

# LOCAL & BIO

2020

N°4

Manger local et bio  
en Bourgogne-Franche-Comté

RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ

A photograph of a man and a young boy herding several cows in a lush green field. The man is on the right, wearing a light blue t-shirt and dark pants, holding a long wooden staff. The boy is in the center, wearing a blue long-sleeved shirt and dark pants, also holding a staff. There are four cows in the field, some looking towards the camera. The background shows a line of trees and a distant building.

## CHANGEMENT CLIMATIQUE : SI LA SOLUTION ÉTAIT DANS L'ASSIETTE ?

Consommer de la viande charolaise produite en Bourgogne-Franche-Comté, c'est faire le choix, à la fois, de la qualité et de la préservation de l'environnement.

# Les merveilles de Bourgogne-Franche-Comté

## Saison 2



*Culture, gastronomie, anecdotes,  
petites et grandes histoires,  
devenez un véritable connaisseur de la région !*

CONNECTEZ-VOUS GRATUITEMENT !

[bourgognefranchecomte.artips.fr](http://bourgognefranchecomte.artips.fr)

BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ

TOURISME

RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ

Avec le soutien financier de la Région Bourgogne-Franche-Comté

Conception : Bourgogne-Franche-Comté Tourisme / Artips

## MANGEONS MIEUX !



**Marie-Guite Dufay**  
Présidente de la Région  
Bourgogne-Franche-Comté  
Photo © Yves Petit

Les modes de vie changent et l'alimentation est au cœur de débats qui questionnent notre société. De nombreuses personnes s'interrogent sur le mieux vivre, mieux consommer et mieux manger. Elles prônent un changement de comportement alimentaire, plus responsable et en adéquation avec les attentes écologiques et environnementales. Ces préoccupations sont partagées et la prise de conscience doit être collective face à l'urgence de consommer mieux et local. C'est l'avenir de notre agriculture qui est en jeu.

C'est pourquoi, en cohérence avec nos engagements, la Région Bourgogne-Franche-Comté a élaboré un plan pour soutenir et encourager une agriculture diversifiée et durable. Notre stratégie régionale en matière d'agriculture accorde une place importante au « manger local ». En soutenant l'alimentation de proximité, nous renforçons le lien entre producteur et consommateur et redonnons du sens tant à l'activité de production qu'à l'acte de consommation. Cela doit aussi passer par l'approvisionnement des cantines scolaires des lycées qui distribuent 11 millions de repas chaque année.

Ce travail nous permettra de devenir de véritables consom'acteurs qui ne se privent de rien mais mangent de façon raisonnable et raisonnée des aliments de qualité issus d'une production responsable, durable et locale. Allier l'équilibre à la qualité, c'est avant tout du bon sens et la diversité des produits de notre région est une formidable opportunité d'y parvenir.

Je suis donc heureuse de défendre une certaine idée de cette frugalité gourmande.

# RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

## SOMMAIRE

<b>LE SAVIEZ-VOUS ?</b>	10
<b>PETITS PRODUCTEURS, GRANDES SAVEURS</b>	12
<b>LA SOLUTION EST DANS L'ASSIETTE</b>	22
<b>À TABLE AVEC NEUF RECETTES LOCALES ET BIO</b>	30
<b>VALLÉE DE LA GASTRONOMIE</b>	40
<b>NOS FILIÈRES</b>	44
<b>ESCAPADES GOURMANDES</b>	48
<b>TRIBUNES</b>	56
<b>NOS PARTENAIRES</b>	58



PAYS d'Alsace  
Rhubarbe  
90

Petit Pois Sucés  
de France  
Velo 7€ g.  
70

Haricots Verts  
de France  
6€90

Petit Kalo  
Pomme 9€  
P. Rousse 70

1€00

BROUWER



# TOUT SE TRANSFORME !

---

**Les mentalités changent, les lignes bougent et nos habitudes glissent vers plus de bon sens. Dans nos verres et dans nos assiettes, l'exigence de qualité devient la norme. Pour nos petits producteurs c'est aussi le moment de prendre la vie du bon côté. Au cœur de leurs exploitations, ils inventent l'agriculture de demain : le compostage devient bio et logique, les déchets végétaux s'offrent une seconde vie, les déjections animales produisent de l'énergie, les matières brutes sont transformées et valorisées et les emballages disparaissent petit à petit. Ce cercle vertueux donne de l'élan, et nous met, nous aussi, face à deux défis majeurs : limiter le gaspillage et atteindre le zéro déchet. Inspirons-nous de ceux qui s'engagent déjà sur le terrain.**



**UN FESTIVAL  
POUR PARTAGER  
SES SOLUTIONS**

A young man with short brown hair, wearing a brown t-shirt and a blue backpack, is shown in profile from the chest up. He is looking towards a calm pond that reflects the surrounding green trees and a clear blue sky. The scene is set in a lush, wooded area with tall grasses and various types of trees, including pines. The lighting is bright, suggesting a sunny day.

**Vous êtes nombreux, citoyens de Bourgogne-Franche-Comté, bénévoles d'association, chefs d'entreprise, lycéens, étudiants, collectivités à vous mobiliser et à agir au quotidien face aux défis climatiques et environnementaux. Vos actions font partie de LA solution écologique ! Pendant une semaine, du 29 juin au 5 juillet 2020, la Région vous accompagne pour organiser votre événement et valoriser vos actions. Journée portes ouvertes dans une ferme bio, visite d'une maison bénéficiant d'une rénovation énergétique exemplaire, découverte d'une chaufferie communale, conférence/débat, visite d'un jardin partagé, d'un poulailler de quartier....**

**Présentez vos initiatives écologiques jusqu'au 20 mars 2020 sur [www.jeparticipe.bourgognefranche-comte.fr](http://www.jeparticipe.bourgognefranche-comte.fr). Un jury sélectionnera des projets, sur tout le territoire, qui bénéficieront d'un soutien financier ou de communication de la part de la Région.**



# SLOW TOURISME C'EST LE MOMENT DE RALENTIR

Prendre le temps de vivre. De contempler le paysage. D'oublier sa voiture l'espace d'un week-end ou d'une semaine, d'observer le jour pointer le bout de son nez, de refaire le monde avec le producteur local, de savourer des fraises sauvages juste pour le plaisir, de regarder les étoiles pendant des heures et sans rien attendre en retour. Aujourd'hui, le tourisme change de couleur : plus vert, plus simple, plus proche, plus bucolique, plus sauvage, il nous invite à renouer avec notre nature profonde et à poser sur le monde qui nous entoure un autre regard. Au-delà d'une parenthèse, le slow tourisme pourrait bien devenir un concept de vie en Bourgogne-Franche-Comté.

Le slow tourisme, c'est par exemple naviguer sur la Saône et découvrir l'abbaye Saint-Philibert de Tournus (71).

## LE SAVIEZ-VOUS?

# BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ



# 200

C'est le nombre de manifestations organisées fin 2019 en Bourgogne-Franche-Comté dans le cadre du Festival des Solidarités. Le mot d'ordre de l'événement national cette année ? Face au changement climatique, réinventons les solidarités !



## FAIRE-PART DE NAISSANCE

Initié il y a une dizaine d'années, le Parc National de Forêts en Champagne et Bourgogne a officiellement été créé le 7 novembre 2019.

# 18

C'est le nombre de réserves naturelles régionales en Bourgogne-Franche-Comté.

## COUP DE CŒUR

Saint-Rémy-en-Comté (70) a été distinguée par un coup de cœur du jury lors du concours « Capitale française de la biodiversité » en 2018. Il faut dire que la commune a mis le paquet : l'ancienne station d'épuration, consommatrice d'énergie, a été remplacée par deux stations autonomes sur filtres de roseaux. Des bassins de rétention recueillent désormais les eaux pluviales et le bourg-centre, autrefois très minéral, a été revégétalisé avec des plantes appréciées des abeilles et papillons. Sans oublier un réseau de mares créé pour accueillir grenouilles et crapauds sonneurs à ventre jaune, des haies bocagères, des vergers et un arboretum. En tout, près de 400 arbres ont été plantés.

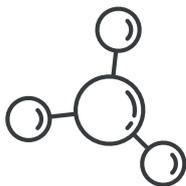
# 50

Anniversaire. Surnommé le « poumon vert de la Bourgogne », le Parc Naturel Régional du Morvan, fête ses 50 ans en 2020 !



**NOUVEAU** : le service **TOURNESOL** lancé en Bourgogne-Franche-Comté est une première en France. Son ambition ? Proposer un accompagnement professionnel, gratuit et sur mesure aux agriculteurs ou aux futurs agriculteurs de la région. Une conseillère spécialisée dans la formation et l'accompagnement répond à toutes leurs questions par téléphone. 09 71 04 73 79 (prix d'un appel local)

# LE SAVIEZ-VOUS? UNE RÉGION À ÉNERGIE POSITIVE



## HYDROGÈNE.

La Région a été reconnue comme « *pilote* » pour le déploiement de l'hydrogène, une solution d'avenir optimale pour stocker l'électricité renouvelable produite et permettre une mobilité durable, garante de la qualité de l'air, profitable à tous. Entreprises, universités, laboratoires de recherche et collectivités expérimentatrices œuvrent à structurer une filière complète.



## BOIS.

L'omniprésence des forêts en Bourgogne-Franche-Comté offre des perspectives inédites pour encourager l'usage du bois énergie. C'est ainsi que des chaufferies bois collectives sont mises en œuvre, dans le prolongement des 870 déjà actives.

**D'ICI 2050,  
LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ  
DEVRAIT PRODUIRE PLUS D'ÉNERGIE  
QU'ELLE N'EN CONSOMME.  
ELLE DEVRAIT ÉGALEMENT  
DEVENIR UN TERRITOIRE AUX  
ÉNERGIES 100 % RENEUVELABLES.**



## ÉOLIEN.

Un cluster (réseau d'entreprises innovantes) travaille pour le déploiement des éoliennes et l'accroissement de leurs performances en Bourgogne-Franche-Comté.

## MÉTHANISATION.

Du côté des agriculteurs, la création d'unités de méthanisation imaginées pour transformer les déjections animales en énergie est encouragée par un soutien financier.

**Plus d'infos ?**

**Consultez le guide des aides sur [www.bourgognefranche.comte.fr](http://www.bourgognefranche.comte.fr)**

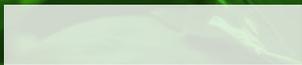
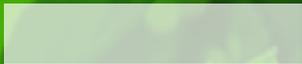
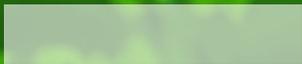


## PHOTOVOLTAÏQUE.

Fondée en 2017 dans le Doubs, la Fruitière à énergies développe la production d'énergies renouvelables à partir d'initiatives locales. Parmi les derniers projets en date : la solarisation du toit de la salle des fêtes d'Amange (39) et l'installation d'une centrale photovoltaïque sur le toit de l'école de Chay (25). La Fruitière à énergies a été soutenue à sa création par la Région Bourgogne-Franche-Comté, au titre de l'économie sociale et solidaire.



////////////////////////////////////  
**PETITS  
PRODUCTEURS  
GRANDES SAVEURS**  
////////////////////////////////////





Ils sont producteurs de champignons, héliiculteurs, éleveurs ou fromagers. Amoureux de leur terroir, spécialistes dans leur domaine, défenseurs de leur savoir-faire, ils donnent, saison après saison, le meilleur d'eux-mêmes pour nous offrir des produits locaux de qualité. Mais contrairement aux apparences, leur métier ne se résume pas à cela. Dans la réalité, les petits producteurs sont souvent des « *Géo-Trouve-Tout* ».

Des couteaux suisses capables de s'adapter, de revoir leur copie et de se remettre en question. Sur le terrain, dans leur ferme, en plein champ ou dans l'obscurité d'une champignonnière, ils réinventent un avenir en commun, avec un seul mot d'ordre : bon sens !

Limiter les intermédiaires et jouer à 200 % la carte des circuits courts, viser l'autonomie énergétique, gérer ses déchets, dire stop aux produits chimiques, replanter des haies, privilégier le bien-être animal : leur quotidien est un combat pour la planète !

**BRIGITTE MULLER** - Territoire de Belfort

# ESCARGOTS À GOGO

ESCARGOTS EN COQUILLES OU CROQUILLES, FARCIS AU MUNSTER, AU COMTÉ, AU MORBIER, À L'AIL DES OURS OU À LA CIBOULETTE... BRIGITTE MULLER ÉLÈVE, ASSAISONNE ET COMMERCIALISE AVEC PASSION LE COLIMAÇON.



**FERME DES ESSARTS**  
ESSERT (90)  
Hélicultrice

Une bâtisse à Essert à quelques encablures de Belfort, deux chiens qui veillent placidement sur la propriété, un petit jardin potager. Et surtout un enclos de 25 mètres sur 15 en contrebas. Brigitte Muller, tout sourire, y plante chaque printemps des têtes d'épingle et il y pousse des escargots !

La native de Belfort s'est attelée à cet élevage pas banal en 2015, quelques mois après un licenciement qui a jeté les bases d'une nouvelle vie. « A ce moment-là, après avoir résidé et travaillé dans l'immobilier pendant 15 ans en Alsace, j'ai ressenti l'envie de retrouver la ferme familiale et d'y faire quelque chose d'utile et intelligent, en lien avec la nature. » D'où l'idée de se lancer dans la production d'*arpersa maxima*, le gros gris pour les non-initiés. « Je ne fais pas nurserie. J'achète des escargots de quelques jours et quelques grammes seulement, chez un fournisseur bisontin, puis je m'occupe du reste. »

De 20 000 mollusques la première année, l'élevage s'est épaissi considérablement pour atteindre le chiffre vertigineux de 150 000 en 2019. Même si la perte est conséquente, estimée à 20 %, puisque certains sont victimes de prédateurs (oiseaux, rongeurs ou hérissons notamment) quand d'autres parviennent à... s'évader, cela fait du monde à gérer.

## UN LABO MODERNISÉ

Notre hélicultrice travaille à plein temps car l'activité nécessite un investissement sans faille, tout au long de l'année. Il y a toujours un bout de filet à raccorder ou un fuyard à ramener dans l'escargotière. « Je suis seule, mais peux compter sur l'aide des amis quand il y a besoin, par exemple lors du ramassage, entre la fin août et les premières gelées. » Les bébés escargots sont extrêmement vulnérables, il faut donc les tenir à l'abri de la chaleur, en les arrosant très régulièrement, et du vent, leur pire ennemi.

« En fait, les escargots n'ont pas d'ami, sauf moi évidemment » rigole Brigitte Muller, intarissable et incollable sur le dossier des gastéropodes à coquille : saviez-vous par exemple qu'ils sont hermaphrodites et pratiquent une cour de plusieurs heures avant l'accouplement ? Qu'ils n'utilisent quasiment pas leurs yeux, puisque les tentacules effectuent tout le travail de perception de l'espace ? Que l'herbe et la farine de céréales suffisent à les nourrir durant les quelques mois qu'ils passent dans leur « local » de 400 m<sup>2</sup> ? Et qu'une ponte peut produire quelque 100 descendants ?

À l'issue du ramassage complet, à la fin de l'automne, le deuxième volet de l'activité s'ouvre, qui va du séchage (durant deux à trois semaines) à la vente, sur les marchés de producteurs locaux ou en direct. Entre temps, il s'agit d'ébouillanter les mollusques, de les décoquiller, de leur ôter l'appareil digestif et l'appareil génital, de les « blanchir », de les trier par tailles, de les mettre sous vide, de broyer les coquilles.

Un ensemble de tâches évidemment effectuées conformément aux normes sanitaires en vigueur. Brigitte Muller, régulièrement contrôlée par les services vétérinaires, vient récemment de moderniser son laboratoire. La preuve que l'activité n'est pas près de s'arrêter.



L'escargot parvient à l'âge adulte lorsqu'il est bordé, c'est-à-dire que la coquille présente un repli épais à l'ouverture.

Domaine des Essarts 90850 Essert  
lesescargotsdesessarts@orange.fr  
facebook.com/escargotslesessarts/  
Tél. : 07 87 65 98 71



Photo © David Cesbron

**CHAMPIGNONNIÈRE DE DIJON**  
**SAINT-MESMIN (21)**  
 Myciculteurs

**BLANDINE LECHERF** - Côte-d'Or

## MIEUX QUE LE CHAMPIGNON DE PARIS : LE DIJONNAIS !

À SAINT-MESMIN, DANS LE MINUSCULE HAMEAU DE CORCELLOTTE-EN-MONTAGNE, BLANDINE ET LUC LECHERF SE SONT RECONVERTIS IL Y A QUELQUES ANNÉES DANS LA PRODUCTION DE CHAMPIGNONS.

**C**hanger de vie. Un rêve pour certains. Une obligation pour d'autres. Blandine et Luc Lecherf font plutôt partie de ceux qui n'ont eu d'autre choix. Lui était dans le milieu de la formation, elle dans le médical. À 50 ans, ils doivent accepter une rupture conventionnelle avec leurs employeurs respectifs : « *On se promet alors deux choses : de travailler ensemble, et de créer notre propre emploi* » se rappelle Luc. C'est Blandine qui trouve la bonne idée : « *En faisant mes courses, je me suis rendu compte qu'on ne trouvait plus que des champignons polonais ou hollandais sur nos étals.* » Le couple se met en quête de creuser cette piste.

