille de pierre ou même les arts du cirque, de grimper dans les arbres, s'initier au golf, pratiquer l'équitation, apprendre à piloter un kart comme un pilote professionnel, descendre des eaux vives en canoë ou faire de la planche à voile sur le lac du Bourdon, qu'à cela ne tienne, dans l'Yonne, il y en a pour tous les goûts et adapté aux enfants grâce au label Famil'Yonne (www.tourisme-yonne.com).



ANIMATIONS

- Le chef Jean-Pierre Vaury (restaurant Moulin de la Coudre) vous dévoilera ses secrets culinaires autour d'une recette salée et une recette sucrée
- Le fromage Soumaintrain et le vin d'Irancy seront mis à l'honneur pour le plaisir de vos papilles
- Un jeu « À la découverte des richesses de l'Yonne » va mettre à l'épreuve vos facultés sensorielles
- Le Château de Guédelon vous présentera son savoir-faire

SOUS LE SIGNE DE LA QUALITÉ

La Région concentre sur son territoire des labels de qualité : AOC (Appellation d'origine contrôlée), AOP (Appellation d'origine protégée), IGP (Indication géographique protégée) et Label Rouge.

LES FROMAGES ET LES PRODUITS LAITIERS

- 14 AOP/AOC : Bleu de Gex Haut-Jura, Brie de Meaux, Brie de Melun, Chaource, Charolais, Chavignol, Comté, Epoisses, Langres, Mâconnais, Mont d'or, Morbier, Munster, Beurre et Crème de Bresse.
- 4 IGP : Emmental grand cru, Gruyère France, Brillat-savarin, Soumaintrain

LA VITICULTURE

120 vins & spiritueux dont :

- 105 vins AOC (soit 30 % des AOC françaises),
- 7 vins IGP,
- 5 eaux-de-vie et spiritueux AOC,
- 3 liqueurs ou apéritifs IG,

➔ www.vins-bourgogne.fr

➔ www.jura-vins.com

VIANDE ET SALAISONS

- **5 AOC/AOP** : bœuf de Charolles, volaille ou poulet de Bresse, dinde de Bresse, poularde de Bresse et chapon de Bresse.
- **16 IGP** : saucisse de Montbéliard, saucisse ou jésu de Morteau*, porc de Franche-Comté, porc d'Auvergne, agneau du Bourbonnais, bœuf charolais du Bourbonnais, volailles d'Auvergne, bœuf Charolais de Bourgogne, volailles de Bourgogne, volailles de l'Ain, volailles du Charolais, volailles du plateau de Langres, volailles du Berry, volailles du Gâtinais, volailles de l'Orléanais, volailles du Forez.
- **Produits Label Rouge** : 33 produits représentatifs de la région parmi lesquels la volaille, la viande de boucherie, la charcuterie, le fromage...

AUTRES PRODUITS

D'autres produits se démarquent également : AOC kirsch de Fougerolles, AOP miel de sapin des Vosges, IGP moutarde de Bourgogne, IG crème de cassis de Bourgogne, IG cassis de Dijon, AOC/IG marc et fine de Bourgogne, AOC Marc du Jura.

* produits également sous Label Rouge

LES EXPOSANTS

DÉNOMINATION DU STAND	DÉPARTEMENT	N° STAND
GROUBIER PERE ET FILS	21	3F095
HENRI MAIRE	39	3F087
ETS. JEAN LECELLIER	21	3E068
EUGENE ELLIA SAS	21	3E082
DOMAINE DU PALAIS DE NUITS	21	3D094
LES RUCHERS DU MORVAN	58	3D090
COMPTOIR DES GRANDS VINS / DOMAINE CHAPUIS	21	3F083
SARL Vente Privée de Vins / PIERRE ANDRE	21	3F105
FROMAGERIE LA FRUITIERE LES SUCHAUX	25	3D104
COMPTOIR DES VINS DE France / BACHELIER	21	3E073
EUGENE LEBRETON	21	3G071
FRUITIERE VINICOLE D'ARBOIS	39	3F077
GUYBOUT DE FRAYTIERE	21	3G062
HENRI DE VILLARS	21	3E083
FRANCOISE CHAUVENET	21	3D082
GRIVELET PERE ET FILS	21	3D078
LES MACARONS DE CHARLOU (du 26/2 au 1 ^{er} /3)	21	3E105
CHARLES ANTONIN	21	3E072
C. CHARTON Fils	21	3G067
Richard GUERIN	21	3E100
DOUDET NAUDIN	21	3F099
Maison BARBIER (du 22/2 au 25/2)	25	3E105
MNH ET CIE	21	3E099
DOMAINE DE LA TOUR (du 25/2 au 1 ^{er} /3)	89	3F070
DOMAINE DEBRAY	21	3F067

