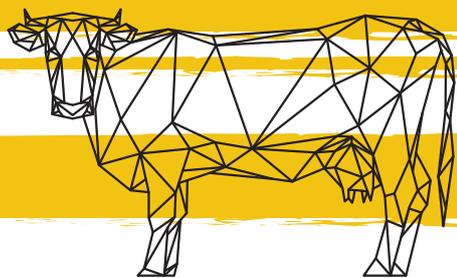


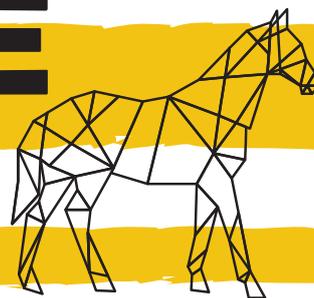
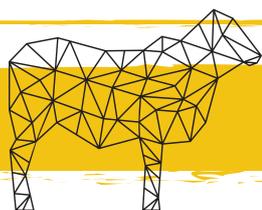
RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

DOSSIER DE PRESSE

LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ
AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE
DU 26 FÉVRIER AU 6 MARS 2022



RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ



www.bourgognefranchecomte.fr

Retrouvez-nous sur   



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

SOMMAIRE

Plan du Salon	5
Communiqué de presse	6-7
La Région aux côtés de ses agriculteurs	8
L'Europe aux côtés des agriculteurs de Bourgogne-Franche-Comté.....	9
L'espace Bourgogne-Franche-Comté, hall 1	10
Planning des animations stand BFC - hall 1	11
La Bourgogne-Franche-Comté, terre d'agriculture et d'élevage	12-13
Des races de grande renommée: la Charolaise	14
Des races de grande renommée: la Montbéliarde	15
Des races de grande renommée: mouton charollais, chevaux comtois et auxois, poulet de bresse	16-17
L'espace Bourgogne-Franche-Comté, hall 3	18
Animations sur le hall 3	19
« <i>Bienvenue à la ferme</i> », « En direct du domaine » et « En direct de la micro-brasserie »	20
La fruitière, fidèle au rendez-vous - hall 1	21
Tout un territoire de saveurs à explorer	22-23
Le Doubs, entre agriculture et tourisme	24
Saône-et-Loire: goûtez l'excellence	25
Sous le signe de la qualité	26
Les exposants	27
Le Concours général agricole 2022	28
Les trophées de l'enseignement agricole	29
Le salon du fromage et des produits laitiers 2022	30

PLAN DU SALON



Plan arrêté au 27/10/2021, susceptible de modifications / Plan as at 2021/10/27, subject to modifications.

ÉLEVAGE ET SES FILIÈRES <i>LIVESTOCK PRODUCTION AND ITS SECTORS</i>	CULTURES ET FILIÈRES VÉGÉTALES <i>CROP AND PLANT SECTORS</i>	SERVICES ET MÉTIERS DE L'AGRICULTURE <i>AGRICULTURAL SERVICES AND PROFESSIONS</i>	PRODUITS DE RÉGIONS DE FRANCE, D'OUTRE-MER ET DU MONDE <i>PRODUCTS FROM REGIONS ACROSS FRANCE AND ITS OVERSEAS TERRITORIES AND FROM THE REST OF THE WORLD</i>
---	---	--	---

PAVILLON 1	Bovins, ovins, porcins, caprins <i>Cattle, goats, pigs, sheep</i>	
----------------------	--	--

PAVILLON 2.1	Chiens et chats <i>Dogs and cats</i>	
PAVILLON 2.2	Artisanat et patrimoine rural de France - Produits de France <i>Crafts and rural heritage of France - French products</i>	

PAVILLON 2.2	Cultures et filières végétales - Jardin et potager <i>Crops and plant sectors - Garden and kitchen garden</i>	
------------------------	--	--

PAVILLON 3	Produits et saveurs de France <i>Products and savours of France</i>	
----------------------	--	--

PAVILLON 4	Services et métiers de l'agriculture <i>Agricultural services and professions</i> AGRI' 4.0 AGRI' RECRUTE : Votre espace emploi formation / Careers and training area Environnement et énergies <i>Environment and energy</i> La ferme pédagogique du salon <i>Educational farm</i>	
----------------------	--	--