Une virée d'une semaine dans l'ouest de la France les conforte dans leur projet. Ils rencontrent de gros industriels, des petits producteurs. Et Laurence Laboutière. Cette docteure en génétique du champignon a créé sa myciculture dans des cavités troglodytiques sur les hauteurs de Montsoreau, dans le Val-de-Loire. Elle accepte de les accompagner, de les former. Elle viendra tous les mois en Bourgogne, durant deux ans, pour faire grandir le projet de Luc et Blandine.

En février 2014, c'est le début de la grande aventure. Ils investissent le fort de Hauteville-lès-Dijon, avant de déménager un an plus tard dans le fort de Beauregard. Ils exploitent également une bâtisse à Talant et deux caves à Fleurey-sur-Ouche. « *On a vite compris que l'on devait habiter sur le lieu de production. À certaines périodes, tout s'accélère en quelques*

*heures* » explique Blandine. En juillet 2016, ils ont l'opportunité d'acheter le château de Corcelotte-en-Montagne.

### LE SECRET ? LE CALCAIRE DE PLOMBIÈRES-LÈS-DIJON

#### BANCO !

Sur 400 m<sup>2</sup>, ils commencent par cultiver le pleurote gris. Puis le pholiote et le lentin du chêne.

Avant d'essayer le champignon de Paris, qui fait désormais la renommée de la maison : « *nos champignons de Paris poussent sur une terre de gobetage secrète ; un mélange de tourbe, d'eau et de calcaire de Plombières-lès-Dijon. Ça en fait un champignon de terroir. D'ailleurs, sur le marché, on nous demande des Dijonnais, pas des champignons de Paris !* » La production s'élève aujourd'hui à 8 tonnes par an. Sans aucun produit chimique, ni éclairage artificiel. Tout est commercialisé en circuit court, au marché de Dijon, via des AMAP ou sur leur site. Blandine organise des visites commentées de la champignonnière. D'ici l'été, un restaurant devrait venir compléter l'offre. 🍄

Hameau de Corcelotte-en-montagne 21540 Saint-Mesmin  
 champignonnerededijon@gmail.com  
 Tél. : 09 54 48 04 84  
 Vente de champignons frais et conserves tous les  
 après-midis



Photo © David Cesbron

**PHILIPPE BON**  
 SAINT-MARTIN-EN-BRESSE (71)  
 Éleveur de pigeons

**PHILIPPE BON** - Saône-et-Loire

# LE PIGEON BLEU BLANC BRESSE

EN UN PEU PLUS DE DEUX DÉCENNIES, PHILIPPE BON A SU DEVENIR L'UNE DES PRINCIPALES RÉFÉRENCES DANS LA BRESSE EN MATIÈRE D'ÉLEVAGE DE ... PIGEONS.

**D**es vaches, des céréales, et des volailles par centaines : lorsqu'il reprend la ferme familiale de Saint-Martin-en-Bresse en 1991, Philippe Bon sait qu'il va devoir faire évoluer l'exploitation : « dans l'appellation volaille de Bresse, c'est dommage de faire du poulet industriel ». Plâtrier-peintre, il lâche le pinceau, passe un Brevet Professionnel Agricole à Saint-Germain-du-Bois et se lance dans le métier d'éleveur. Il lui faut un peu plus d'une décennie pour trouver le créneau qui va faire sa réputation : le pigeon.

« J'ai commencé en 2004, tout en abandonnant définitivement la volaille industrielle. D'abord en tant qu'éleveur. Puis en 2007, j'ai créé mon propre abattoir, pour être autonome. » L'agriculteur se diversifie en créant un élevage de lapins. Il a également gardé une quinzaine d'hectares de céréales, qu'il ne cultive que pour nourrir ses bêtes. Du 100 % made in Bresse en somme ! « Je commercialise aujourd'hui 70 lapins par semaine, 70 pigeonneaux\*, et depuis 2010, j'ai abandonné le poulet de Bresse pour des canettes et des pintades fermières. J'en sors entre 15 et 30 chaque semaine. »

Il a rationalisé sa production et ne vend désormais son précieux butin qu'en vente directe : « ça n'a pas été simple de franchir cette étape. Je suis plutôt réservé, timide. J'ai dû me forcer. Mais aujourd'hui, je prends du plaisir à faire les marchés, à échanger avec les clients. » Présent sur les marchés

alentours (Saint-Germain-du-Bois, Saint-Marcel-en-Bresse, Mervans), Philippe s'est surtout taillé une belle réputation du côté des restaurateurs. Le bouche-à-oreille a fonctionné, et les meilleurs chefs de la région viennent s'approvisionner à Saint-Martin-en-Bresse.

## « NI UN GIBIER, NI UNE VOLAILLE »

D'ailleurs, lorsque lui-même veut manger un bon pigeon, c'est au restaurant qu'il se rend : « Nous, on les cuit simplement, en cocotte. Mais au restaurant, on aime les manger au foie gras. Le pigeonneau n'est ni un gibier, ni une volaille. C'est un peu entre les deux. La viande a un goût tout à fait particulier et d'une grande tendreté. » Dans sa minuscule boutique, Philippe Bon commercialise également des produits dérivés. Sa terrine de lapin forestière, sa terrine de pigeon au cassis ou encore son confit de pigeon sont élaborés par la ferme voisine Lou Metche, à Saint-Bonnet-en-Bresse. Là aussi, une référence. 🍃

\* Le pigeonneau est le petit du pigeon. Il est commercialisé à 30-35 jours

2 Chemin de la Grurie-Seignotte  
 71620 Saint-Martin-en-Bresse  
 Tél. : 06.19.53.05.21  
 Ouverture tous les jours, toute l'année.



**FERME DE L'ABBAYE DE LA PIERRE-QUI-VIRE**  
 SAINT-LÉGER-VAUBAN (89)  
 Fromagers

**PHILIPPE ET VÉRONIQUE ABRAHAMSE** - Yonne

# CONJUGUER HISTOIRE ET TERROIR

À 800 M DE L'ABBAYE DE LA PIERRE-QUI-VIRE, AU LIEU-DIT « L'HUIS SAINT-BENOÎT » UNE PETITE FERME S'INVITE DANS LE PAYSAGE. ICI, DEPUIS PLUS DE 25 ANS, PHILIPPE ET VÉRONIQUE ABRAHAMSE ÉLABORENT DES FROMAGES DE VACHE DANS LA PURE TRADITION BÉNÉDICTINE. POUR EUX, LE BIO N'EST PAS UNE ÉTIQUETTE MAIS UNE ÉTHIQUE.

Is ont entre leurs mains bien plus qu'un produit du terroir. Dans leur petite fromagerie de l'Yonne, Philippe et Véronique Abrahamse tissent l'histoire d'une abbaye fondée en 1850. Eux sont arrivés il y a une vingtaine d'années avec l'envie de faire quelque chose de leurs mains. « *Mes parents avaient des vaches laitières dans le Loiret et j'ai moi-même suivi un parcours agricole, explique Philippe Abrahamse. J'ai d'abord été agent de développement pour la Chambre d'Agriculture. Mais au fond, je savais que ma place était ailleurs : du côté des agriculteurs* ». Achetée dans les années 1930 par l'abbaye de la Pierre-qui-Vire, la petite ferme mitoyenne permit à la communauté de se nourrir et de développer la vente de produits laitiers. Le fromage de la Pierre-qui-Vire était né !

En 1992, l'avenir de l'exploitation -170 hectares de terres agricoles qui nourrissent jusqu'à 70 vaches laitières et une centaine de chèvres-, est pour la première fois remis en question. Attachés à leur ferme, les moines cherchent alors un co-gérant : l'homme qui tombe à pic, ce sera Philippe Abrahamse. « *Cette ferme conduite en bio depuis 1969, ce fromage né du savoir-faire des moines, ce petit coin de nature préservé : tout me plaisait* ». Fromages de vache, fromages blancs, yaourts : tout même bientôt

crèmes desserts pour la restauration collective : dans leur petit atelier au vert, Philippe et Véronique font perdurer la tradition.

## OBJECTIF AUTONOMIE

Au-delà du label, le bio est une véritable éthique pour Philippe Abrahamse qui cherche à devenir autonome à plusieurs niveaux : « *Les frères ont toujours produit leur propre fourrage pour les bêtes. C'était un premier pas ! En 2010, j'ai décidé d'aller plus loin, en mettant au point*

*un petit méthaniseur, certainement l'un des premiers dans le département. Cette installation a été le fruit d'une longue réflexion avec en ligne de mire la réduction de la dépendance aux énergies fossiles.* » Le principe ? Utiliser les déchets -lisier bovin, fumier de veau, céréales décortiquées-, pour créer du courant et de la chaleur.

Grâce à cette installation, Philippe Abrahamse récupère suffisamment d'énergie pour chauffer la fromagerie, les sanitaires et les maisons d'habitation avoisinantes. Reste toutefois une inconnue : que faire de cette chaleur au cœur de l'été ? Séchage de foin, utilisation du gaz dans les véhicules... L'agriculteur a déjà des pistes pour l'avenir. Une chose est sûre, il n'est pas du genre à se faire prier lorsqu'il s'agit de faire bouger les lignes. 

**BAPTISTE BERNARD ET EMILIE JARROT** - Haute-Saône

# PAS COMMUNS COMME COCHONS !

À CHARGEY-LÈS-GRAY, BAPTISTE BERNARD ET EMILIE JARROT FONT NAÎTRE ET ÉLÈVENT DES COCHONS QUI S'ÉPANOUISSENT EN PLEIN AIR, TOUTE L'ANNÉE. CES PRODUCTEURS DE PORC BIO CONVAINCUS AIMERAIENT FAIRE DES ÉMULES.



**FERME DE LA RENTE ROUGE**  
CHARGEY-LÈS-GRAY (70)  
Éleveurs de cochons

**Q**ueues en tire-bouchons et oreilles tombantes, les cochons roses et bruns s'ébrouent dans le pré, autour d'une cabane aux faux airs de yourte mongole. Ici, à Chargey-lès-Gray, Baptiste Bernard s'emploie à démontrer que l'élevage porcin ne se résume pas aux porcheries industrielles. Depuis 2015, cet agriculteur bio fait naître et engraisse des porcs qui vivent en plein air 365 jours par an. Un choix détonnant mais mûrement réfléchi.

« Après la crise du lait, j'ai voulu me tourner vers un autre type d'élevage. J'ai recherché quelque chose qui ne se faisait pas beaucoup dans la région et en agriculture biologique. J'ai finalement choisi le cochon » explique le Haut-Saônois qui se dirige naturellement vers l'élevage extensif. « Le plein air supposait moins d'investissement au départ. De toute façon, il était hors de question que j'aie des bestioles enfermées dans des bâtiments ! ».

Afin de maîtriser complètement sa production, Baptiste Bernard, rejoint en 2016 sur l'exploitation par sa compagne Emilie Jarrot, décide d'être à la fois naisseur et engraisseur. Les 40 truies mettent bas deux fois par an ; chaque portée compte dix porcelets en moyenne. Ce petit monde, ainsi que les deux verrats\*, passent toute l'année à l'herbe. Trente hectares leur sont ainsi réservés ; les 56 autres hectares de la ferme sont cultivés en céréales et protéagineux (pois et féveroles) pour alimenter le troupeau.

## DES IDÉES REÇUES BATTUES EN BRÈCHE

Dans ces conditions, respectueuses du rythme biologique et de l'instinct naturel des animaux, Baptiste et Emilie battent en brèche toutes les idées reçues sur l'élevage porcin. « La ferme rejette zéro effluent ; on n'a pas de problèmes d'odeurs, soulignent les agriculteurs. Et on n'a jamais eu besoin de faire venir le vétérinaire pour des animaux malades ! Le seul souci, c'est le parasitisme : cela passe très bien avec une cure d'ail pendant 5 jours. On n'utilise évidemment aucun antibiotique ».

Dotée d'un laboratoire de découpe et d'un séchoir, la Ferme de la Rente Rouge commercialise un tiers de sa production en vente directe, dans des AMAP ou des commerces locaux. Le reste est transformé en jambon sec dans le Massif central. « On veut avant tout faire du qualitatif et conserver une structure à taille humaine. On n'a pas l'intention de s'agrandir » insiste Baptiste Bernard.

Ses priorités sont plutôt d'accentuer la dimension écologique de l'exploitation en plantant des haies ou en utilisant sa jument pour remplacer son tracteur. Il a également à cœur de partager son expérience afin de susciter des vocations : « on aimerait développer la filière et être rejoints par d'autres éleveurs ». Son enthousiasme et la qualité de ses produits plaident en sa faveur. Comme la bonne bouille de ses cochons. 🌿

\*Le verrat est le cochon mâle.



Ferme de la Rente Rouge 70100 Chargey-lès-Gray  
porcbio.larenterouge@gmail.com  
www.fermedelarenterouge.com



**AROMACOMTOIS**  
AMANCEY (25)  
Huiles essentielles



## GRÉGORY HAYE - Doubs

# EN DISTILLANT, IL REVIENT À L'ESSENTIEL

IL Y A 3 ANS, GRÉGORY HAYE A QUITTÉ L'INDUSTRIE POUR FABRIQUER DES HUILES ESSENTIELLES DE RÉSINEUX. À AMANCEY, ENTRE CUEILLETTE SAUVAGE EN FORÊT ET DISTILLATION À L'ALAMBIC, L'ANCIEN INGÉNIEUR A TROUVÉ SON ÉQUILIBRE.

« Douces, rondes, complexes. C'est comme si elles avaient un ou deux ans d'âge ». Quand Grégory Haye décrit les huiles essentielles de résineux qu'il fabrique, on croirait entendre un viticulteur parler de sa dernière cuvée. C'est dire tout le soin que le créateur de l'entreprise Aromacomois met à distiller, depuis 2017, aiguilles de sapin, d'épicéa ou de pin sylvestre dans son local d'Amancey (Doubs), sur le premier plateau du Jura.

Pourtant, rien ne destinait le quadragénaire à passer ses journées dans les forêts alentours, des fagots de branches de résineux sur le dos. « Je suis ingénieur en optique électronique. J'ai travaillé pendant une vingtaine d'années dans l'industrie, explique Grégory Haye. J'y ai vécu de très bons moments, jusqu'à ce que le profit devienne le nerf de la guerre, au détriment de l'homme et de la nature. Ce n'était plus en adéquation avec mes valeurs. Je voulais reprendre ma liberté. » Il tâtonne quelques mois avant de définir les contours de cette nouvelle vie qu'il envisage dehors, au contact de la nature. Il finit par « atterrir » au centre de formation agricole de Montmorot (Jura) où il suit une formation sur les plantes aromatiques : « la production d'huiles essentielles de résineux n'existait pas à l'époque dans le massif du Jura ».

Il s'associe alors avec deux amis Olivier Tissot, un pharmacien spécialisé dans l'aromathérapie, et Pierre Gavignon, un chef d'entreprise. Avec ce dernier, il met au point un alambic sur mesure et innovant qui permet aux huiles essentielles de gagner en qualité et en complexité.

### UN CERCLE VERTUEUX

Fidèle à ses principes de simplicité et de respect de l'environnement, Grégory Haye a fait de son activité économique un cercle vertueux. En effet, il valorise des branches, récoltées après les coupes, avec l'accord de l'Office national des forêts (ONF) ou des propriétaires privés. Il en récupère l'huile essentielle, mais aussi les eaux florales qui pourraient lutter contre le mildiou de la vigne. Quant à la matière distillée, elle est destinée au compost ou au paillage. Une production zéro déchet à partir d'un déchet de l'exploitation forestière !

Grégory Haye s'inscrit à 200 % dans une démarche locale et bio : « c'était une évidence, je suis jusqu'au-boutiste dans mes idées ! ». Ses huiles essentielles et les produits dérivés (sirop, savons, bonbons...) portent la mention Nature et progrès, une marque associative qui s'appuie sur un cahier des charges très exigeant. Logiquement, ses fournisseurs - un sanglier du Haut-Doubs pour ses boîtes en épicéa, une micro-brasserie des Rousses pour la bière aromatisée au sapin - et ses distributeurs sont choisis avec attention. Outre la vente directe au magasin d'Amancey, les produits Aromacomois sont commercialisés exclusivement dans des petits commerces locaux : « les grandes surfaces, c'est hors de question ! ».

3, place de la Mairie 25330 Amancey  
contact@aromacomois.fr  
www.aromacomois.fr

**ELISABETH CORNUT** - Jura

# LIBERTÉ, QUALITÉ, PROXIMITÉ

AUJOURD'HUI INSTALLÉE EN PETITE MONTAGNE JURASSIENNE, ELISABETH CORNUT ÉLÈVE DES VOLAILLES DEPUIS 30 ANS. RENCONTRE AVEC UNE PIONNIÈRE DES CIRCUITS COURTS ET DU BIEN-ÊTRE ANIMAL.