BIENVENUE A LA FERME

	DÉPARTEMENT	DATES
Domaine La Pascerette des Vignes	71	22 et 23 février
Château de Montigny	21	22 au 24 février
Le Jardinier Glacier	71	22 au 24 février
Les Ruchers de Darbois	21	22 au 24 février
Domaine de Monterrains	71	24 février
Le moulin de Vaux	71	25 février
Les glaces des Acacias	70	25 février au 1 ^{er} mars
«Domaine de Poncercys-Lycée agricole»	71	26 et 27 février
Les truites des rivières	39	28 février au 1 ^{er} mars
EARL La Mattre	89	28 février au 1 ^{er} mars
L'atelier de l'Escargots	89	22 Février au 1 ^{er} mars

EN DIRECT DU DOMAINE

	DÉPARTEMENT	DATES
CHATEAU DES JEAN-LORON	71	22 et 23 février
DOMAINE SAINT ROCH	71	22 et 23 février
EARL GUYARD JEAN YVES	71	26 et 27 février
CHRISTELLE FOCHE	89	28 et 29 février
DOMAINE DE LA TOUR	89	25 février au 1 ^{er} mars
BRASSERIE LES 2 FUTS	25	22 février au 1 ^{er} mars

LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

Le goût de l'exigence depuis 150 ans !

Les éleveurs et les producteurs de Bourgogne-Franche-Comté comptent bien s'illustrer, cette année encore, au concours général agricole.

LES PRODUITS

C'est le plus ancien et le plus important concours de produits alimentaires en France avec plus de 22 200 produits et vins inscrits et plus de 10 000 jurés professionnels. Il est le plus exigeant aussi, avec moins d'1 produit sur 4 médaillé au final! Le concours des produits regroupe 35 catégories, réparties en deux familles : les vins et les autres produits du terroir.

Le concours général agricole des vins, reconnu pour son impartialité, est une référence dans le monde viticole. C'est le concours qui compte le plus grand nombre de candidats : 16 027 échantillons en compétitions présentés par 3623 producteurs en 2019.

DATES DES FINALES DES CONCOURS PRODUITS

- **22 février** : catégories volailles abattues, découpes de volailles, mistelles (vins de liqueur & pommeaux), produits issus de palmipèdes gras et vanille
- **23 février** : catégories piments d'Espelette, produits oléicoles, charcuterie et huile de noix
- **24 février** : catégories bières, eaux-de-vie (incluant Cognac et Armagnac), produits de l'aquaculture, produits laitiers
- **25 février** : catégories jus de fruits, cidre et poirés, rhums et punches, apéritifs, confitures, safran et produits apicoles

CONCOURS DES VINS

- **22 février** : finale du concours **des vins du Jura**
- **23 février** : finale du concours **des vins de Bourgogne**

LES ANIMAUX EN CONCOURS

RACE CHAROLAISE

- **23 février de 11 heures à 14 heures, sur le Grand ring** : Concours Général Agricole Charolais
- **24 février de 9h30 à 10 heures, sur le Grand ring** : Présentation de la race Charolaise
- **25 février de 12h30 à 13h30, sur le Grand ring** : Trophée du meilleur pointeur de la race Charolaise
- **25 février de 15 heures à 15h30, sur le Grand ring** : Présentation de la race Charolaise
- **25 février de 12h30 à 13h30** : Trophée du meilleur pointeur race Charolaise (Hall 1 – Ring des présentations).
- **26 février de 14 heures à 14h30, sur le Ring de présentation** : Présentation de la race Charolaise
- **27 février de 17 heures à 17h30, sur le Grand ring** : Présentation de la race Charolaise
- **28 février de 11 heures à 11h30, sur le Ring de présentation** : Présentation de la race Charolaise
- **29 février de 10h30 à 11 heures, sur le Ring de présentation** : Présentation de la race Charolaise
- **1^{er} mars de 15h30 à 16h sur le Grand ring** : Présentation de la race Charolaise

RACE MONTBÉLIARDE

- **Concours** : samedi 29 février, de 9 heures à 13 heures (Hall 1 - Grand Ring).
- **Trophée du meilleur pointeur race Montbéliarde** : samedi 29 février à 9 heures (Hall 1 - Ring des présentations).