PAVILLON 5.1	Produits et saveurs de France d'Outre-mer <i>Products and savours of overseas territories</i>	
------------------------	--	--

PAVILLON 5.2	Agricultures du monde et leurs produits <i>World Agriculture and their products</i> Élevages du monde <i>World livestock</i>	
------------------------	--	--

PAVILLON 6	Équins, asins <i>Horses, donkeys</i>	
----------------------	---	--

PAVILLON 7.2	Concours Général Agricole des Produits et Vins <i>Concours Général Agricole products and wines</i>	
------------------------	--	--

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE, UNE ÉDITION 2022 SOUS LE SIGNE DES RETROUVAILLES !

Pour cette 58^e édition du Salon International de l'Agriculture, la Région Bourgogne-Franche-Comté présente deux espaces de valorisation et de promotion de son territoire et de son agriculture, hall 1 et hall 3, en partenariat avec les organismes de sélection des races Charolaise, Montbéliarde et mouton Charollais, la Chambre régionale d'agriculture, le GPPR (Gastronomie et promotion des produits régionaux) de Bourgogne-Franche-Comté et les départements du Doubs et de la Saône-et-Loire. Au-delà de la promotion des races et des produits, cette année, la Région met l'accent sur la qualité de ses filières. Producteurs, éleveurs, lycéens et acteurs des filières viendront témoigner.

HALL 1 (ALLÉE L, STAND 073) : « MA RÉGION MÉMEUH ! »

La Bourgogne-Franche-Comté s'installe pour la quatrième année dans le hall 1, sur un espace de 108 m². Ce stand, baptisé « ma Région MÉMEUH ! » est dédié à la promotion des races Charolaise, Montbéliarde et mouton Charollais, avec ses éleveurs et ses producteurs, qui font la renommée de la région. Des dégustations de viande (Charolaise, mouton Charollais) et de fromages issus du lait de la Montbéliarde et des animations s'y déroulent toute la semaine ! L'Union régionale des fromages d'appellation d'origine comtois (URFAC) sera présente avec sa traditionnelle fruitière en bois et ses fromages emblématiques. Un espace dédié aux animations et dégustations (écoles des fromages, animations spéciales enfants, quizz...) et un espace vente de fromages (Comté, Morbier, Bleu de Gex Haut-Jura, Mont d'or, Emmental Grand Cru, Gruyère Français) seront également créés.

HALL 3 (ALLÉE H, STAND 088) : « UNE RÉGION QUI FAIT DU BON... ÇA FAIT DU BIEN ! »

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

Produits locaux et savoir-faire à l'honneur

Dans le hall des Régions, sur plus de 130 m², les produits et les producteurs, sans oublier les chefs cuisiniers, sont à l'honneur. L'espace régional dispose d'un bistrot gourmand et d'un bar à vins. La zone de restauration assise, qui a remporté un grand succès en 2020, est de nouveau mise en place. Une boutique propose aux visiteurs les produits régionaux emblématiques. Le chef Jean-Alain Poitevin mettra en valeur la viande charolaise, entre autres spécialités régionales. Les Départements du Doubs, de la Saône-et-Loire, au sein du pavillon régional, présentent les atouts de leur territoire, accueillent des producteurs et proposent des démonstrations culinaires. Le réseau Bienvenue à la ferme est présent aux côtés des viticulteurs pour faire déguster leurs vins sur l'espace En direct du domaine.

Retour en quelques chiffres sur la présence de la Bourgogne-Franche-Comté au Salon de l'agriculture 2020 :

- Le bistrot et le restaurant: 1000 plats et 1689 menus vendus
- Le bar à fromages: 700 assiettes vendues
- La boutique: 796 produits vendus
- L'espace « partenaires »: 23 producteurs locaux
- 64 produits locaux présentés dans les animations, au bistrot, menus ou les cocktails
- 26 filières partenaires

- **5 prix d'excellence** et 418 produits médaillés au Concours général agricole
- La Région Bourgogne-Franche-Comté 5^{ème} au classement national
- Soirée gourmande du 25 février: 150 invités et 42 journalistes présents

LES TEMPS FORTS

- **Mardi 1^{er} mars:** « La Soirée gourmande » - Hall 3 - Stand H088, en présence de la Présidente de Région, Marie-Guite Dufay, et des acteurs des filières agroalimentaires.