**U**n pré où gambader en toute liberté, des arbres pour l'ombre et des bâtiments où s'abriter en cas de visite du renard : les poulets et les pintades d'Elisabeth Cornut ont la belle vie. Les volailles bénéficient aussi d'une vue imprenable sur la vallée de l'Ain, en aval du barrage de Vouglans. Et elles peuvent en profiter beaucoup plus longtemps que la plupart de leurs congénères : Babeth – comme tout le monde l'appelle à Cernon – les nourrit, au minimum, jusqu'à 5 mois. Quand la majorité des poulets d'élevage sont abattus à 40 jours et les labels rouges à 80 jours.

Éleveuse depuis 1990, installée dans le Jura depuis 2007, Elisabeth Cornut est une femme de convictions. Dès le démarrage de son activité, elle a veillé au bien-être de ses animaux, garant de la qualité de sa production, et a misé sur une commercialisation en circuit court.

« On a toujours voulu être indépendants, on a refusé les systèmes intégrés afin d'écrire notre propre histoire. À l'époque, le bio n'existait pas. Mais on était déjà convaincus qu'il fallait faire bien et bon, affirme l'agricultrice, qui travaille avec son mari Patrice. Même si ce n'était pas évident d'expliquer au consommateur que le poulet coûtait trois fois plus cher qu'en grande surface... »

## DES POULETS COUS NUS

Les poulets de Babeth ont un signe particulier : une encolure totalement déplumée. « Les gens pensent parfois qu'ils sont malades, mais pas du tout ! C'est la caractéristique des cous nus : une race rustique qui croît lentement et dont la chair se tient très bien à la cuisson. » Les volailles sont abattues sur place, afin de limiter le stress du transport, puis découpées et transformées. L'intégralité de la production est écoulee en vente directe : poulets, pintades ou poulardes prêts à cuire, cuisses et filets mais aussi quenelles, terrines, etc. Une petite boutique a été aménagée à la ferme pour accueillir les clients le jeudi matin.

Elisabeth Cornut s'est également associée avec d'autres producteurs locaux au sein de deux magasins collectifs, *La Grange* à Lons-le-Saunier et *O pré de chez vous* à Saint-Amour. « C'est une belle aventure : on se pousse tous vers le haut. Cela nous apprend la rigueur et c'est très enrichissant quand on arrive à satisfaire les clients ! »

Pour Babeth et Patrice, l'âge de la retraite approche. Leur plus grand souhait : transmettre leur outil de travail à de jeunes exploitants motivés. Mais aussi un peu de leur passion : « on aime que nos animaux soient bien : c'est ça être éleveur ! »



Photos © David Cesbron

**LES VOLAILLES DE BABETH**  
CERNON (39)  
Éleveuse de volailles

7, rue de la Fromagerie 39240 Cernon.  
[volaillesdebabeth.fr/wordpress](http://volaillesdebabeth.fr/wordpress)  
Tél. : 06 30 75 10 48  
Point de vente ouvert le jeudi de 8h à 12h.



Photo © William Beekman

**EMMANUEL BROSSARD**  
Raveau (58)  
Huilier

**EMMANUEL BROSSARD** - Nièvre

## DU GOÛT ET DU BON SENS POUR UN PROJET BIEN HUILÉ

DANS LA FAMILLE BROSSARD, ON EST AGRICULTEUR DE PÈRE EN FILS DEPUIS 4 GÉNÉRATIONS. MAIS POUR EMMANUEL, PAS QUESTION DE RESTER CANTONNÉ AUX CHAMPS ! PRODUIRE, TRANSFORMER ET VALORISER : C'EST AVEC CE TRIPTYQUE QU'IL A CRÉÉ UNE HUILERIE SUR L'EXPLOITATION FAMILIALE.

Il fait partie d'une génération qui a de la suite dans les idées. Amoureux de la terre, de la campagne nivernaise et du travail du sol, Emmanuel Brossard est bien dans ses bottes. Surtout depuis qu'il a son projet professionnel : produire de façon maîtrisée une matière première de qualité pour ensuite la transformer en un produit à forte valeur ajoutée.

Pour lui, ce sera l'huile ! « Ça m'est venu assez naturellement. Nous cultivions beaucoup de colza, ça m'a donné envie d'aller plus loin. Je suis allé voir ce qui se faisait ailleurs et je me suis finalement installé en 2013, au sein de l'exploitation familiale ». Depuis, la gamme d'Emmanuel Brossard a pris son envol : tournesol, cameline, soja, carthame, chanvre, lin et même moutarde, pour faire honneur à sa région, ses huiles s'invitent dans les rayons des épicerie fines, sur les étals des magasins de producteurs, sur les stands de la Ruche qui Dit Oui et même en ligne. « Derrière ce projet se cachait aussi la volonté de limiter au maximum le nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur, » explique Emmanuel Brossard.

*C'est pour cela que nous proposons nos produits en vente sur notre site internet et bien sûr en direct à la ferme en fin de semaine ».*

### DES HUILES DE CARACTÈRE EN ROUTE VERS LE BIO

Rotation des cultures, non labour, engrais verts, pressage à froid, verre ambré pour préserver la qualité du produit fini, cachetage à la cire : de la terre à la bouteille, Emmanuel Brossard veille au grain. « Je veux des huiles qui ont du goût et du bon sens ! ». Son ambition ? Atteindre le zéro déchet. Les résidus de pressage et les déchets de triage sont déjà valorisés en chauffage (grâce à une chaudière modifiée), les tourteaux (résidus solides issus de l'extraction) sont utilisés pour l'élevage. Quant à la paille de chanvre et de lin, elle est en partie transformée en isolant naturel. Prochaine étape ? L'obtention du label bio prévue en 2021 ou 2022. D'ici là, Emmanuel Brossard compte bien continuer à grossir... mais de manière raisonnée. 🌿

Route de Mouchy, Montifault 58400 Raveau  
contact@huilerie-brossard.fr  
huilerie-brossard.fr

# CLIMAT LA SOLUTION EST DANS L'ASSIETTE

La question du dérèglement climatique nous préoccupe tous. Comment chacun peut-il agir, à sa petite échelle, pour contribuer à en limiter les effets ? Une des réponses se trouve dans les choix que nous effectuons pour remplir nos assiettes. Quelques gestes simples permettent en effet de réduire les émissions de gaz à effet de serre de son alimentation, tout en préservant sa santé et les ressources naturelles.

Le premier est bien sûr de privilégier des produits locaux : remplir son panier sur un marché, dans une AMAP ou directement à la ferme, c'est évidemment bénéfique pour la planète. En consommant des produits de saison, si possible bio ou issus d'une agriculture durable, on réduit aussi considérablement le bilan carbone de nos aliments. Enfin, pourquoi ne pas varier ses apports en protéines à l'image du régime flexitarien ? On mange un peu moins de viande mais de meilleure qualité, tandis que les légumineuses permettent de repenser l'équilibre de nos repas. C'est bon pour nous, pour nos agriculteurs et pour le climat !



# UNE ALIMENTATION DURABLE, CE N'EST PAS DU LUXE !

**Vous pensez que consommer des produits locaux et bio coûte plus cher ? Et bien non, pas forcément, à condition d'adopter quelques bons réflexes.**

Manger mieux et plus sainement, avec des aliments de qualité, dont les conditions de production sont plus respectueuses de l'environnement : on en rêve tous. Mais pour beaucoup, une alimentation durable semble inaccessible aux revenus les plus modestes.

Une étude réalisée en 2017 dans le cadre des États généraux de l'alimentation conclut pourtant le contraire : le prix d'un panier standard peut, à l'euro près, être le même que celui d'un panier flexitarien, bas carbone, avec 50 % de produits labellisés (bio, Label Rouge, pêche MSC). Un « miracle » rendu possible par **l'augmentation de la part des fruits et légumes, des légumineuses et des céréales complètes**. Cela implique donc de **manger moins de protéines animales industrielles et importées** et de privilégier des protéines animales locales et de qualité.

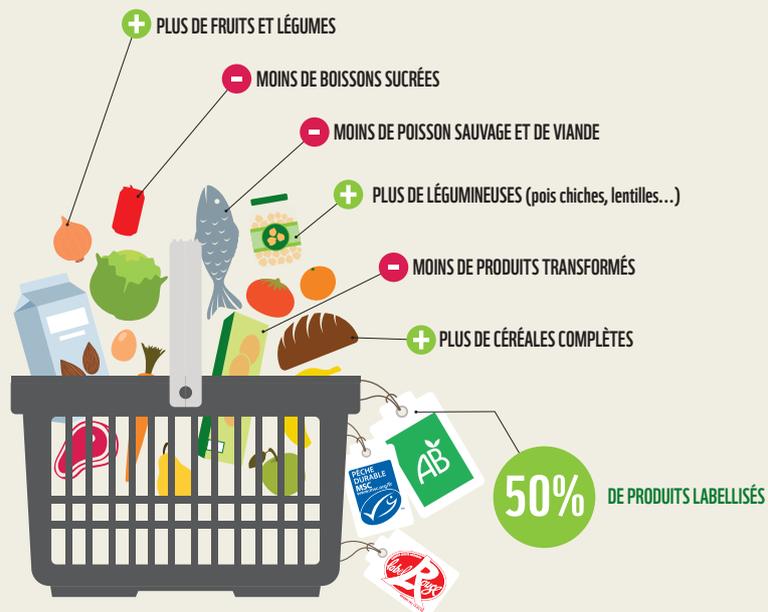
**Préférer les circuits courts sans intermédiaire, les produits de saison et l'achat en vrac**, c'est aussi un moyen de réaliser des économies, tout en luttant contre le gaspillage. En outre, **on recourt moins aux produits transformés** qui souvent, au final, reviennent plus cher au consommateur. Par exemple, des carottes râpées « conventionnelles » en barquette coûtent trois fois le prix des bio en vrac. C'est vrai que cela implique de cuisiner un peu plus. Mais c'est un effort qui vaut le coup non ? Surtout quand notre santé et celle de la planète sont en jeu... 🌱



## PANIER STANDARD



## PANIER FLEXITARIEN



BILAN CARBONE  
109 KG eq CO<sub>2</sub>

TOTAL À PAYER : 190 €



BILAN CARBONE  
68 KG eq CO<sub>2</sub>

TOTAL À PAYER : 190 €





# LA CHAROLAISE, TAILLÉE POUR L'AVENIR

EN MANGEANT DE FAÇON RAISONNABLE ET RAISONNÉE, LE FLEXITARIEN PRIVILÉGIE DES VIANDES DE QUALITÉ ISSUES D'UNE PRODUCTION RESPONSABLE ET DURABLE. EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ, LA RACE CHAROLAISE INCARNE À MERVEILLE CETTE PHILOSOPHIE.

**N**e lui parlez pas de triple cheeseburger ou d'entrecôte cowboy XXL. Hugues Pichard, président de l'organisme Charolais France, défend son métier - il est éleveur à Montceau-les-Mines (71) - mais surtout, un style de vie : « J'ai quatre enfants. À la maison, nous sommes six flexitariens. Mon plus jeune a 13 ans ; mes deux grandes ont 16 et 18 ans ; ils se posent tous des questions sur l'avenir de notre planète et ont parfaitement conscience du rôle qu'ils ont à tenir pour la protéger. » À la tête d'un cheptel de 110 charolaises, Hugues Pichard défend sa race avec conviction. Pour lui, elle est justement une réponse à cette attente sociétale : « la charolaise, ce n'est que de l'herbe ! Elle a une capacité extraordinaire à transformer l'herbe qu'elle consomme en muscle, donc en viande. Et elle n'a pas besoin d'autre chose. » La race charolaise est en effet la race des grands espaces, de l'entretien des paysages bocagers et des haies. Elle parcourt 6 kms/jour au pré, pour ingérer ses 100 kg d'herbe fraîche. Elle peut atteindre une croissance inégalée avec un gain moyen de 1,5 à 2,2 kg par jour en période d'engraissement.

*toute manière un produit d'excellence* ». Le portefeuille risque néanmoins d'en prendre un coup. L'excellence a un prix. Hugues Pichard le sait, mais il a la parade : « Passez de 200 grammes à 100 grammes ! Oui, le bon a un coût. On a cru pendant longtemps que l'on pouvait produire de la viande pour tout le monde pour pas cher. On voulait de la quantité, le moins de gras possible. Mais les mentalités changent. Aujourd'hui, on cherche davantage la qualité que la quantité. On demande plus de persillé, plus de gras, de parfum, de goût de terroir. »

### Date à retenir

**5 ET 6 DÉCEMBRE 2020 :**

**LE FESTIVAL DU BŒUF CHAROLAIS, À CHAROLLES (71)**

26ÈME ÉDITION, 600 VACHES PRÉSENTES. C'EST LA RENCONTRE ENTRE LES ÉLEVEURS, LES ACTEURS DE LA FILIÈRE ET LES CONSOMMATEURS. AMBIANCE FESTIVE.



Photo © DR

Hugues Pichard est président de l'organisme Charolais France depuis cinq ans.

## LA QUALITÉ AVANT LA QUANTITÉ

Choisir une viande charolaise, c'est donc faire le choix de la qualité : « à condition de savoir la choisir, prévient Hugues Pichard. Nous avons trois signes de qualité ; le must, ça reste l'AOP bœuf de Charolles ; mais si vous prenez un Charolais Label Rouge ou un IGP Charolais de Bourgogne, vous aurez de

## IDÉALE, OU PRESQUE

**T**ous les ans, le salon de l'agriculture choisit un thème et une vache égérie, véritable emblème de l'année. En 2020 (du 22 février au 1<sup>er</sup> mars), ce sera une charolaise. Il s'agit d'Idéale, née à 45 km environ de Charolles, dans le Rhône. On aurait évidemment aimé qu'elle soit issue d'un élevage du Charolais-Brionnais, berceau de la race. Mais avec un père nivernais et un grand père issu de Saône-et-Loire, Idéale illustre finalement à merveille la race et son histoire : elle montre que la région Bourgogne-Franche-Comté est une terre de génétique qui sait essaimer sur l'ensemble du territoire national.



Idéale, égérie du salon international de l'agriculture 2020

# “ON A DE L'OR VERT SOUS NOS PIEDS”

GUILLAUME MATEUIL ÉLÈVE DES VACHES EN AOP « BŒUF DE CHAROLLES » DEPUIS BIENTÔT 20 ANS. IL PRATIQUE L'ENGRASSEMENT À L'HERBE, SANS COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES.



Photos © Xavier Ducordeaux

Grâce à son travail, Guillaume Mateuil est régulièrement invité à présenter des animaux au salon de l'agriculture. Cette année, c'est Norvège qui a été retenue.

**S**oixante-dix bêtes, pas plus. C'est la limite que s'est fixé Guillaume Mateuil, éleveur de charolais à Oudry (71). « Pour faire de la qualité, on ne peut pas faire de la quantité » justifie-t-il. Installé depuis bientôt 20 ans dans le berceau de la race charolaise, l'agriculteur revendique la qualité de son terroir. Pour lui, c'est le mariage du sol et des animaux qui fait l'excellence : « On a de l'or, non pas dans les mains, mais sous nos pieds, aime-t-il à dire. De l'or vert. » Une qualité d'herbe unique, riche en azote, qui lui a inspiré de nouvelles méthodes de travail : « cela fait maintenant plusieurs années que je me calque sur le cycle de l'herbe, afin d'en exploiter tout son potentiel. » Guillaume n'hésite pas à lâcher ses vaches au pré dès la fin du mois de février, alors que d'autres les gardent encore au chaud : « les animaux valorisent le peu d'herbe qu'il y a avec du foin à côté. C'est moins violent que le passage du 100 % foin au 100 % herbe. »

## DE L'HERBE, DE L'HERBE, ET ENCORE DE L'HERBE

L'éleveur prend autant soin de ses animaux que de ses prairies. Il apporte 120 tonnes de fumier de ferme sur les 120 hectares de pré qu'il exploite. Et il pratique le pâturage tournant, laissant les parcelles se régénérer et offrant à ses animaux une qualité et une quantité d'herbe toujours constante. « Entre avril et juin, elles prennent 1,5 kg par jour. Uniquement grâce à l'herbe, sans aucun autre apport. » L'engraissement à l'herbe lui permet d'obtenir, in fine, une viande plus goûteuse : « Dans le bœuf, c'est le persillé (le gras, NDLR) qui fait la qualité. L'herbe a cet avantage de donner du persillé qui va se loger à l'intérieur des fibres. Le gras ne se fixe pas autour des os. » Attaché à son métier autant qu'à ses animaux, Guillaume a son avis sur le régime flexitarien. « Manger moins de viande mais de meilleure qualité ? Oui, bien sûr. Mais c'est surtout une question de budget. Car celui qui a les moyens peut tout à fait en manger régulièrement. Une bonne nourriture, c'est le meilleur médicament de la vie. »

## PASCAL MOINE, LE BOUCHER LABEL ROUGE

À GIVRY (71), PASCAL MOINE MISE SUR LA QUALITÉ DE SES PRODUITS, PLUTÔT QUE SUR LA QUANTITÉ.