MOUTON CHAROLLAIS

- **Concours** : jeudi 27 février de 9h30 à 12h30 (Ring ovins)

CHEVAUX DE TRAIT AUXOIS ET COMTOIS

- **Rendez-vous sur le ring équins (Hall 2)**
- **mardi 25 février (de 11h20 à 12h20)** pour le concours des chevaux de trait de l'Auxois
- **mercredi 26 février (de 9h30 à 11 heures)** et pour le concours des chevaux de trait Comtois

→ Toutes les informations sur www.concours-agricole.com

LE TROPHÉE NATIONAL DES LYCÉES AGRICOLES

Remise des prix : dimanche 1^{er} mars de 14 heures à 15h30 - Grand ring du hall 1

Le Trophée National des Lycées Agricoles accueille sur le Salon, du 26 février au 1^{er} mars, plus de 300 jeunes de 50 lycées agricoles de toute la France, dont quatre établissements de Bourgogne-Franche-Comté :

- CFA Quetigny - Plombières-lès-Dijon (21)
- CFA Vesoul - Agro-Campus (70)
- LEGTA de Nevers-Challuy (58)
- LEGTA Edgar Faure de Montmorot (39)

OBJECTIFS

- Valoriser le travail réalisé dans les établissements d'enseignement agricole pour la formation des élèves,
- Valoriser l'enseignement pluridisciplinaire (enseignement technique, enseignement d'expression française, enseignement des technologies de l'informatique et enseignement des langues étrangères...),
- Renforcer le partenariat entre enseignants et professionnels,
- Valoriser l'élevage bovin laitier ou allaitant dans les exploitations pédagogiques des établissements d'enseignement agricole publics ou privés,
- Donner une image moderne du métier d'éleveur bovin.

IL COMPREND QUATRE ÉPREUVES

- La première épreuve est une épreuve de communication : création d'une affiche, réalisation d'une page facebook et décoration de la stalle du bovin,
- La deuxième épreuve met en avant les capacités à manipuler le bovin en toute sécurité,
- La troisième épreuve correspond à la présentation de l'animal,
- La dernière épreuve est la notation de l'implication des élèves sur le salon.

La première épreuve se prépare dans le cadre de l'établissement. Les suivantes se déroulent sur le Salon.

ÉPREUVE DE MANIPULATION

- LYCEE Edgar Faure-Montmorot : 26 février à 16h42
- LEGTA Nevers-Challuy : 27 février à 18h12
- CFA Vesoul Agrocampus : 28 février à 15h30
- CFA Quetigny - Plombières-lès-Dijon : 28 février à 17h30

ÉPREUVE DE PRÉSENTATION :

- CFA Vesoul Agrocampus : 29 février à 16h29
- LYCEE Edgar Faure-Montmorot : 29 février à 17h53
- LEGTA Nevers-Challuy : 29 février à 18h49
- CFA Quetigny - Plombières-lès-Dijon : 1^{er} mars à 12h18

➔ Toutes les informations sur www.concours-agricole.com

SALON DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS 2020 23 AU 26 FÉVRIER - PAVILLON 7.3

La Bourgogne-Franche-Comté est également au rendez-vous du Salon du fromage et des produits laitiers 2020.

Tous les deux ans, le **Salon du Fromage et des produits laitiers** a lieu en même temps que le Salon international de l'Agriculture. Ce salon est réservé aux professionnels.

Plus grande vitrine d'exposition du savoir-faire fromager, le Salon du fromage et des produits laitiers permet à l'ensemble des exposants (producteurs, industriels, coopératives, affineurs, importateurs, fabricants de matériel pour crèmeries-fromageries et rayons à la coupe, organismes professionnels) de développer de nouveaux contacts en France et à l'international.

La Bourgogne-Franche-Comté est bien représentée avec ses entreprises.