Ne manquez pas cette soirée de 19h à 22 heures. Un événement à destination de la presse pour mettre à l'honneur les filières et les producteurs.

- À 20 heures: Intervention de Marie-Guite Dufay;

Le stand de la Région Bourgogne-Franche-Comté mettra en avant les Territoires, les savoir-faire, les saveurs, les circuits-courts, les produits de qualité, l'attractivité et le tourisme. **Dans le secteur de l'innovation dans le domaine de l'agroalimentaire, agronomie, alimentation, la parole sera donnée** à ces entreprises qui créent ou innovent pour répondre toujours plus à l'attente des consommateurs: des entreprises du **concours MIAM! 2020** vous feront découvrir leurs nouveaux produits ou nouvelles techniques de fabrication dont l'objectif est le bien manger et les produits sains.

Le plus: Exposition de tous les produits ayant participé au concours MIAM! 2020.

Concernant l'attractivité du territoire, l'accent sera porté sur la gastronomie avec une présentation de de la Vallée de la Gastronomie par la Carte de la Vallée et ses acteurs, ainsi que la diffusion de films de présentation sur le mur d'images ainsi qu'une mise à l'honneur de la Cité internationale de la Gastronomie et du vin de Dijon et des trois Cités des Climats & des Vins de Bourgogne.

- **Mercredi 2 mars:** La « Journée Bourgogne-Franche-Comté » en présence de la Présidente de Région, Marie-Guite Dufay, et des élus du territoire et du monde agricole

- Dès 9h30: visite de l'espace régional du hall 3 et rencontre avec les producteurs;

- À partir de 12 heures: rendez-vous sur le stand régional du hall 1;

- Intervention de Marie-Guite Dufay et de Christian Decerle, président de la Chambre régionale d'agriculture.

- **Mais également à retrouver**

Balade immersive au cœur des plus belles merveilles de la région

Pour mieux saisir toute la puissance des huit sites UNESCO de Bourgogne-Franche-Comté, région française comptant le plus grand nombre de biens inscrits sur la liste du patrimoine mondial,

Du lundi 28 février au vendredi 4 mars, les visiteurs du Salon sont invités à une découverte virtuelle et immersive de tous les sites UNESCO de Bourgogne-Franche-Comté grâce à un casque de réalité virtuelle.

- **Nouveauté 2022**

À l'occasion du bicentenaire de la naissance de Louis Pasteur à Dole, redécouvrez l'œuvre de ce scientifique de renom à travers des expériences insolites.

- **Journées des Départements**

- Samedi 26 et dimanche 27 février: « Le Doubs, entre agriculture et tourisme »

- Samedi 5 et dimanche 6 mars: « Saône-et-Loire, goûter l'excellence! »

- **Concours général agricole**

Les chevaux de trait Comtois et de l'Auxois, les vaches de race Charolaise et Montbéliarde, et le mouton Charollais, défendent leur chance au Concours général agricole des animaux.

Retrouvez le détail des produits et les animaux mis à l'honneur page 29.

CONTACTS PRESSE:

- Région Bourgogne-Franche-Comté:

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

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

- Chambre régionale d'agriculture & GPPR Bourgogne-Franche-Comté:

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

- GPPR Bourgogne-Franche-Comté:

Vanessa De Anfrasio - vda@gpprbfc.fr - 06 59 20 63 54

LA RÉGION AUX CÔTÉS DE SES AGRICULTEURS

LES PRIORITÉS POUR LE NOUVEAU MANDAT

Au cours de cette nouvelle mandature, l'agriculture doit contribuer à de multiples transitions : alimentaires, environnementales, énergétiques et sociétales. La Région poursuivra ainsi son soutien au monde agricole pour relever ces objectifs et faire que cette activité économique puisse répondre aux exigences de compétitivité en garantissant une juste rémunération des producteurs.