**O**n peut être boucher et se reconnaître dans le concept « flexitarien ». Pascal Moine s'est installé à Givry (71) avec son associée Laurence Badet il y a bientôt 30 ans. Sa boucherie ne désemplit pas. Normal, il s'est taillé la réputation de maîtriser à merveille la viande charolaise, qu'il travaille sous signe de qualité Charolais Label Rouge : « ça correspond à ma philosophie professionnelle, mais aussi à ma philosophie de vie. » Pascal n'a qu'un seul éleveur dans son portefeuille : Jérôme Gillot, dont la ferme est établie à moins de 10 km de la boucherie de Givry. « On peut difficilement faire mieux en terme de circuit court ; c'est un petit élevage qui respecte l'animal, l'environnement, la filière et, au final, celui qui nous fait vivre : le consommateur ».

Sophie est une cliente occasionnelle, venue ce matin-là acheter deux steaks pour le déjeuner : « je viens rarement, parce que la viande coûte cher. Mais je préfère m'en passer plusieurs jours et m'offrir un vrai produit gustatif et tendre à la fois. Et je le trouve ici, dans cette boucherie. » Le secret de Pascal ? « Le travail de la carcasse. C'est l'essence même de notre métier. Je ne l'attaque jamais avant 12 ou 14 jours. Et je n'achète que des “culardes” : des bêtes avec de petits squelettes, mais un grain de viande très fin. Je les achète entières et je rémunère mon éleveur au juste prix : 7 € le kilo. » Le prix de la qualité.



Photos © Xavier Ducordeaux

Pascal Moine est formel : « Ce ne sont pas les gens les plus aisés qui achètent les meilleures viandes. »



# LENTILLE : LA PETITE GRAINE QUI MONTE

VERTE, BLONDE, ROSE OU NOIRE : APRÈS PLUSIEURS DÉCENNIES D'OUBLI, LA LENTILLE EFFECTUE UN RETOUR REMARQUÉ DANS NOS ASSIETTES. ELLE RETROUVE ÉGALEMENT SA PLACE DANS NOS CHAMPS, MÊME SI LE POTENTIEL DE DÉVELOPPEMENT DE CETTE CULTURE EST ENCORE SOUS-EXPLOITÉ.



## LE RETOUR EN GRÂCE DES LÉGUMES SECS

**Aliments de base de nos ancêtres, les légumineuses ont tout pour séduire les consommateurs du 21<sup>ème</sup> siècle. L'essor de l'agriculture biologique signe leur retour en Bourgogne-Franche-Comté.**

**A**dopter une alimentation durable, respectueuse de l'environnement et sans impact sur le climat revient souvent à s'inspirer des pratiques de nos ancêtres. Ainsi, les légumes secs ou légumineuses – haricots, lentilles, pois, fèves – ont été, pendant des siècles, la base des repas. En association avec les céréales, ils assuraient un apport suffisant de protéines.

Le Dictionnaire du commerce et des marchandises de 1841 rapporte que « dans la Bourgogne et la Franche-Comté, on sème souvent des haricots entre les rangées de maïs, et on obtient ainsi du même sol deux récoltes. » Dans la seconde moitié du 20<sup>ème</sup> siècle, la spécialisation agricole et le développement des grandes cultures ont sonné le glas de ces productions ancestrales. Toutefois, la toponymie en évoque encore le souvenir, comme les Lentillères, nom donné aux espaces maraîchers de la ville de Dijon.

Ces dernières années, l'essor de l'agriculture biologique signe un retour en grâce des légumineuses. Leurs atouts sont en effet nombreux. Au plan agronomique, elles permettent de diversifier les cultures, ce qui les rend plus résistantes aux maladies et aux ravageurs. Elles ont aussi la particularité de fixer naturellement dans la terre l'azote qui se trouve dans l'air : pas besoin d'engrais chimique pour amender les sols ! Et pour le consommateur, elles ont tout bon : riches en protéines végétales, fibres, minéraux, vitamines et pauvres en lipides, elles sont également bon marché.

### IMPORTATIONS MASSIVES

Du chemin reste encore à faire puisqu'en France nous mangeons deux fois moins de légumes secs que la moyenne européenne et quatre fois moins que la moyenne mondiale. En outre, nous importons 80 % des lentilles, haricots, pois et fèves que nous consommons. Ces aliments, issus d'une agriculture intensive, proviennent principalement du Canada et de la Chine... Raison de plus pour soutenir nos producteurs locaux ! 



# “LES LENTILLES, C'EST AVANT TOUT POUR LA ROTATION”

L'YONNE EST LE PREMIER DÉPARTEMENT PRODUCTEUR DE LENTILLES EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ. TÉMOIGNAGE DE VINCENT BOURSIER, AGRICULTEUR BIO À JOUX-LA-VILLE.

Photo © Edwige Prompt



Près d'Avallon, Vincent Boursier cultive en bio des lentilles vertes et noires.

**E**n 2010, Vincent Boursier a repris la ferme de 200 ha que son père avait convertie en agriculture biologique dès 2003. À Joux-la-Ville, au nord d'Avallon, les Boursier ont compris que le modèle des grandes cultures céréalières, organisées autour du triptyque blé-orge-colza, avait ses limites. Pour obtenir des rendements satisfaisants sans avoir recours aux pesticides, la solution, c'est la rotation : une grande diversité de cultures produites successivement et alternativement sur une même parcelle.

« Il faut au moins six cultures de rotation, sinon on a des problèmes de parasitisme et de maladie. En outre, certaines cultures sont plus couvrantes que d'autres, du coup les mauvaises herbes ont moins tendance à sortir » explique l'agriculteur icaunais qui produit du blé, de l'épeautre, de l'engrain (petit épeautre), du seigle, de l'orge de printemps, du lin. Et des lentilles sur 20 ha. « Les lentilles, c'est avant tout pour la rotation. On fait plutôt de la lentille verte qui craint moins le sec. En 2019, j'ai essayé la lentille noire dite beluga, car elle était mieux rémunérée par la coopérative. Mais les cultures ont souffert du coup de chaud en juin. »

## UNE À TROIS GRAINES PAR GOUSSE

Les lentilles sont semées entre février et mars pour une récolte, à la moissonneuse-batteuse, en juillet. Les plants, hauts de 40 centimètres, comportent plusieurs gousses qui contiennent de une à trois graines. « Cette année, j'ai semé avec de la cameline pour faire des tuteurs » précise Vincent Boursier, sur le modèle des haricots tarbais qui grimpent sur les pieds de maïs.

Il vend sa production à COCEBI. Cette coopérative 100 % bio, dont le siège est à Nitry (89), a commercialisé 1 377 tonnes de lentilles en 2018. Quelques sachets de lentilles vertes ou beluga sont également disponibles dans le magasin de Vincent, qui est aussi apiculteur, à Annay-la-Côte. 🌱



## DE LA BONNE GRAINE POUR LES CHERCHEURS

Malgré leurs multiples atouts et un marché en croissance, les légumineuses (soja compris) ne représentent que 12 % de la surface agricole française. Pour développer des productions locales, il est donc nécessaire de structurer la filière, stabiliser les rendements et s'assurer de nouveaux débouchés. Le pôle de compétitivité agroalimentaire des régions Bourgogne-Franche-Comté et Île de France s'y emploie. Basé à Dijon, Vitagora travaille en effet sur quatre projets de recherche dédiés aux légumineuses. Parmi eux, Leg'Up qui vise à développer des ingrédients neutres en goût, issus des pois et féveroles. Ces derniers pourraient, par exemple, entrer dans la composition de biscuits. Ce projet, auquel participe la coopérative Dijon Céréales, est co-financé par l'Union européenne et la Région Bourgogne-Franche-Comté. 🌱



LA SOLUTION EST DANS L'ASSIETTE

RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ

OBJECTIF  
**50 %**  
de produits  
**locaux**  
et  
**bio**

ans les restauran  
colaires des lycé

ES ASSIETT  
IEN (MIEU  
LIES

# RESTAURATION DANS LES LYCÉES : À L'ÉCOLE DU GOÛT

LA RÉGION GÈRE LES 130 LYCÉES PUBLICS DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ. D'ICI 2021, ELLE S'EST FIXÉ COMME OBJECTIF D'ATTEINDRE 50 % DE L'APPROVISIONNEMENT DE SES CANTINES SCOLAIRES EN CIRCUITS DE PROXIMITÉ, DONT 20 % EN BIO. UN DÉFI RELEVÉ PAR LES ÉQUIPES DE RESTAURATION DES LYCÉES QUI ONT À CŒUR DE PARTICIPER À L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE, NUTRITIONNELLE MAIS AUSSI GUSTATIVE DES ÉLÈVES.



Photo © David Cesbron

L'équipe de restauration du lycée professionnel Pontarcher de Vesoul

# “UN RÔLE IMPORTANT À JOUER”

**AU LYCÉE PROFESSIONNEL PONTARCHER DE VESOUL (70), UN TIERS DES REPAS SERVIS AU SELF EST DÉJÀ CONSTITUÉ DE PRODUITS LOCAUX ET/OU ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. UN VÉRITABLE ENGAGEMENT DE LA PART DE L'ÉQUIPE EN CUISINE QUI S'ATTACHE À PROPOSER UN MAXIMUM DE PLATS « FAITS MAISON » AUX ÉLÈVES.**

**D**e la truite du Jura en papillote, un pot au feu avec du bœuf comtois et des légumes locaux, des pizzas et pâtisseries fraîches, cuisinées sur place : ils ont de la chance les 300 internes et demi-pensionnaires du lycée Pontarcher de Vesoul ! Pour la Sainte-Catherine, le 25 novembre, ils ont même droit à du pain d'épices fait maison, une tradition locale.

« Depuis plusieurs années, nous avons modifié nos approvisionnements pour privilégier les petits producteurs de la région et les circuits courts. On a introduit également des produits bio plusieurs fois par semaine » explique avec enthousiasme Florent Gavaille, le gestionnaire de l'établissement. Des exemples ? La viande est fournie par les éleveurs de la Chevillotte dans le Doubs. Les légumes ont été cultivés à Gy (70). Et chaque jour, une boulangerie vésulienne livre 700 petits pains au levain (la cantine du lycée accueille aussi les élèves du collège voisin) que les adolescents dévorent.

S'approvisionner en circuit court, cela implique de prendre en compte la saisonnalité pour composer les repas : « en hiver, on évite les tomates au profit du chou rouge ou des carottes ». Mais aussi un gros travail d'épluchage et de découpe des légumes. Pour Ghislaine Didierlaurent, la cheffe de cuisine, cela en vaut largement la peine. « C'est toujours plus gratifiant d'avoir des bons produits du terroir. Avec l'équipe, on est un peu parent ici. On a envie que les enfants mangent bien et qu'ils passent un bon moment avant de repartir en classe. »

## LES ÉLÈVES PARTICIPENT À LA COMPOSITION DES MENUS

À Pontarcher, les menus sont élaborés, dans le respect des équilibres nutritionnels, par une commission qui réunit l'infirmière du lycée, des parents et des représentants des élèves. Ces derniers disposent également d'une boîte à suggestions pour faire part de leurs envies gourmandes. Nouveauté, depuis la dernière année scolaire, un menu végétarien - avec une omelette, des lentilles bio ou un pavé de céréales - est proposé chaque semaine. « Tous les jeunes n'adhèrent pas, reconnaît le gestionnaire. Mais, nous avons un rôle important à jouer pour les sensibiliser à la diversité alimentaire. Cela fait partie de l'éducation. »



Photos © David Cesbron



En 2020, nous fêtons les 10 ans de l'inscription du repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Avec cette reconnaissance universelle, l'UNESCO a voulu distinguer une pratique sociale singulière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que naissances, mariages, anniversaires, succès et retrouvailles. À l'occasion de ce repas festif, les convives partagent l'art du « bien manger » et du « bien boire ». En Bourgogne-Franche-Comté, tous les prétextes sont bons pour passer à table : de l'apéritif au digestif, la région a d'ailleurs juste à piocher dans ses terroirs et à faire appel à ses petits producteurs pour composer le menu idéal. Escargots, pain d'épices, légumes de saison, volailles et porcs fermiers, poissons d'eau douce, plateau de fromages XXL, sirop de sapin, chantilly à la Cazette... sans oublier de jolis crus pour accompagner tout ça. En Bourgogne-Franche-Comté, l'appétit vient en mangeant local ! 🍴





## ÉTUVÉE D'ESCARGOTS DES ESSARTS AUX LARDONS FUMÉS, MOUSSELINE DE LENTILLES DE BROCHON, CROÛTONS DE PAIN D'ÉPICES BIO

Préparation : 10 min / Cuisson : 30 min  
Entrée assez facile et raisonnable  
Pour 4 personnes

*4 douzaines d'escargots au bouillon des Essarts, 150 g de lardons fumés d'Avouay, 200 g de lentilles sèches de Brochon, 2 c. à soupe de crème crue, 60 g de beurre bio, 4 tranches de pain d'épices bio pur miel « Mulot-Petitjean », sel, poivre du moulin, noix de muscade.*

**1 La mousseline de lentilles.** Faites cuire les lentilles 20 min. Laissez-les tiédir, versez-les dans un mixer,

ajoutez la crème, assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade, mixez le tout et passez au tamis. Réservez au chaud. **2 L'étuvée d'escargots.** Dans une poêle, faites fondre 30 g de beurre et faites dorer les lardons, ajoutez les escargots, laissez mijoter une dizaine de minutes. Vérifiez l'assaisonnement. **3 Les croûtons.** Faites des toasts ronds dans les tranches de pain d'épices avec un emporte-pièce et faites-les dorer à la poêle avec un peu de beurre. Déposez-les ensuite sur du papier absorbant. **4 Dressage.** Dans chaque assiette, déposez la mousseline, dressez l'étuvée d'escargots et les croûtons puis dégustez sans attendre.



Photo © William Beekman

## TARTE FINE À LA PIERRE-QUI-VIRE AU MIEL DES ABEILLES DU JARDIN BERNARD LOISEAU ET CAZETTE DE BOURGOGNE



Préparation : 20 min Cuisson : 15 min  
Repos : 24 h - Entrée assez facile  
et peu coûteuse. Pour 6 personnes

*1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre bio, 1 fromage de La Pierre-qui-Vire de l'abbaye Sainte-Marie, 4 c. à soupe de miel des abeilles du jardin Bernard Loiseau, 4 c. à soupe de Cazette de Bourgogne, sel, poivre du moulin.*

**1 Préparation de la pâte.** Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Déroulez la pâte feuilletée sur une plaque de four avec du papier sulfurisé puis piquez-la avec une fourchette. **2 La garniture.** Découpez le fromage en tranches et dressez-les en spirale sur la pâte. Salez, poivrez et nappez de miel puis parsemez de Cazette. **3 Cuisson.** Faites cuire au four 20 min puis dégustez cette tarte accompagnée d'une salade de mâche.



Photo © William Beekman

## OMELETTE AU FOUR AUX CHAMPIGNONS DE PARIS DE BLANDINE ET LUC LECHERF ET DE COMTÉ BIO DE LA FRUITIÈRE DU TEMPS COMTÉ

Préparation : 5 min Cuisson : 4 min + 35/40 min  
Entrée facile et peu coûteuse  
Pour 4 personnes

8 œufs bio les Cocottes de Savigny, 16 + 1 champignons de Paris de Blandine et Luc Lecherf, 80 g de copeaux de Comté bio de la Fruitière du Temps Comté, 40 g de beurre bio et 15 cl de crème bio ENIL Mamirolle, sel, poivre du moulin, copeaux de Comté.

**1 Préparation.** Préchauffez le four 180°C (th. 6). Préparez 4 feuilles de papier aluminium à la dimension des poêlons que vous utiliserez.

**2 Les champignons.** Nettoyez les 16 champignons de Paris, séchez-les, émincez-les et faites-les dorer dans une poêle avec 30 g de beurre. Réservez.

**3 Les œufs.** Dans un saladier, cassez les œufs, ajoutez la crème, salez, poivrez et fouettez au batteur pour que le mélange soit mousseux. **4 Cuisson des omelettes.** Prenez 4 poêlons individuels, beurrez-les, disposez les champignons et les copeaux de Comté, versez le mélange et couvrez de papier aluminium. Enfourez 35 à 40 min. **5 Dressage.** Émincez le dernier champignon cru. Sortez les poêlons du four et parsemez-les de copeaux de Comté et de lamelles de champignon en décoration, puis dégustez. Pour accompagner, nous vous conseillons de servir une salade de roquette ou du mesclun.



Photo © William Beekman

## SAUTÉ DE PORC DE LA FERME DE LA RENTE ROUGE AUX RAISINS SECS ET GRAINES DE LIN BROSSARD

Préparation : 10 min Cuisson : 25 min - Plat assez facile et peu coûteux. Pour 4 personnes

600 g de sauté de porc bio de la ferme de la Rente Rouge, 120 g de raisins secs, 15 g de graines de lin Blossard, 1 échalote « Ferme Cérés », 50 g de beurre bio « Le Pré Verdot », 10 cl de vin Arbois Domaine de la Touraize, fleur de sel, poivre du moulin, eau, grumes de raisins noirs frais.