- **Fromagerie Badoz (25)**
 - Dirigeant : Vincent Badoz
 - Contact : Didier du BESSET et Floriane BARBIER
 - ddv@fromagerie-badoz.com
- **Fromagerie Chevenet (71)**
 - Dirigeant : Thierry Chevenet
 - Contact Thierry CHEVENET, chevenet@chevres.com ou Marc Anthony CHAMPAGNON
 - commercial@chevres.com
- **Fromagerie Delin (21)**
 - Dirigeant : Philippe Delin
 - Contact : Laurent Charles
 - Laurent.charles@fromagerie-delin.com
- **Fromagerie Milleret (70)**
 - Dirigeant : Thierry Martin
 - Contact : Carole GRUFFAT
 - carole.gruffat@fromagerie-milleret.com
- **Laboratoires Abia - Présures Grandey (21)**
 - Dirigeant : Patrick Granday
 - Contact Jean Christophe GRANDAY
 - jc.granday@laboratoires-abia.com
- **Biodéal (70)**
 - Dirigeant : Adan Jaoui
 - Contact Noura AZEROUAL
 - n.azeroual@biodeal.fr
- **Fromageries ARNAUD (39)**
 - Dirigeant : Jean-Charles ARNAUD
 - www.juraflore.com
- **Fromageries Marcel PETITE (25)**
 - Dirigeant : Lionel PETITE
 - www.comte-petite.com
- **Fromageries RIVOIRE JACQUEMIN (39)**
 - Dirigeant : Veronique RIVOIRE
 - www.rivoire-jacquemin.com
- **VAGNE FROMAGERIE (39)**
 - Dirigeant : Thierry PATE
 - fromageries-vagne.com
- **Fromagerie Jean PERRIN (25)**
 - Dirigeant : Jean-Marie PERRIN
 - jlp@jean-perrin.com
- **Fromagerie Delin Montbéliard (21-25)**
 - Dirigeant : DELIN
 - lafromageriedemontbeliard@gmail.com
- **Les Monts de Joux (25-39)**
 - Dirigeant : Yves LOUVRIER
 - technique@lesmontsdejoux.fr
- **Mont & Terroirs (39)**
 - Dirigeant : Marianne Warnery

EXPOSITION

« BIENVENUE DANS L'UNIVERS DE LA CHAROLAISE, RACE IDÉALE »

RACE À L'HONNEUR À L'OCCASION DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2020

Jusqu'au 6 mars 2020 à Dijon



BIENVENUE DANS L'UNIVERS DE LA CHAROLAISE, RACE IDÉALE !

Race à l'honneur à l'occasion du Salon international de l'Agriculture 2020

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

Exposition
DU 3 FÉVRIER AU 6 MARS 2020

Région Bourgogne-Franche-Comté
17 boulevard de la Trémouille - Dijon
Du lundi au vendredi de 9h à 18h

www.bourgognefranche-comte.fr
Retrouvez-nous sur   



La Région, partenaire majeur de la race Charolaise, a réalisé avec Charolais France une exposition qui présente les atouts de ce fleuron de l'économie régionale. Elle propose aux visiteurs de découvrir l'ancrage de la race en Bourgogne-Franche-Comté.

Le visiteur peut s'immerger au cœur de la terre de génétique de la race, qui représente un poids économique majeur pour le territoire. C'est 85 % des effectifs régionaux et plus de 35 000 taureaux produits chaque année. Un tiers de cette production alimente les autres régions françaises.

L'exposition souligne la concordance entre paysages régionaux et élevage de la race, qui met au cœur la valorisation de l'herbe. Les modalités d'élevage témoignent d'un système de gestion durable d'un paysage bocager d'exception, véritable mosaïque herbagère. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si le pays Brionnais-Charolais est le premier bocage candidat à l'inscription au patrimoine mondial de l'UNESCO, en tant que paysage de l'élevage bovin !

Une exposition à découvrir jusqu'au 6 mars 2020
à la Région Bourgogne-Franche-Comté
17 boulevard de la Trémouille à Dijon
Du lundi au vendredi de 9h à 18h

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

4, square Castan
CS 51 857
25 031 Besançon CEDEX

0970 289 000



www.bourgognefranchecomte.fr

Retrouvez-nous sur   