Accompagner la transition écologique et énergétique

De nombreuses mesures ont été prises par la Région ces dernières années et seront poursuivies pour renforcer l'adaptation des exploitations au changement climatique. La Région poursuivra ainsi son appui à la maîtrise des émissions de gaz à effet de serre issues de l'activité agricole en finançant le programme régional de déploiement des audits carbone. L'objectif visé en 2025 : la moitié des exploitations d'élevage engagée dans un programme bas-carbone. Les analyses préalables prenant la forme d'audits triple performance et permettant de définir les évolutions nécessaires continueront à être soutenues ainsi que, dans le cadre du FEADER, les investissements dédiés : stockage de fourrage, des eaux de pluie, prévention et protection contre le gel tardif...

Un partenariat avec les acteurs agricoles et les intercommunalités sera recherché pour répondre à l'échelle de chaque territoire aux enjeux de transition. Après un bilan des deux audits expérimentaux « 360° », ce dispositif pourrait être poursuivi et amplifié. La mise en place d'une éco-conditionnalité des aides afin de soutenir les investissements permettant de réduire la consommation d'eau est aussi à l'étude. Les contreparties financières que la Région mettra en place pour accompagner le Plan Stratégique National (PSN), afin de porter les financements nécessaires à la mise en œuvre des programmes d'investissement du FEADER seront considérablement renforcés durant la période 2023 - 2027.

L'un des premiers défis sera le renouvellement des générations

Le constat est simple : plus de la moitié des agriculteurs ont 50 ans et quitteront d'ici 10 ans leur exploitation. Il faut donc à la fois former les jeunes dans nos lycées agricoles mais aussi les jeunes en reconversion ou en recherche d'emploi. Nous devons également favoriser l'installation avec la « dotation Jeune agriculteur », (DJA) que la Région aura en responsabilité dès 2023. Malgré la baisse des crédits nationaux, la Région a fait le choix de maintenir un niveau de DJA comparable à la dernière programmation FEADER. C'est un acte fort avec un impact budgétaire important. Cette nouvelle DJA, construite avec la profession agricole, prendra en considération dans ses modulations la transition agroécologique et la différenciation territoriale afin de soutenir davantage les territoires ruraux en déprise. Par ailleurs, dès cette année, une réflexion sera également engagée pour créer un dispositif permettant un accès facilité au foncier agricole.

Un soutien spécifique à la filière bovine

Dès 2022, la Région œuvrera pour promouvoir et accompagner une contractualisation justement rémunératrice pour les producteurs dans une stratégie de filières. La constitution de signes de qualité permettant de structurer une filière intégratrice est un facteur favorable à la création d'une plus-value pouvant être redistribuée aux différents maillons d'une filière. Ces stratégies souvent propres aux productions d'un terroir seront soutenues de manière appropriée. Cette démarche sera proposée à l'ensemble des secteurs de production agricole avec une attention particulière pour les différentes filières viande, qui doivent s'adapter à une évolution rapide des pratiques des consommateurs. La production de viande bovine, dont notamment l'élevage de vaches allaitantes, constituera un secteur prioritaire pour la Région, qui pourra envisager un dispositif dédié : le pré-financement de l'engraissement, avec l'objectif d'accroître le nombre de brouards concernés.

Par ailleurs, un « plan abattoirs » sera décliné en 2022 au niveau de l'agroalimentaire afin de soutenir spécifiquement les outils de transformation de proximité et des ateliers de découpe afin de conserver la valeur ajoutée sur le territoire, garantir la qualité et le bien-être animal.