**1 Préparation des ingrédients.** Coupez la viande en morceaux de même taille. Pelez et ciselez l'échalote. Lavez et séchez les raisins. **2 Cuisson.** Dans une cocotte, faites fondre le beurre et l'échalote, ajoutez la viande de porc et faites-la dorer. Ensuite ajoutez les raisins secs et les graines de lin, salez, poivrez, déglacez avec le vin et laissez réduire 3 min. Mouillez à hauteur d'eau et laissez mijoter 15 min à feu doux. Vérifiez l'assaisonnement. **3 Dressage.** Servez le sauté de porc dans un plat chaud, nappez de sa sauce et parsemez de grumes de raisins frais, puis dégustez.



Photo © William Beekman

## PINTADE FERMIERE DE BABETH FAÇON POULETTE AUX PLEUROTES

Préparation : 30 min Cuisson : 1 h 30  
Plat assez facile et raisonnable  
Pour 4 personnes

*1 pintade fermière d'1,8 kg de Babeth, 1 carotte et 1 poireau de «L' Eden de Celestine», 1 oignon d'Auxonne piqué de 2 clous de girofle, 1 bouquet garni, 4 baies de genièvre, 1 échalote ciselée, 20 cl de crème entière bio « Fruitières du Lomont », 2 œufs bio «Ferme de Vausse », 200 g de pleurotes Blandine et Luc Lecherf, 50 g de beurre bio « Fruitières du Lomont », sel, poivre du moulin, gros sel.*

**1 Préparation des ingrédients.** Epluchez la carotte et lavez le poireau puis coupez-les en tronçons. Pelez l'oignon et piquez-le de 2 clous de girofle. Pelez et ciselez l'échalote. Préparez le bouquet garni.  
**2 Cuisson de la pintade.** Dans un grand faitout, mettez la pintade, les légumes et l'oignon et ajoutez le bouquet

garni, du gros sel et du poivre. Recouvrez d'eau à hauteur et portez à ébullition. Laissez cuire à couvert pendant 1 h.  
**3 Les champignons.** Nettoyez les pleurotes. Dans une poêle, mettez le beurre puis l'échalote et faites suer. Ajoutez les pleurotes, du sel, du poivre et laissez dorer. Gardez au chaud.  
**4 Suite de la préparation de la pintade.** Décantez la pintade du bouillon. Filtrez le bouillon et gardez-en 20 cl. Enlevez la peau de la pintade et séparez les morceaux de la carcasse. Mettez-les dans une cocotte, ajoutez les pleurotes, mouillez avec 20 cl du bouillon et laissez mijoter 3 min tout doucement. Vérifiez l'assaisonnement.  
**5 La sauce.** Dans un saladier, mélangez la crème et les œufs puis versez la préparation sur la pintade. Laissez cuire quelques minutes, vous allez avoir une sauce onctueuse. Salez et poivrez. Gardez au chaud.  
**6 Dressage.** Prenez un plat creux ou des mini cocottes, déposez la pintade, nappez de la sauce poulette aux pleurotes puis servez et dégustez. Ce plat peut être accompagné avec du pain grillé.



Photo © William Beekman

## FILETS DE TRUITE MARINÉS À L'HUILE DE MOUTARDE DE BROSSARD À L'ORANGE SANGUINE

Préparation : 20 min Repos : 24 h Pas de cuisson Plat assez facile et peu coûteux Pour 4 personnes

*360 g de filets de truite bio sans peau de la pisciculture de Crisenon, 6 c. à soupe d'huile de moutarde de l'huilerie Blossard, 4 cl de jus d'orange sanguine, sel, poivre du moulin.*

**1 La marinade.** Pressez l'orange pour en obtenir 4 cl. Découpez les filets de truite en fines tranches de 2 mm. Mettez-les dans un saladier, assaisonnez-les de sel et de poivre puis arrosez-les du jus d'orange. Recouvrez le tout d'huile et laissez mariner au réfrigérateur pendant 24 h. **2 Dressage.** Déposez les filets dans 4 assiettes puis dégustez. Ce plat peut être accompagné de toasts de pain beurré et également d'une salade de pommes de terre.



Photo © William Beckman

## BEURRE DE SIROP DE SAPIN CRÉMEUX, BRIOCHE TOASTÉE

Préparation : 10 min Cuisson : 12 min  
Dessert facile et peu coûteux  
Pour 4 personnes

25 cl de sirop de sapin bio Aromacomtois, 3 c. à soupe de sucre de canne bio.

**1 Cuisson et refroidissement du sirop.** Dans une casserole, portez à ébullition le sirop et le sucre de canne, laissez mijoter 12 à 15 min sans remuer, jusqu'à ce que la température atteigne 111°C. Préparez un bac d'eau

froide avec des glaçons. Dès que la température du sirop est atteinte, déposez la casserole dans l'eau froide 3 min sans remuer. **2 Dernière main du crémeux.** Retirez la casserole du bac, et à l'aide d'un batteur, battez le sirop 3-4 min jusqu'à ce que la préparation palisse et soit crémeuse puis versez-la dans un contenant. **3 La brioche.** Coupez la brioche en tranches puis toastez-les. **4 Dégustation.** Tartinez le crémeux sur les tranches de brioche. Vous pouvez accompagner ces tartines d'une glace au chocolat ou d'un chocolat chaud.



Photo © William Beekman

## LE NOISETTE ET CHOCOLAT LIÉGEOIS AU CAFÉ BIO BIACELLI, CHANTILLY DE CAZETTE DE BOURGOGNE

Préparation : 15 min  
Dessert assez facile et peu coûteux  
Pour 4 personnes

4 boules de glace au lait d'avoine au chocolat Sorbiop,  
4 boules de glace au lait d'avoine à la noisette Sorbiop,  
30 cl de crème liquide, 4 c. à café de Cazette du Morvan,  
1 c. à soupe de sucre intégral, 4 cafés serrés chauds  
Lisbio (50 % arabica, 50 % robusta) Torréfacteur Biacelli,  
4 cl de sucre de canne, 4 glaçons.

**1 Crème fouettée.** Fouettez la crème liquide très froide jusqu'à obtenir une crème ferme, ajoutez le sucre intégral puis la Cazette. Gardez au frais. **2 Les cafés.** Faites couler les cafés expresso, mettez-les dans un shaker avec le sucre de canne et les glaçons pour qu'ils soient bien frappés. **3 Dressage.** Prenez 4 verres ou 4 contenants à votre convenance pour la présentation. Mettez une boule de glace au chocolat, une boule de glace à la noisette, versez du café frappé, masquez avec la crème chantilly Cazette, puis dégustez à la cuillère. Vous pouvez accompagner de madeleines vanille bio pur beurre de la biscuiterie Mistral.



Photo © William Beekman

## BISCUIT À LA BANANE BIO AU RHUM CHARBONNAUD ANTILLES-BOURGOGNE, MILKSHAKE CHOCOLAT SORBIOP

Préparation : 25 min Cuisson : 50 min  
Dessert facile et assez coûteux  
Pour 6 personnes

5 bananes bio bien mûres, 3 œufs bio de la Ferme du Pontot, 100 g de sucre intégral, 1 gousse de vanille Bourbon de Madagascar, 4 cl de rhum « ambré » Charbonnaud Antilles-Bourgogne, 1 c. à soupe de Maïzena, 4 c. à soupe de noix de coco bio râpée, 30 cl de lait bio La ferme du Mazaneau, 1 noix de beurre bio fondu de la « Ferme de Ligny », 6 boules de glace au lait d'avoine au chocolat.

**1 La base du biscuit.** Préchauffez le four 140°C (th. 4-5). Prenez un moule à manqué et beurrez-le avec

la noix de beurre. Cassez les œufs dans un saladier, ajoutez le sucre. Fendez la gousse de vanille, récupérez la fleur de vanille et ajoutez-la dans le saladier. Fouettez le tout à l'aide d'un batteur électrique 3 à 5 min. Ajoutez le rhum et fouettez 20 sec. Ensuite versez la Maïzena et fouettez de nouveau 3 min. **2 Fin de la préparation et cuisson.** Pelez les bananes, mixez-les en purée fine et incorporez-la dans la préparation à la spatule. Versez le tout dans le moule et poudrez de noix de coco. Mettez au four pour 50 min de cuisson. Sortez du four et démoulez. **3 Préparation du milkshake.** Dans un blender, mixez les boules de glace avec le lait. **4 Dressage.** Déposez le gâteau sur un présentoir et servez les milkshakes dans des verres. Vous pouvez aussi les verser directement sur les parts de biscuit. Dégustez à la cuillère

# DIJON - MARSEILLE : LE VOYAGE GOURMAND



Photo © Vincent Arbetet

Sur la route des vacances en septembre ? La Vallée de la gastronomie vous propose de faire une halte dans un domaine viticole de Bourgogne pour participer, le temps d'une journée, aux vendanges

**DIJON-MARSEILLE : UNE PREMIÈRE PAUSE À MÂCON POUR FAIRE UNE DÉGUSTATION ASCENSIONNELLE DE LA ROCHE DE SOLUTRÉ. PUIS UNE SECONDE À MONTÉLIMAR, POUR DÉCOUVRIR LE TRAVAIL D'ARNAUD SAUBEYRAN AUTOUR DU NOUGAT. C'EST LE PRINCIPE DE LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE CRÉÉE EN JUIN 2019 : INVITER LES TOURISTES QUI SE RENDENT AU BORD DE LA MÉDITERRANÉE À S'ARRÊTER ET À PROFITER DE NOS RICHESSES SUR LA ROUTE DES VACANCES.**

**P**rès de trois ans après sa première évocation en public, la Vallée de la gastronomie a officiellement été lancée à Lyon, le 24 juin 2019 à l'initiative des Régions Bourgogne-Franche-Comté, Auvergne-Rhône-Alpes et Provence-Alpes-Côte d'Azur. Cette nouvelle destination touristique consiste en un itinéraire gastronomique de plus de 600 km, allant de Dijon à Marseille, qui propose diverses "expériences remarquables" à destination des touristes : visites de producteurs de vin, dîner dans un restaurant gastronomique ou encore passage par les futures Cités de la gastronomie de Lyon et Dijon, par les Hospices de Beaune ou par la Cité du chocolat à Tain-l'Hermitage... L'objectif est clair : capter une part des vacanciers, français et internationaux, qui descendent dans le Sud de la France par l'autoroute du soleil. Un axe qui draine chaque année 25 millions de voitures. « On constate que les gens n'ont plus forcément envie de se rendre sur la Côte d'Azur d'un coup de voiture, mais qu'ils veulent prendre le temps de voyager un peu comme dans le temps, avec des étapes d'une nuit ou plus », avance Patrick Ayache, le vice-président de la Région Bourgogne-Franche-Comté en charge du tourisme. L'idée germe depuis plusieurs années dans la tête de Nicolas Daragon, son homologue de la Région Auvergne-Rhône-Alpes : « Lorsqu'on en a parlé, j'ai dit oui tout de suite. J'ai trouvé que ça correspondait tellement à nos objectifs : attirer un tourisme de qualité en s'appuyant sur nos points forts ; nos vins, nos chefs, nos produits reconnus dans le monde entier. »

## LA CIBLE : LES « SLOW-TOURISTES »

Fin, donc, le trajet Paris-Marseille d'une traite avec une pause de dix minutes sur l'autoroute à Vienne. Les partisans de la Vallée de la gastronomie misent sur le « *slow tourisme* ». Une nouvelle forme de voyage qui est apparue au début des années 2000, et qui prône la découverte des territoires en prenant son temps, en privilégiant les rencontres et en savourant les plaisirs de la table. Le projet compte aujourd'hui 200 « *offres gourmandes* » estampillées Vallée de la gastronomie : 68 restaurants et auberges, 57 domaines viticoles et de nombreuses adresses d'artisans, de producteurs et de lieux de haltes (marchés, musées, fêtes gastronomiques ou viticoles). S'ajoutent une trentaine d'activités, des expériences remarquables évaluées par un comité d'agrément indépendant. Le panel d'offres va s'étoffer d'ici 2025 : « Il n'y a pas de maximum. Plus il y en aura, mieux ce sera, se réjouit Patrick Ayache. Mais les critères de sélection sont stricts. L'offre doit être originale, et surtout ultra qualitative. » Week-end découverte autour de la truffe (voir double page suivante), découverte de la culture viticole en biodynamie, spéléo-œnologie en Ardèche... Toutes les activités doivent permettre la rencontre entre touristes et producteurs locaux. Il n'existe aujourd'hui pas de guide de la Vallée de la gastronomie, à l'instar du Guide Rouge Michelin. Tout est consigné sur le site Internet dédié : « mais on n'est qu'au début de l'aventure, complète Patrick Ayache. L'offre va s'étoffer, les outils de communication se multiplier. »

Pour tout savoir : [www.valleepdelagastonomie.com](http://www.valleepdelagastonomie.com)



## LE CHIFFRE



De Dijon à Marseille, la Vallée de la gastronomie s'étend sur 600 km de routes semées de découvertes savoureuses. Elle s'inscrit dans un périmètre bien délimité, à 45 minutes de voiture maximum des autoroutes A6 et A7, le long de l'historique «route des vacances» des nationales 6 et 7.



Photo © Xavier Ducordeaux / Région Bourgogne-Franche-Comté

Situés à moins d'une demi-heure de l'autoroute A6, à Sampans (39), le restaurant Mont-Joly et son chef étoilé Romuald Fassenet font partie des expériences remarquables de la Vallée de la gastronomie.

## TROIS CITÉS DES VINS EN 2021

**TROIS CITÉS DES VINS SONT EN CONSTRUCTION, À CHABLIS, BEAUNE ET MÂCON. AVEC LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE QUI VERRA LE JOUR À DIJON EN 2021, CE SONT QUATRE ÉTENDARDS QUI VIENDRONT FLOTTER AU-DESSUS DE LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE.**

Un peu plus de 18 mois : c'est le temps qu'il faudra patienter pour voir s'ériger, chez nous en Bourgogne-Franche-Comté, non pas un, mais trois bâtiments dédiés à la promotion des vins de Bourgogne. Initiée par le Bureau Interprofessionnel des vins de Bourgogne, la cité des vins et des climats prévoit en effet la construction d'un premier bâtiment à Beaune, et de deux autres à Chablis et à Mâcon. Un véritable projet culturel et touristique dédié à la découverte de la Bourgogne, de ses vins et de son patrimoine. Chaque site proposera des parcours de visite pour explorer la mosaïque des paysages et des terroirs, les Climats, le travail de la vigne, la vinification, les arômes et la diversité des vins de Bourgogne. On y trouvera également des ateliers dégustation, des formations, des expériences multi-sensorielles, un bar de découverte des accords mets et vins ... La Région en sera le financeur majeur. Elle pousse d'ailleurs à ce qu'une quatrième cité des vins puisse voir le jour, dans le Jura : « *J'espère vraiment que ça aboutira*, déclare Patrick Ayache, vice-président en charge du tourisme. *Ce serait une belle complémentarité avec les trois cités bourguignonnes et nous conforterait dans notre ambition de faire de la Bourgogne-Franche-Comté, la première destination française d'œnotourisme.* »



Photos © SIZ - IX Architectes

La future Cité des vins de Beaune, en forme de vrille de vigne, fera partie des points d'arrêt majeurs de la Vallée de la gastronomie.



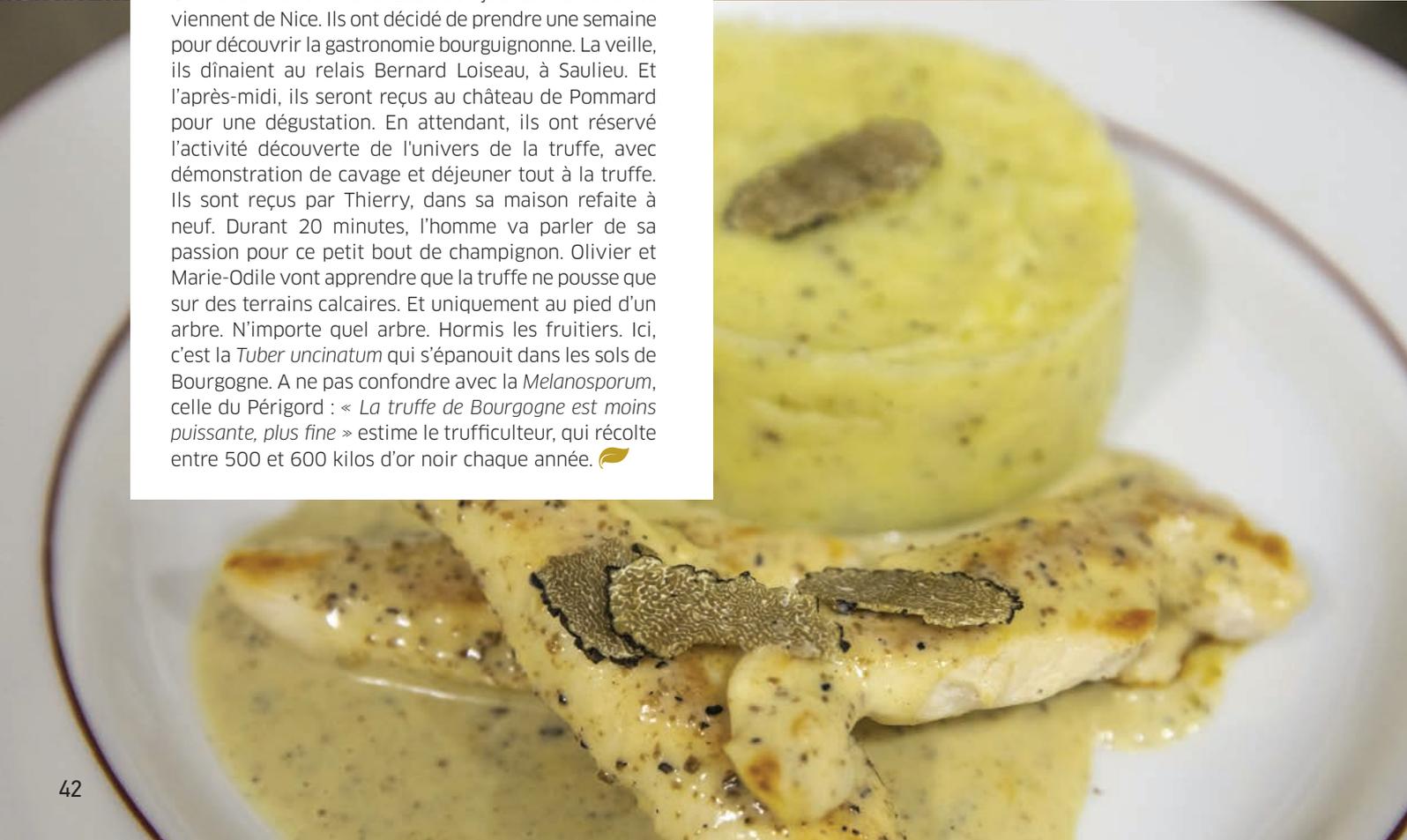
Photos © SIZ - IX Architectes

# TRUFFES DE BOURGOGNE L'EXPÉRIENCE REMARQUABLE

LABÉLISÉE EXPÉRIENCE REMARQUABLE PAR LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE, LA VISITE DE LA MAISON AUX MILLE TRUFFES, À MAREY-LÈS-FUSSEY (21), FAIT PARTIE DES DÉCOUVERTES LES PLUS INSOLITES DU CATALOGUE.

Il a tout compris Thierry Bezeux. Trufficulteur en Bourgogne depuis plus de 16 ans, il a repris en juin 2018 la maison aux mille truffes, à Marey-lès-Fussey, sur les hauteurs de Nuits-Saint-Georges : « *mes prédécesseurs en avaient fait un musée de la truffe. Moi, j'ai voulu en faire un lieu de vie, d'échange et de partage.* » Labélisée « *expérience remarquable* » par la Vallée de la gastronomie, son activité de découverte de l'univers de la truffe mérite en effet le détour.

Jeudi 21 novembre 2019. Ce jour-là, Thierry reçoit Olivier et Marie-Amélie. Les deux jeunes trentenaires viennent de Nice. Ils ont décidé de prendre une semaine pour découvrir la gastronomie bourguignonne. La veille, ils dînaient au relais Bernard Loiseau, à Saulieu. Et l'après-midi, ils seront reçus au château de Pommard pour une dégustation. En attendant, ils ont réservé l'activité découverte de l'univers de la truffe, avec démonstration de cavage et déjeuner tout à la truffe. Ils sont reçus par Thierry, dans sa maison refaite à neuf. Durant 20 minutes, l'homme va parler de sa passion pour ce petit bout de champignon. Olivier et Marie-Odile vont apprendre que la truffe ne pousse que sur des terrains calcaires. Et uniquement au pied d'un arbre. N'importe quel arbre. Hormis les fruitiers. Ici, c'est la *Tuber uncinatum* qui s'épanouit dans les sols de Bourgogne. A ne pas confondre avec la *Melanosporum*, celle du Périgord : « *La truffe de Bourgogne est moins puissante, plus fine* » estime le trufficulteur, qui récolte entre 500 et 600 kilos d'or noir chaque année. 🍄





## ELFE, UNE TRUFFE À TRUFFES



Photos © David Cesbron

Il ne faut que quelques secondes à Elfe, la chienne Lagotto romagnolo, pour débusquer la première truffe

Le temps des explications est terminé. Celui de la démonstration de cavage - du vieux français creuser - approche. Elfe est déjà sur ses quatre pattes. La chienne de 11 ans sait que son heure de gloire est venue. C'est elle qui sera la star de la prochaine demi-heure : « *Elfe est une chienne Lagotto romagnolo, présente Thierry ; Une race italienne qui cherche les truffes depuis 800 ans. On ne leur apprend pas à trouver les truffes. C'est inné chez eux. La seule chose à leur apprendre, c'est à ne pas les manger !* »

Arrivée en forêt, Elfe ne met pas longtemps avant de débusquer sa première pépite : « *Elle va détecter uniquement celles dont l'odeur est la plus forte, et donc celles qui sont à maturité* » explique Thierry, qui court vers Elfe pour l'empêcher d'avalier son précieux butin.

Olivier et Marie-Amélie sont bluffés : « *C'est vraiment une visite à faire. On est en dehors du temps. Thierry délivre les explications qu'il faut, sans en faire trop. Oui, cette visite mérite d'être dans les expériences remarquables de la Vallée de la gastronomie.* »



Photos © David Cesbron

Moment fort pour Marie-Amélie qui peut sentir la truffe fraîchement déterrée.

Les deux Niçois pourront ensuite se restaurer à la table de Christine, l'épouse de Thierry. Au menu : différentes terrines truffées en entrée, des aiguillettes de poulet crémeuses à la truffe et un écrasé de pommes de terre au beurre truffé, une assiette de fromages à la truffe et, en dessert, des profiteroles garnies d'une crème glacée à la truffe. Quand on vous dit que c'est une expérience remarquable !

## LA MAISON AUX MILLE TRUFFES

21700 Marey-lès-Fussey

[www.truffedebourgogne.fr](http://www.truffedebourgogne.fr)

03 80 30 08 91

Visite tous les jours sauf mardis et mercredis, de 10h00 à 17h00, de février à décembre

- ☛ Formule cavage et dégustation : 28€
- ☛ Formule cavage et déjeuner froid "tout à la truffe" : 51€
- ☛ Formule cavage et déjeuner chaud "tout à la truffe" : 61€

## NEUF AUTRES EXPÉRIENCES REMARQUABLES

Neuf autres expériences remarquables sont aujourd'hui recensées sur la partie Bourgogne-Franche-Comté de la Vallée de la gastronomie. Elles sont validées par un comité d'agrément composé de professionnels du tourisme. Elles seront complétées en 2020 par d'autres expériences, existantes ou à créer. Quelques exemples :

### ☛ DÉGUSTATION ASCENSIONNELLE À LA ROCHE-DE-SOLUTRÉ

Ascension inédite en trois dimensions (entre géologie, archéologie et œnologie) des deux roches. Au sommet, une dégustation vous permet de gravir la pyramide des appellations des vins du Mâconnais.

À Chardonnay (71)

### ☛ CUISINE ÉTOILÉE ET VINS D'EXCEPTION AU CHÂTEAU DE MONT-JOLY

L'inspiration : un nom plein de promesses pour une offre incluant un menu en six services, agrémenté de vins du Jura, et un moment privilégié avec le chef Romuald Fassenet.

À Sampans (39)

### ☛ SÉJOUR VIP DANS UNE MAISON MYTHIQUE

Le Relais Bernard Loiseau ... Toute une histoire. L'offre comprend un package complet (nuit, accès au spa, menu en six services) mais aussi un apéritif privé en cuisine à la table du chef Patrick Bertron et la dédicace de son livre de recettes.

À Saulieu (21)

### ☛ PARCOURS ÉTOILÉ DES GOURMANDISES DE DIJON

Un must. À faire au coucher du soleil : vous terminez la visite (3h) par la montée de la Tour Philippe le Bon pour un apéritif « *Just Dijon* » ; un Kir, quelques bouchées de gougères et jambon persillé. *What else ?*

À Dijon (21)

Mais aussi : la visite des vignes et des caves du domaine Olivier Leflaive à Puligny-Montrachet ; celles du Château de Meursault et ses mille ans d'histoire ; une immersion en cuisine aux côtés du chef du restaurant Le Charlemagne à Pernand-Vergelesses ; participer aux vendanges du château de Pommard ; ou encore découvrir les vins de Bourgogne par une approche géosensorielle grâce à Burgundy Emotion Tour à Saint-Philibert. 🍷



# METTON EN LUMIÈRE LA CANCOILLOTTE !

SPECIALITÉ FROMAGÈRE ORIGINALE DE HAUTE-SAÔNE, LA CANCOILLOTTE, ISSUE DU METTON, DEVRAIT BIENTÔT BÉNÉFICIER D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE. CETTE RECONNAISSANCE, ATTENDUE PAR LA FILIÈRE, PERMETTRAIT D'EXPORTER, EN DEHORS DE SON BASSIN HISTORIQUE, UN PRODUIT GOURMAND ET SAIN.

La cancoillotte, tout le monde l'aime : l'aime : avec ses nombreux parfums, il y en a pour tous les goûts.

**H**ubert-Félix Thiéfaine le chante depuis 1978 : « La cancoillotte, c'est un mets bien franc-comtois ». En effet, dans les plaines comtoises, du sud des Vosges au nord de l'Ain, on fabrique traditionnellement, à partir de lait de vache, cette spécialité à tartiner. Aujourd'hui, près de 90 % de la production est encore consommée dans l'ancienne Franche-Comté.

Pour développer sa notoriété, la filière, représentée par l'Association de promotion de la cancoillotte (APC), a déposé en 2016 une demande d'indication géographique protégée (IGP). L'Institut national des appellations d'origine (INAO) doit se prononcer sur le dossier début 2020.

« On mise beaucoup sur l'IGP afin de faire connaître notre produit dans le reste de la France. D'autant qu'on a des atouts pour séduire les consommateurs : la cancoillotte est riche en protéines et pauvre en matière grasse » affirme Paul-Henri Prost, président de l'APC. Cette reconnaissance constituerait une étape majeure dans l'histoire d'une production qui ne date pas d'hier. Certains estiment même que la cancoillotte a 2 000 ans !

Elle trouve son origine en Haute-Saône où les paysannes récupéraient le lait écrémé issu de la fabrication du beurre. Elles le faisaient cailler puis fermenter. Après affinage, le metton était ensuite réchauffé dans un caquelon avec de l'eau et du beurre, aromatisé avec de l'ail ou du vin blanc. Préparée dans la cuisine familiale, la cancoillotte était d'ailleurs appelée « fromage de femme » ou « fromagère ».

## À TARTINER OU À CUISINER

Aujourd'hui, 19 fabricants commercialisent cette spécialité en proposant une grande diversité de parfums, du piment d'Espelette au pesto, en passant par le metton fumé. « Grâce à ces différents arômes, elle plait à tout le monde. On peut l'utiliser en cuisine dans de nombreuses recettes » précise Paul-Henri Prost. Les Bourguignons-Francis-Comtois la dégustent traditionnellement avec des pommes de terre et de la saucisse de Morteau. « Sur des asperges ou des artichauts, par exemple, c'est super ! ». Dans un velouté, un risotto, une quiche ou un gratin, ce n'est pas mal non plus... 🍷

+ d'infos : page Facebook  
<https://www.facebook.com/cancoillotteofficiel>

## DES FROMAGERS FONDUS DE LEUR PRODUIT

THIBAUT ET THIERRY MAURON NOUS ONT OUVERT LES PORTES DE LEUR ATELIER DE FABRICATION ARTISANALE DE CANCOILLOTTE À GRAY-LA-VILLE.

Au départ, il y a le metton. Un bloc blanchâtre constitué de lait écrémé - à 0 % de matière grasse - que l'on a fait chauffer avec des ferments lactiques. Chez Mauron, à Gray-la-Ville (70), une fromagerie familiale créée en 1862, le lait est collecté dans trois fermes de la vallée de la Saône. Caillé puis égrainé, le metton est affiné pendant trois jours dans une cave chaude. Il prend alors une teinte jaunâtre et est prêt pour la fonte.

Thierry Mauron est chargé de cette opération cruciale qui détermine en partie le caractère de la cancoillotte, sa saveur et sa texture. « *Entretient aussi en compte le terroir du lait et le mode d'affinage du metton. Chaque fromager a sa recette ; c'est un produit qui a toujours été modifié* » explique Thibaut Mauron, le fils de Thierry, qui dirige aujourd'hui l'entreprise.

### « ICI, ON A TOUS ÉTÉ ÉLEVÉS À LA CANCOILLOTTE »

Réchauffé tout doucement, pendant une petite heure, le metton est mélangé avec de l'eau et du beurre AOP Charentes-Poitou. « *On ajoute ensuite l'arôme : moutarde, absinthe, noix...* » poursuit le chef d'entreprise. Si onze parfums différents sont proposés, la spécialité aux morilles reste le best-seller de la maison : « *on utilise de grosses têtes de morilles entières, ça fait la différence* ». Mauron a même lancé en 2015 une version chocolatée, qui n'a, avouons-le, plus grand-chose à voir avec la cancoillotte.

Cette fabrication artisanale représente une toute petite partie de l'activité de l'entreprise puisqu'elle réalise 90 % de son chiffre d'affaires dans le commerce de gros. Mais pour les Mauron, la cancoillotte, c'est une « *grande histoire* » : « *c'est un produit passion. Ici, on a tous été élevés avec, rappelle Thibaut Mauron. C'était le premier fromage qu'on nous a mis dans le bec : forcément, ça crée des liens !* ». 



Après trois jours d'affinage, le metton est prêt pour la fonte.



Le metton est réchauffé lentement avec de l'eau, et surtout du beurre !



Dernière étape de la fabrication : la mise en pot.

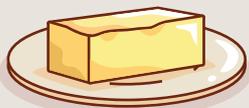
## CHIFFRES CLÉS



**17 fabricants** adhèrent à l'Association de promotion de la cancoillotte créée en 2013 : 12 fromageries, 3 crèmeries et 2 producteurs fermiers.



**5 000 tonnes** de cancoillotte sont produites chaque année. En comparaison, l'AOC comté affiche une production annuelle de 45 000 tonnes



**10 % en moyenne de matière grasse** pour la cancoillotte. Ce taux varie, selon les recettes, entre 3 et 14 %. En comparaison, toujours, c'est trois fois moins que le comté (de 28 à 30 %).



# DE LA MOUTARDE, OUI, MAIS DE BOURGOGNE !

LA MOUTARDE DE BOURGOGNE EST PLUS PIQUANTE, LA DIJONNAISE PLUS DOUCE, D'UN JAUNE LÉGÈREMENT PLUS CLAIR. MAIS CE QUI DIFFÉRENCIE SURTOUT LES DEUX MOUTARDES, C'EST LA PROVENANCE DE LEURS GRAINES.

Ils en sont fiers de leur moutarde les Dijonnais ! Connue dans le monde entier, la moutarde de Dijon n'a pour autant aucune garantie d'être produite dans la cité des Ducs. Il y a même de fortes chances qu'elle ait été fabriquée partout ailleurs, sauf à Dijon ! « *La moutarde de Dijon, c'est une recette, pas une appellation liée à un terroir* », explique Marc Désarménien, directeur général de la moutarderie Fallot (Beaune). Elle n'a en effet jamais été protégée. Elle est donc aujourd'hui produite aussi bien en France qu'aux Etats-Unis, aux Pays-Bas ou au Japon. Et même lorsqu'elle est produite en France, du côté de Dijon, elle a de grandes chances d'être fabriquée à partir de graines de moutarde provenant du ... Canada : « *Le Canada fournit environ 50 % de la production mondiale, avance Marc Désarménien. La production en Bourgogne avait quasiment disparu dans les années 1960. Elle n'était pas assez rentable par rapport au colza ou au tournesol.* »

## L'IGP EN 2009

Dans les années 90, une poignée de moutardiers dijonnais décide de rendre à César ce qui appartient à César. Ils créent l'association moutarde de Bourgogne, et entraînent avec eux la Chambre d'Agriculture de Côte-d'Or, la Région Bourgogne, mais aussi et surtout les agriculteurs, à qui on demande de relancer la production. Les efforts payent. En 2009, la « *nouvelle recette* » obtient l'Indication Géographique Protégée (IGP) « *Moutarde de Bourgogne* ». Le cahier des charges impose trois conditions : des graines de moutarde produites en Bourgogne, du vin blanc d'appellation d'origine Bourgogne (généralement un Aligoté), et une transformation en Bourgogne. En 2019, et pour la première fois depuis de longues années, la moutarderie Fallot parvient à se passer du Canada pour se fournir à 100 % localement : « *On en est fier, sourit Marc Désarménien, mais on sait que ça reste fragile. La culture de la graine est difficile. Elle est sensible au changement climatique, aux attaques des insectes. C'est pour cela qu'il faut que la filière s'organise, peut-être en surstockant la graine, pour pouvoir couvrir nos besoins d'une façon plus linéaire au cours des années.* » Des efforts en matière d'éducation et de communication en direction des consommateurs sont également nécessaires. La moutarde de Dijon a un nom, une histoire. Celle de Bourgogne a tout à construire.