Renforcer le développement des circuits courts rémunérateurs pour les producteurs

La Région s'associe à toutes les initiatives qui garantissent une juste rémunération des agriculteurs. Pour la restauration dans nos lycées, la Région s'engage à une ouverture renforcée des lycées aux productions locales pour contribuer à l'objectif fixé de 75% de produits locaux et bio dans les assiettes des lycéens. Face au succès de la mesure du PAIR « commercialisation en vente directe » avec des centaines de projets accompagnés pour un total de près de 12 millions d'euros, la Région apportera de nouveaux appuis financiers aux acteurs locaux en complémentarité de l'aide à la transformation déjà possible dans le cadre des fonds européens. Enfin, la volonté régionale d'améliorer le partage de valeur ajoutée en gardant la main sur la transformation de produits agricoles en local à travers la création d'un fonds d'investissement dédié au secteur de l'agroalimentaire est entière. L'objectif étant d'investir dans les entreprises clés afin de maintenir les centres de décision en Bourgogne-Franche-Comté et préserver la structuration de la filière.

Ces perspectives passent par un soutien financier aux diverses initiatives, mais aussi par la volonté de poursuivre la réflexion avec la chambre régionale d'agriculture sur la création d'une marque régionale « juste Bourgogne Franche-Comté » afin de permettre aux consommateurs d'identifier rapidement les produits de grande consommation (lait, œuf, farine, pain, maraîchage, ...) qui sont produits localement et pour lesquels les distributeurs offrent une rémunération suffisante aux producteurs. Cette démarche complexe en phase avec la loi Egalim, exprime la solidarité nécessaire avec les producteurs, même si elle doit s'assurer de la mobilisation suffisante des acteurs. Enfin, la Région poursuivra son action pour structurer la filière de la production à la transformation afin de sécuriser les débouchés. Une stratégie régionale de l'AB devra être co-construite avec le réseau bio dans le cadre du renouvellement de la convention d'objectif.

L'EUROPE AUX CÔTÉS DES AGRICULTEURS DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ



Le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)

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

Avec plus d'un milliard d'euros de FEADER sur la période 2014-2022, la Région a soutenu :

- 3 063 jeunes agriculteurs,
- 2 438 exploitations dans le cadre de la conversion et du maintien en agriculture biologique,
- 197 industries agro-alimentaires,
- 5 443 exploitations dans le cadre de leurs investissements (modernisation des bâtiments, adaptation au changement climatique, performance énergétique, transformation...),
- 569 infrastructures de dessertes forestières.

La Relance avec le FEADER

Afin d'encourager la relance suite à la crise de COVID-19, la Région, autorité de gestion, est dotée d'une enveloppe supplémentaire de 70 millions d'euros destinée à soutenir la compétitivité et l'adaptation des exploitations agricoles, les industries agro-alimentaires, les infrastructures forestières, la diversification ou encore certaines mesures surfaciques. Et ensuite ...

Pour la période 2023-2027, la Région Bourgogne-Franche-Comté gèrera une enveloppe de 254 millions d'euros permettant notamment de soutenir l'installation des jeunes agriculteurs, les investissements dans la modernisation ou la diversification des activités agricoles mais aussi les industries agro-alimentaires.

Valorisation des filières Comté et Morbier grâce à la coopération à l'échelle alpine

Dans le cadre de la Stratégie de l'Union Européenne pour la Région Alpine (SUERA), à laquelle la Région Bourgogne-Franche-Comté participe, la Région Auvergne-Rhône-Alpes organise le 1^{er} mars de 10h à 13h, une réunion visant à promouvoir et valoriser le patrimoine culinaire alpin (en vue de son inscription au patrimoine de l'UNESCO), les marques régionales et infra-régionales, de même que les activités pastorales.

En effet, l'agriculture et le pastoralisme de montagne créent des emplois locaux non délocalisables et contribuent au développement durable local et régional grâce à des produits de qualité, transformés et/ou consommés à proximité, notamment dans les zones urbaines voisines grâce aux circuits courts.

Le département du Doubs interviendra au cours de cette réunion transnationale pour présenter les enjeux des filières Comté et Morbier.



L'ESPACE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ, HALL 1

ma Région
MÈMEUH !

Retrouvez la Région Bourgogne-Franche-Comté et les organismes de sélection des races Charolaise, Montbéliarde et mouton Charollais réunis sur un stand de 110 m² (allée L, stand 073).