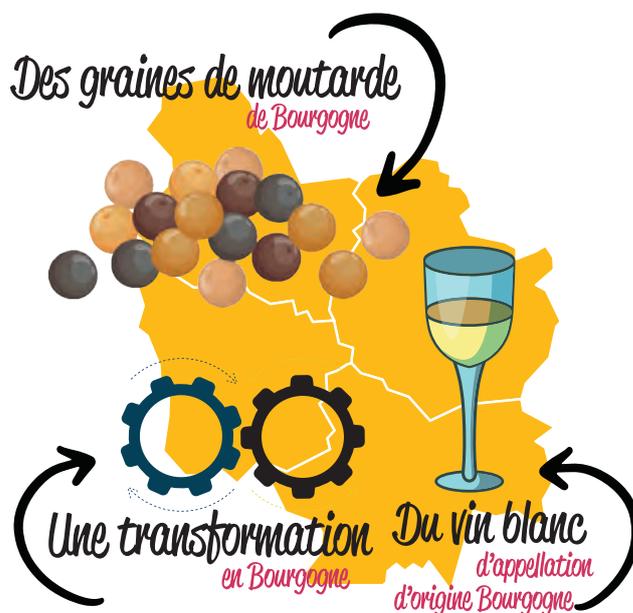
Photo © David Cesbron

Pour être sûr d'avoir une moutarde 100 % made in Bourgogne, privilégiez la « *Moutarde de Bourgogne* ».

Pour obtenir le signe de qualité IGP (Indication Géographique Protégée)

# MOUTARDE DE BOURGOGNE,

il faut :





Marc Désarménien en est fier : depuis 2019, sa moutarderie n'utilise plus que des graines de moutarde 100 % bourguignonnes.



Photos © David Cesbron

À Beaune, les établissements Fallot perpétuent la tradition en continuant de broyer les graines de moutarde à la meule de pierre.

## UNE CULTURE DÉLICATE

**D**u jaune à n'en plus finir : le champ de moutarde ressemble comme deux gouttes d'eau à un champ de colza. Sa culture est d'ailleurs assez proche, mais plus complexe. La plante est fragile, elle supporte mal l'hiver et elle est sensible à la sécheresse. A cet égard, l'année 2019 a été difficile. Elle a aussi été perturbée par des insectes ravageurs : « *la moitié des insecticides qu'on avait ont été supprimés sur les deux dernières années*, avance Fabrice Genin, président de l'association des producteurs de graines de moutarde de Bourgogne. *De fait, on ne travaille plus qu'avec une seule famille d'insecticides qui provoque des résistances chez les insectes.* » Mais la filière s'organise. Elle s'est attachée les services d'AGROSUP Dijon pour la partie recherche et sélections variétales pour mieux ancrer la graine sur le territoire bourguignon.

## CHIFFRES CLÉS



**300 PRODUCTEURS**  
de graines bourguignonnes



**6 000 HECTARES**  
de graines cultivées



**10 000 TONNES**  
de graines récoltées



**15 VARIÉTÉS DE GRAINES**  
cultivées, dont 3 reconnues IGP



**5 INDUSTRIELS MOUTARDIERS :**  
Unilever, Européenne de Condiments, Reine de Dijon, Edmond Fallot, Clovis France.

**1 KG**  
DE GRAINES



**3 KG**  
DE MOUTARDE



Photos © DR

Colza ? Moutarde ? Pour faire la différence, il faut regarder la tige : celle du colza tire vers le bleu, celle de la moutarde est bien verte.

## « MOULT ME TAAAAARDE ! »

Déjà sous la haute antiquité, Chinois, Grecs et Romains transformaient la graine de sénévé (plante à fleurs jaunes) en une pâte fine et aromatique. Elle ne s'appelait pas encore moutarde. Le mot semble naître au 13ème siècle, et puiserait son origine dans la devise des ducs de Bourgogne « *Moult me tarde* ». L'expression est due à Philippe le Hardi, qui cria « *Moult me taaaaarde !!!* » auprès du millier de Dijonnais venu combattre à ses côtés pour défendre le territoire bourguignon en 1381. Les moutardiers l'ont ensuite inscrite sur leurs pots en hommage à ce dernier.



ESCAPADE  
GOURMANDE  
HAUTE-SAÔNE,  
GRANDIOSE  
ET MINIMALISTE



Photo © DR

Pays d'eau et de forêts qui s'étirent à l'infini, la Haute-Saône est naturellement généreuse. Blottie entre l'Alsace et la Bourgogne, ce petit morceau de territoire est une terre d'itinérance, de grands espaces et de petits plaisirs simples. Ici, on cultive la discrétion sans pour autant manquer de caractère. Cette contrée encore sauvage force le respect : elle a donné naissance à un tourisme à visage humain et de proximité autour des valeurs de partage, d'authenticité et de respect des territoires.





## Le Corbusier, la Chapelle secrète

« J'ai voulu créer un lieu de silence, de prière, de paix, de joie intérieure ». Aujourd'hui encore, les mots de Le Corbusier, célèbre architecte franco-suisse, résonnent encore au sommet de la colline de Ronchamp. Sous un épais panache forestier, on découvre « sa » Chapelle, l'une de ses rares réalisations culturelles. Le bâtiment étonne avec ses lignes courbes en harmonie avec le paysage et ses murs blanchis à la chaux. Les vitraux, également dessinés par Le Corbusier, offrent un étonnant cache-cache avec la lumière naturelle. Le site, classé aujourd'hui au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, fait partie des trésors haut-saônois.

## Le Plateau des Mille Étangs, le doux parfum scandinave

On se croirait en Finlande ou au Canada. Des forêts à perte de vue, accrochées entre les vallées de l'Ognon et du Breuchin. Un écosystème préservé. Un labyrinthe d'étangs étrange et captivant... Ce paysage façonné au cours de la dernière période glaciaire s'est peu à peu laissé apprivoiser par l'homme. Les paysans y travaillent la terre sans relâche, les aubergistes aménagent les abords des étangs, les pêcheurs se prélassent et les VTTistes avalent des kilomètres de parcours mouvementés. Dépaysement garanti dans ce petit coin de paradis baptisé « Plateau des Mille Étangs ».



Photo © DR

## Velleminfroy, l'eau vertueuse de Bourgogne-Franche-Comté

Le bassin versant des Vosges du Sud aurait pu garder son secret éternellement si... en 1828, le Docteur Jacquez n'avait pas découvert fortuitement au cours d'une partie de chasse, une source incroyablement désaltérante ! Trente ans plus tard, grâce à un captage, l'eau de Velleminfroy est pour la première fois passée au crible... Les résultats sont sans appel : sa minéralisation est hors du commun. Exploitée officiellement dès 1859, la source fait le bonheur des curistes qui affluent alors de toute l'Europe. En 1949 elle connaît même son heure de gloire : l'eau est commercialisée en Europe, en Afrique du Nord, aux États-Unis et même en Indochine sous le nom de la « Franc-Comtoise » !

Et 7 000 bouteilles sortent alors quotidiennement de l'usine. Un succès de courte durée puisque dans les années 1960, la source ferme ses portes. Laisse au repos, la source coulera des jours heureux en toute confidentialité jusqu'en 2004. Paul Poulaillon rachète alors la source et lui offre une véritable cure de jouvence. Velleminfroy, seule eau minérale naturelle de la région, prend aujourd'hui sa revanche en trouvant sa place sur les plus belles tables et dans les rayons de nombreux magasins.



Photo © DR

## « Comme à la Ferme », pour remplir son baluchon de bons produits du terroir

Six agriculteurs associés (rejoins par quelques producteurs locaux) ont eu la bonne idée d'ouvrir un magasin de vente directe à Champagny. Au programme : des fruits et légumes de saison, des viandes, des laitages, des boissons, des produits de la ruche et même du pain. Ces produits pour la plupart bio et toujours locaux sont disponibles sur les étals et les étagères de ce petit magasin installé dans le centre de Champagny.

**Comme à la Ferme**  
18 Grande Rue  
70290 Champagny  
Tél. : 03 84 21 89 63

## La chèvrerie de la Butte : la nouvelle vie de Pascal Chicois

Pascal Chicois est un électron libre. À 40 ans, cet ex-vendeur a envoyé valser son ancienne vie pour s'installer en tant qu'éleveur caprin. Pour mener à bien ce projet, il n'a pas hésité à faire appel au financement participatif : une manière de débiter dans de bonnes conditions et de gagner un temps précieux ! Il n'a pas non plus hésité à reprendre le chemin de l'école, à la Maison familiale et rurale de Fougerolles pour une formation de technicien de production agricole et services associés, puis à l'École nationale d'industrie laitière (ENIL) à Mamirolle pour se lancer pour de bon. Au lieu-dit La Grange des Vignes, dans sa vieille ferme réhabilitée avec vue sur les Vosges saônoises, Pascal Chicois confectonne désormais du fromage de chèvre, des faisselles et des yaourts 100 % bio.

**Chèvrerie de la Butte**  
La Grange de la Vigne  
70200 Vouhenans



Photo © A. Bourgeois



Photos © Emme Chapulliot

## Boulangerie et brasserie : le duo gagnant

Si elle a donné des ailes à Le Corbusier, la Haute-Saône a aussi inspiré Gaëlle, une jeune maman de 5 enfants. L'infirmière puéricultrice a revu sa copie en 2018 en devenant boulangère. À Ronchamp, son « *Grains de selle* » propose ainsi des pains naturels cuits au feu de bois ainsi que de la bière artisanale de caractère fabriquée par Johann, son mari. Côté pain, comme côté mousse, même combat : une approche artisanale, la volonté de coller le plus possible au terroir, des matières premières triées sur le volet (et de proximité), un travail main dans la main avec les paysans meuniers et une démarche tournée vers le zéro déchet. La Pale Ale douce est d'ailleurs élaborée avec les excédents de pain du CFA de Belfort ! Fournée de pain ou tournée de bières : ici, le bon sens a de l'avenir.

**Grains de Selle**  
8 rue Le Corbusier  
70250 Ronchamp  
Tél. : 06 32 11 91 08

## Une terrine s'il vous plaît !

Une fois n'est pas coutume, ce n'est pas un verre de vin mais une terrine que l'on vous propose de commander au bar ! Imaginé par Xavier Menigoz, ce concept 100 % terroir a vu le jour à l'été 2018, au lieu-dit « *Les Granges du Bois* », près de Saint-Bresson. Cet éleveur de porcs et d'ovins, ancien commercial en alimentation animale, a quitté la route pour revenir travailler avec son père sur l'exploitation familiale, en 2003. Visionnaire, il ouvrira l'un des premiers magasins de producteurs en Haute-Saône avant d'imaginer un concept étonnant de bar à terrines inspirées de recettes de grands-mères. Terrines classiques de campagne ou aux champignons, terrines fruitées aux cerises ou aux mirabelles, rillettes de porc, de veau ou de volaille : le terroir se révèle dans chaque pot ! Pour la viande de porc, tout provient évidemment de l'élevage de Xavier et le reste des ingrédients sont 100 % locaux. D'abord prévu pour être saisonnier, le projet va finalement durer. Le bar à terrines est ouvert toute l'année.

**Bar à terrines Menigoz**  
223 Les Granges du Bois  
70280 Saint-Bresson  
Tél. : 06 81 28 41 17

## Se mettre au vert

### À la Ferme de Là-Haut

Dans la vallée de Servance, sur les hauteurs de Haut-du-Them-Château-Lambert, à 700 m d'altitude, loin du bruit et de l'agitation, une ferme comtoise isolée en pleine nature attend ses hôtes du jour. Partage, authenticité, convivialité et bonne humeur sont les règles de la maison. Mention spéciale pour le petit déjeuner qui, après une belle nuit de sommeil, vous fera commencer la journée du bon pied : fromages et charcuteries de pays, œufs de la ferme (vous croiserez sûrement les poules en arrivant), viennoiseries, brioches et confitures maison ! Si le cœur vous en dit, vous pourrez aussi mettre les pieds sous la table familiale en fin de journée et découvrir la version table d'hôtes. Viviane vous emmènera alors dans un voyage culinaire entre Alsace, Vosges et Franche-Comté, à la découverte de spécialités régionales.

**La Ferme de Là-Haut**  
685 Le Lanxey  
70440 Haut-du-Them-Château-Lambert  
Tél. : 06 15 38 62 62

### À la Ferme bio de They

Cette ferme conduite en agriculture biologique est aussi autonome en énergie. En toute logique, les deux gîtes sont le fruit d'une rénovation écologique. Cerise sur le gâteau, la piscine au sel chauffée grâce au chauffage central bio-gaz de la ferme.

**Ferme bio de They - They en Sorans**  
70190 Sorans-lès-Breurey  
Tél. : 03 84 91 81 33

### Aux Gourmandises Bio

Après un parcours de cadre commercial, Christine Spohn change de cap pour devenir cuisinière. Son amour de la nature la pousse à accueillir ses clients chez elle, dans une chambre d'hôtes connectée à la nature. Un havre de paix où l'on vient prendre un « *bain de nature* », ralentir, même l'espace d'un week-end, pour se sentir plus vivant, respirer, humer les bonnes odeurs de terre et les senteurs subtiles que la nature diffuse... Un lieu pour se ressourcer, se reconnecter, pour porter un autre regard sur la nature et découvrir la cuisine naturelle et sauvage. Tout au long de l'année, Christine organise des stages et des ateliers autour de thèmes qui lui sont chers : cueillette sauvage, cuisine bio, gastronomie sauvage, éveil des sens et des consciences.

**Les Gourmandises bio**  
3 rue Les Varennes  
70130 Recologne  
Tél. : 06 33 52 75 28

## Les « *BIO'jours* », le rendez-vous à ne pas manquer

Chaque année en septembre, plus de 4 500 visiteurs prennent leurs quartiers à Faucogney-et-la-Mer pour échanger avec une centaine d'exposants. Marché, restauration, conférences, animations, artisanat, concerts : cette foire éco-bio et festive n'est pas une simple manifestation ponctuelle, c'est un rendez-vous incontournable de toutes les structures qui travaillent dans une optique de développement durable.

# ESCAPADE GOURMANDE LA CÔTE-D'OR EN HORS PISTE





Photo © Michel Joly

La Côte-d'Or fait rêver les amateurs de vins. Et pour cause, le département déroule le tapis rouge au pinot noir et au chardonnay : 9 803 hectares de vignes, 32 grands crus (sur les 33 que compte la Bourgogne), 350 sites labellisés « Vignobles et Découvertes », une Route des Vins de près de 60 km à travers les plus belles appellations et 1 247 Climats classés au patrimoine mondial de l'UNESCO. Malgré les apparences, le cœur de la Côte-d'Or ne bat pas seulement au rythme du vin ! Fruits rouges, micro brasseries, petits producteurs, fermes-auberges pullulent : en sortant du rang (de vigne), on découvre aussi une campagne pleine de savoureuses promesses.





Photo © Alain Doire



Photo © Alain Doire

## La Route des Vins : 1 247 Climats à parcourir

Impossible de débiter notre périple sans évoquer l'incroyable Route des Vins qui traverse la Côte-d'Or. De Dijon au nord, à Santenay au sud, elle s'immisce dans le terroir sans crier gare ! Cette terre, bénie des dieux pour la richesse et la renommée de ses crus, se déguste à vélo, à cheval, en voiture, à moto ou même, vue du ciel, à bord d'une montgolfière. Saison après saison, cette balade dans le vignoble a le goût de la découverte. L'effervescence des vendanges en septembre, le silence glaçant du blanc manteau d'hiver, les premiers bourgeons, la vigne en fleur annonciatrice d'un nouveau millésime... Tout au long de l'année, en cave et chez les vigneron, les verres trinquent et les dégustations nous font voir (et boire) le vin autrement. En Côte-d'Or, peut-être plus qu'ailleurs, on plonge ses lèvres dans le terroir. On goûte une histoire. On savoure l'exception. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si les Climats de Bourgogne sont depuis 2015 classés au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Ces parcelles de vigne, soigneusement délimitées et nommées depuis des siècles, incarnent à elles seules l'excellence du terroir.

**Tout savoir sur les Climats  
du Vignoble de Bourgogne :**  
[www.climats-bourgogne.com](http://www.climats-bourgogne.com)

## Prendre de la hauteur dans les Hautes-Côtes

Profitez de votre virée sur la Route des Vins, pour sortir des sentiers battus. Direction les Hautes-Côtes de Nuits. Sauvages et généreuses, elles dessinent un paysage savoureux : villages typiques, vignes hautes et petits fruits. Beaucoup moins fréquenté et médiatisé que la Côte de Nuits, « l'arrière pays », comme on l'appelait autrefois, nous offre un panorama à couper le souffle.

## La truffe de Côte-d'Or, pépite du terroir

Sur la route des Hautes-Côtes, le panneau « *Château d'Entre-Deux-Monts* » vous aura peut-être fait de l'œil. Laissez-vous guider par votre instinct, vous ne le regretterez pas. Si la demeure vaut à elle seule le détour, ce qu'elle renferme est encore bien plus déroutant : vous venez en effet de pousser la porte de producteurs de truffes ! Présente à la table des Rois de France bien avant la Renaissance, la truffe de Bourgogne est un mets délicat qui reste encore peu connu. Dès la fin des années 1970, Georges Postansque, très attaché à son terroir et aux traditions françaises, a eu du flair pour développer ici la culture de la *Tuber uncinatum* (le nom latin de cette truffe). Co-fondateur et premier président de l'Association Régionale des Truffes de Bourgogne et de Franche-Comté, il plante plusieurs truffières en Côte-d'Or. La plus grande (un hectare) et sa préférée est, bien sûr, celle du château d'Entre-Deux-Monts ! Virée en forêt en compagnie d'un chien chasseur de truffes, dégustation, dîner : de la forêt à l'assiette, tous les moyens sont bons pour découvrir la truffe de Bourgogne.

**Château d'Entre-Deux-Monts  
Hameaux de Concéur et Corboin  
21700 Nuits-Saint-Georges  
Tél. : 03 80 61 10 85**



Photo © Château d'Entre-Deux-Monts

## Découvrir un nouveau métier : vigneron-brasseur

La suite de notre escapade côte-d'orientale nous emmène à Pernand-Vergelesses, pour rencontrer Ludovic Belin. Son signe particulier ? Il est à la fois vigneron et brasseur, amoureux du vin comme de la bière. C'est pour envisager de nouvelles perspectives (et se relever économiquement parlant de plusieurs épisodes de grêle et de gel qui ont mis en péril ses récoltes) que Ludovic Belin envisage un plan B... comme bière ! En se plongeant dans ce nouveau projet, il réalise que grâce à son métier initial de vigneron il connaît et maîtrise déjà 70 % du process. Il s'entoure d'un « *maître brasseur* » flamand de 70 ans, amoureux des vins de Bourgogne et se lance. Ensemble, ils mettent au point 6 recettes. Matières premières triées sur le volet et 100 % bio, élaboration naturelle sans conservateur, sans filtration et sans aucun intervenant extérieur, cuves de 300 litres (similaires aux tonneaux) pour une totale maîtrise des températures : comme pour l'élaboration d'un grand vin, rien n'est laissé au hasard. En juillet 2016, les premières « *bières de vigneron* » s'envolent déjà pour l'Asie... Heureusement pour vous, depuis, Ludovic Belin a revu sa copie : il s'est équipé pour augmenter la production (sans empiéter sur son travail à la vigne), et conquérir le marché français. Les Pils de Bourgogne, Blonde d'Or, IPA de Pernand, Roche Blanche, Terre Brune, Les Petits Fruits font désormais de l'œil aux Corton-Charlemagne grands crus et pourraient bien, qui sait, leur voler la vedette.

**Burgundian Beer  
5 rue des Combottes  
21420 Pernand-Vergelesses  
Tél. : 06 86 41 34 30  
[www.burgundian-beer.com](http://www.burgundian-beer.com)**

## Prendre la clef des champs à Bligny-sur-Ouche

Votre estomac gargouille ? Ça tombe bien, on vous a dégotté une adresse qui ne devrait pas vous laisser sur votre faim. Sur les hauteurs de Beaune, cachée dans la forêt de Bligny-sur-Ouche, La Ruchotte a déjà mis la table. Cette ferme auberge isolée attire pourtant tous les jours des amoureux du terroir. Frédéric Ménager, auparavant cuisinier aux côtés de très grands chefs français, s'est installé ici pour réinventer sa vie. Les mains dans la terre et avec ses bêtes, il se réconcilie avec la nature et milite pour ramener du bon sens dans nos assiettes. En quelques années, sa ferme bio devient une référence : adieu antibiotiques, nourriture industrielle et compagnie ! Les poules rares de La Ruchotte – coucou de Rennes, La Flèche, Le Mans, Barbezieux, Gauloise Dorée... – les dindes rouges des Ardennes, les canards, les pintades, les oies et les cochons noirs gascons sont bichonnés et préparés avec amour. Dehors, comme dedans lorsqu'il repasse derrière les fourneaux, Frédéric Ménager voit désormais la vie autrement : à chaque repas, c'est le même rituel ou presque. Sur la grande table de ferme, rustique et chaleureuse, on redécouvre le « vrai » goût de la volaille, des jus, des sauces et des légumes fraîchement ramassés dans le potager. Sans parler de la carte des vins, tout aussi séduisante.

### La Ruchotte

21360 Bligny-sur-Ouche

Tél. : 03 80 20 04 79

[www.lafermedelaruchotte.com](http://www.lafermedelaruchotte.com) Le

## Souvenirs gourmands, locaux et originaux à rapporter dans vos valises

### Des anis de Flavigny-sur-Ozerain

Une graine et du sucre : telle est la recette de base de ce « bien bon bonbon ». Pour l'anecdote, les anis de Flavigny furent la première des douceurs commercialisées dans le métro parisien, quasiment dès sa mise en service. Aujourd'hui, l'abbaye de Flavigny que dirige Catherine Troubat reste le seul dépositaire d'une recette que les moines bénédictins exploitaient, dans ce village de Côte-d'Or, depuis le Moyen-Âge. Le bonbon, gros comme

un petit pois, désormais en vente sur internet, s'exporte à travers le monde. En France, vous ne pouvez pas le rater : les petites boîtes ovales, en email, sont partout ! Mais le mieux, c'est encore de faire un saut à la fabrique à Flavigny. Dès le printemps 2020, la visite prendra une nouvelle tournure : depuis la crypte historique jusqu'aux salles d'expédition, le petit bonbon tout rond vous dévoilera tous ses secrets dans une scénographie entièrement repensée.

[www.anis-flavigny.com](http://www.anis-flavigny.com)

### Du safran artisanal de Recey-sur-Orce

Cultivé dans le respect de l'environnement avec des méthodes naturelles et selon un savoir-faire artisanal, le safran de Haute Côte-d'Or s'est taillé une solide réputation dans le monde des épices. Produits phytosanitaires bannis, travail mécanique limité au strict minimum, cueillette et émondage manuels, séchage au four à bois, recherche d'une biodiversité optimale : pour son safran –l'épice la plus chère du monde (environ 30 euros le gramme) –, Jean-Christophe Boudot s'engage à respecter la charte et le cahier des charges de la Fédération Nature & Progrès. L'or rouge de la Safranerie Templière fera le bonheur des cuisiniers.

[www.safrandehautecotedor.fr](http://www.safrandehautecotedor.fr)

### Des escargots d'Isa

En matière de gastronomie, les Français n'ont pas peur des records : ils sont les plus gros consommateurs d'escargots au monde ! Et qui dit escargots... dit bien souvent Bourgogne. Installée à Talmay, Isabelle Fontaine est devenue une élève de champions : elle accompagne chez elle et en plein air, près de 200 000 « gros gris » du stade naissains jusqu'à l'âge adulte. Transformés sur place en soupe, en terrine ou tout simplement en coquilles, les escargots d'Isa sont en vente directement à la ferme et sur les marchés environnants.

[www.lescargotdisa.fr](http://www.lescargotdisa.fr)



Photos © Alain Doire



Photo © Alain Doire



## Châtillonnais, la Côte-d'Or en toute effervescence

Avant de partir, nous aimerions vraiment voir pétiller vos yeux de bonheur encore une fois ! Notre idée ? Vous téléporter dans le nord du département sur la Route du Crémant, pour 120 km de pur bonheur à travers les vignes du Pays Châtillonnais. Au départ de Châtillon-sur-Seine, l'itinéraire fait évidemment halte chez les nombreux producteurs de Crémant de Bourgogne. Arrêt obligatoire à l'Oenocentre Ampélopsis de Massingy pour découvrir la star des bulles bourguignonnes, son histoire et ses secrets de fabrication. Quand on vous dit que la Côte-d'Or est une destination pleine de surprises...

<http://routeducremant.fr>

## Où poser ses valises ?

Avant d'être un hôtel-restaurant (et un bar à vin) incontournable de la Côte de Nuits, Le Castel de Très Girard était un pressoir : au 17<sup>ème</sup> siècle, on y entreposait et pressait le raisin pour en extraire le jus et produire les célèbres vins de Morey-Saint-Denis. Aujourd'hui, on s'y presse pour commander un verre et découvrir le tout nouveau décor contemporain et intimiste : à l'extérieur au bord de la piscine ou à l'intérieur au coin du feu, Le Castel de Très Girard fait les choses en grand cette année.

Castel de Très Girard

7 rue de Très Girard

21220 Morey-Saint-Denis

Tél. : 03 80 4 33 09

[www.castel-tres-girard.com](http://www.castel-tres-girard.com)



# TRIBUNES DE NOS CAMPAGNES

## **Notre Région d'Avance – La Gauche Unie** **Agriculture durable et alimentation locale pour tous !**

Le secteur agricole est un des piliers de notre économie régionale comme du développement de nos territoires ruraux. C'est aussi, grâce à la qualité et à la reconnaissance dont bénéficient nos filières, un des fers de lance de l'attractivité de la Bourgogne-Franche-Comté.

Dès le début du mandat, la majorité régionale s'est engagée pour soutenir le secteur agricole, avec des moyens accrus en direction des exploitations mais aussi pour promouvoir l'importance de l'agriculture dans notre société.

Le dérèglement climatique est aujourd'hui une triste réalité dont chacun peut mesurer l'ampleur. Les sécheresses de 2018 et 2019 ont rappelé combien les aléas climatiques peuvent peser sur l'activité agricole et fragiliser de nombreuses exploitations. La Région a su s'emparer de l'urgence, aux côtés des collectivités locales, de l'Etat et de la profession pour apporter des soutiens circonstanciés sur les territoires les plus impactés. Il nous faut aller plus loin, et travailler désormais sur des dispositifs qui permettront de rendre nos exploitations plus résilientes.

En lien avec les agriculteurs, nous proposerons donc de nouveaux axes de travail, pour toujours mieux accompagner l'adaptation des exploitations aux conséquences du changement climatique : augmentation du stockage de fourrage, meilleure récupération et stockage des eaux pluviales, nouvelles activités rémunératrices pour diversifier les exploitations (comme la méthanisation ou le photovoltaïque...), évolution des pratiques...

Nous poursuivrons également notre action pour promouvoir le « manger local » dans notre Région, en nous appuyant sur nos appels à projets spécifiques comme sur la création de réseaux de distributions nouveaux qui relient mieux campagnes et ville. Nous poursuivrons également nos efforts dans le cadre de notre compétence lycées, pour que nos cantines proposent toujours plus de produits locaux aux jeunes lycéens. Avec 15 millions de repas servis par an, le manger local dans nos lycées, c'est aussi une bonne manière de valoriser l'agriculture régionale et la qualité de nos productions auprès des consommateurs de demain ! Nous continuerons enfin à soutenir le renforcement des filières bio dans notre Région, en soutenant spécifiquement les conversions d'exploitations, et en renforçant la place du bio dans les repas proposés aux lycéens.

NOTRE RÉGION D'AVANCE - LA GAUCHE UNIE  
CONTACT : [durainregion@gmail.com](mailto:durainregion@gmail.com)



## Union des républicains de la droite et du centre

Depuis quelques années, l'agriculture est devenue la cible de critiques injustes de la part de groupes de pressions anti-spécistes. Intimidations verbales, physiques, dégradations ou intrusions dans les exploitations, les méthodes de ces groupes d'extrémistes hors-la-loi doivent être dénoncées par tous ceux qui ont la responsabilité de promouvoir une agriculture saine et durable.

Ne nous trompons pas de combat. Dans un contexte d'aléas climatiques de plus en plus fréquents menaçant la sécurité alimentaire mondiale, notre principale force, c'est notre terre et ceux qui la travaillent : nos paysans !

L'agribashing n'a que trop duré et nous, élus Républicains, de la Droite et du Centre réaffirmons notre soutien sans faille à nos agriculteurs. Nous l'avons prouvé dernièrement en nous opposant fermement à l'instauration obligatoire d'un menu 100% végétarien hebdomadaire dans les cantines scolaires. Imposer, c'est priver les enfants de la liberté de choisir leur repas dans le cadre d'une alimentation équilibrée. Ensuite, les repas à la cantine offrent pour certaines familles la possibilité de faire manger de la viande de qualité à leurs enfants.

Les collectivités locales qui gèrent les cantines scolaires sont devenues exemplaires en améliorant la diversité des menus et en améliorant la traçabilité des produits. Menus qui incorporent de plus en plus le bio et qui permettent de sauvegarder des emplois non délocalisables via les plateformes « agrilocal » qui favorisent les circuits courts entre collectivités, éleveurs et producteurs de Bourgogne-Franche-Comté.

À l'agri-bashing nous préférons l'agri-loving, initiative lancée par les agriculteurs de Bourgogne-Franche-Comté. C'est pourquoi nous serons toujours du côté de l'amour des bons produits de notre région et de ceux qui les produisent.

UNION DES RÉPUBLICAINS DE LA DROITE ET DU CENTRE  
CONTACT : francois.sauvadet.elu@bourgognefranche-comte.fr

## Le Rassemblement National

### Nos agriculteurs d'abord !

L'ensemble des filières agricoles de notre région mobilisent au quotidien 47 000 professionnels et occupent plus de la moitié de nos paysages.

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 proche du lieu de culture, de transformation et de consommation.

En rétablissant la priorité régionale contre la concurrence déloyale et en soutenant les productions locales au travers de la commande publique de la Région, l'agriculture préservera nos terroirs et respectera le travail des hommes et des femmes en valorisant au juste prix leur savoir-faire.

Le groupe Rassemblement National soutient la du bon sens et toutes les initiatives privilégiant le localisme.

Face à un modèle agricole industriel à bout de souffle qui préfère la rentabilité à la qualité, et la spéculation plutôt que l'équité, l'agriculture bourguignonne et franc-comtoise possède de formidables leviers pour un avenir durable et responsable.

Dans l'hémicycle régional, les élus du groupe Rassemblement National défendent les 27 000 exploitations de notre région.

A l'occasion du Salon international de l'agriculture 2020, ils félicitent nos agriculteurs, acteurs majeurs du bien-vivre en Bourgogne Franche-Comté.

LE RASSEMBLEMENT NATIONAL  
CONTACT : julien.odoul.elu@bourgognefranche-comte.fr

# NOS PARTENAIRES



## GASTRONOMIE ET PROMOTION DES PRODUITS RÉGIONAUX

12 rue de Franche-Comté 25480 École-Valentin  
Tél : 03 81 54 71 89



## BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ TOURISME

5 avenue Caribaldi - BP20623 - 21006 Dijon Cedex  
[www.bourgognefranche.comte.com](http://www.bourgognefranche.comte.com)  
Tél : 03 81 25 08 08

## LA FÉDÉRATION RÉGIONALE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

### INTERBIO FRANCHE COMTÉ

Valparc - Espace Valentin Est 25048 Besançon  
Tél : 03 81 66 28 28

### BIO BOURGOGNE

11 rue Henri Becquerel 21000 Dijon  
Tél : 03 80 28 80 45

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



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



### 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](mailto: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](mailto:accueil@haute-saone.chambagri.fr)  
Tél : 03 84 77 14 00

### CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'YONNE

14 bis rue Cuynermer 89000 Auxerre  
Courriel : [accueil@yonne.chambagri.fr](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:accueil@sl.chambagri.fr)  
Tél : 03 85 29 55 50

### CHAMBRE D'AGRICULTURE DU JURA

455 rue Colonel de Casteljaou Maison des Agriculteurs  
39000 Lons-le-Saunier  
Courriel : [accueil@jura.chambagri.fr](mailto: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](mailto:chambagri.cda-25@agridoubs.com)  
Tél : 03 81 65 52 52

Retrouvez tous les drives fermiers sur [www.drive-fermier.fr/carte\\_drive\\_fermier](http://www.drive-fermier.fr/carte_drive_fermier)  
Nombreux points de distribution en Bourgogne-Franche-Comté.



**AVEC MA RÉGION  
JE MANGE BIO  
JE CONSOMME LOCAL  
J'AGIS POUR LE CLIMAT**

**Ma Région  
mes gestes qui comptent**

**RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ**

**Pour préserver l'environnement et agir pour le climat dans notre région, chaque geste compte.** Vous pouvez désormais rejoindre celles et ceux qui bénéficient de mesures concrètes: rénover votre maison et réduire votre facture énergétique, laisser votre voiture et profiter du tarif unique du car ou des tarifs avantageux du TER, ou encore choisir le covoiturage. Vous pouvez aussi nous faire part des actions éco-responsables que vous menez, près de chez vous, pour les mettre en lumière. [www.bourgognefranche-comte.fr](http://www.bourgognefranche-comte.fr)



# 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.bourgognefranche.comte.fr](http://www.bourgognefranche.comte.fr)