PLANNING DES ANIMATIONS STAND BFC - HALL 1

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

	Samedi 26/02		Dimanche 27/02		Lundi 28/02		Mardi 01/03		Mercredi 02/03		Jeudi 03/03		Vendredi 04/03		Samedi 05/03		Dimanche 06/03		
	Espace Démo culinaire	Espace Région	Espace Démo culinaire	Espace Région	Espace Démo culinaire	Espace Région	Espace Démo culinaire	Espace Région	Espace Démo culinaire	Espace Région	Espace Démo culinaire	Espace Région	Espace Démo culinaire	Espace Région	Espace Démo culinaire	Espace Région	Espace Démo culinaire	Espace Région	
10h-10h30																			
10h30-11h																			
11h-11h30	Animation et Dégustation viandes Charolaises OS - Espace démo culinaire	Roue / photomaton	Animation et Dégustation viandes Charolaises OS - Espace démo culinaire	Roue / photomaton	Démo culinaire avec le cher étoilé Cleric Burtin	Roue / photomaton	Animation et Dégustation viandes Charolaises OS - Espace démo culinaire	Roue / photomaton	12H PRISES DE PAROLE JOURNÉE RÉGION BOURGOGNE- FRANCHE-COMTÉ										
11h30-12h					Animation et Dégustation viandes Charolaises OS - Espace démo culinaire														
12h-12h30																			
12h30-13h																			
13h-13h30																			
13h30-14h																			
14h-14h30																			
14h30-15h																			
15h-15h30																			
15h30-16h																			
16h-16h30																			
16h30-17h	Animation et Dégustation viandes Charolaises OS - Espace démo culinaire	Quiz Morbier	Animation et Dégustation viandes Charolaises OS - Espace démo culinaire	Quiz Bleu	Animation et Dégustation viandes Charolaises OS - Espace démo culinaire	Quiz Moutons Charolais enfants	Animation et Dégustation viandes Charolaises OS - Espace démo culinaire	Roue / photomaton	15h15 - 16h30 Démo culinaire - la recette de Philippe Dumoux Agnéau Charolais	Roue / photomaton	Animation et Dégustation viandes Charolaises OS - Espace démo culinaire	Animation et Dégustation viandes Charolaises OS - Espace démo culinaire	Quiz Comté	13h - 14h15 Démo culinaire - la recette de Philippe Dumoux Agnéau Charolais	Animation et Dégustation viandes Charolaises OS - Espace démo culinaire	Animation et Dégustation viandes Charolaises OS - Espace démo culinaire	Quiz Moutons Charolais enfants	Quiz Moutons Charolais enfants	
17h-17h30																			
17h30-18h																			
18h-18h30																			
Remarques																			

Animations Région

Animations OS Charolais

Animations Moutons Charolais

Animations URFAC

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



Avec sa partie montagneuse (massifs du Jura, Vosges et Morvan) et sa situation en amont de trois bassins versants Seine-Normandie, Loire-Bretagne et Rhône-Méditerranée-Corse, la Région Bourgogne-Franche-Comté est garante de la préservation de ses ressources naturelles, puisque le premier bassin alimente en eau la ville de Paris.

L'agriculture régionale repose sur quatre grandes productions :

- **la vigne** avec 3 milliards d'euros de chiffre d'affaires, s'étend sur 34 000 hectares à 99% en Appellation d'Origine Protégée (AOP) dans le Jura et les départements de l'ex Région Bourgogne ;
- **le lait** (majoritairement des bovins de race Montbéliarde) avec près de 760 millions d'euros de chiffre d'affaires est essentiellement valorisé dans la production de fromages dont un volume important provient du Massif du Jura ;
- **la viande bovine** (bovins de race Charolaise) réalise un chiffre d'affaires de 790 millions d'Euros avec des exploitations principalement tournées vers l'activité de naisseur. Elles sont situées majoritairement en Saône-et-Loire et dans la Nièvre ;
- **les grandes cultures** (blé, orge, maïs) quant à elles réalisent 920 millions d'euros de chiffre d'affaires et sont principalement concentrées sur les plateaux de la Côte-d'Or, de l'Yonne, de la Nièvre et de la Haute-Saône.

Avec **51 000 actifs agricoles**, la Bourgogne-Franche-Comté assure 6 % de l'emploi agricole national et se positionne au 4^e rang des régions françaises. Grâce à l'export et aux filières d'excellence, la contribution de la valeur ajoutée régionale s'élève à 4 % (2 points de plus que la moyenne nationale) et classe la région au **2^{ème} rang des régions françaises (chiffres 2019)**.

D'après l'observatoire régional de l'agriculture biologique 2020, l'agriculture biologique est en plein essor avec 2 976 fermes bio (+ 11.8% vs 2019), ce qui représente 12.6 % des exploitations régionales. Près de 215 000 hectares sont conduits en agriculture bio, soit 8.9 % de la SAU (superficie agricole utilisée) régionale. En aval, ce sont 631 transformateurs et 274 distributeurs bio (chiffres 2019).

En outre, 64 Groupements d'Intérêts Économique et Environnemental (GIEE), soit 880 exploitations viticoles et agricoles, sont engagés dans des systèmes de productions économes en intrants (réduction de produits phytosanitaires).

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

LA BOURGOGNE-FRANCE-COMTÉ AGRICOLE EN CHIFFRES*:

- 23 600 exploitations agricoles (-21% vs recensement agricole 2010)
- 43 900 emplois en équivalent temps plein employés en agriculture
- 2,4 millions d'hectares de SAU (superficie agricole utilisée), soit 9% de la SAU française
- 2 976 exploitations en agriculture biologique ou en conversion (+11.8% vs 2019)

**Issus du recensement agricole 2020 - Observatoire bio 2020*

- 1,79 million d'hectares de forêt, soit 31 % du territoire régional
- 34 000 hectares de vignes
- 5,3 milliards d'euros soit 7,6 % du PIB national
- 4 630 établissements et 19 200 salariés dans la filière forêt-bois
- 1 065 établissements dans l'industrie agroalimentaire, hors artisanat commercial, dont un quart dans l'industrie laitière
- 17 800 personnes travaillent dans l'industrie agroalimentaire
- 135 produits sous indication géographique, dont 78 % pour les vins
- 10 900 élèves et 3 150 apprentis dans l'enseignement agricole

Chiffres 2019

SOURCES:

DRAAF, Agreste Bourgogne-Franche-Comté, INSEE, Interbio FC, Bio Bourgogne et agriculture.gouv.fr
<https://agriculture.gouv.fr/bourgogne-franche-comte-une-region-caractere-agricole-et-rural>

DES RACES DE GRANDE RENOMMÉE: LA CHAROLAISE



La Charolaise, c'est 1,3 million de vaches soit 20% du cheptel français. En France, une vache sur deux du troupeau est une vache Charolaise!

Première race à viande en France et en Europe, la Charolaise est reconnue pour ses qualités incontestables.

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

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

La viande bovine Charolaise peut être commercialisée sous différents Signes officiels de la Qualité afin de garantir l'origine, les bonnes pratiques et le respect de l'environnement.



RECONNAÎTRE UNE CHAROLAISE ?

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

LE SAVIEZ-VOUS ?

- Capable de s'adapter à tous les climats (tropicaux, désertiques, froids), la race Charolaise est présente dans plus de 70 pays dans le monde.
- 1^{re} race à viande avec 1 300 000 vaches.

EN CHIFFRES :

- 374 000 vaches charolaises en Bourgogne-Franche-Comté.
- Les vaches charolaises représentent 85% des vaches de race à viande dans la région
- 6 100 exploitations charolaises en Bourgogne-Franche-Comté

DES RACES DE GRANDE RENOMMÉE: LA MONTBÉLIARDE

Avec 630 000 vaches, la Montbéliarde est la 2^{ème} race laitière de France et la première d'origine française.

Les vaches Montbéliardes sont d'abord exploitées pour la production de lait. C'est la race la plus représentée dans les AOP fromagères! Cette laitière à haut potentiel est aussi solidement implantée dans tout l'est, le sud-est et le centre de la France. Elle a même constitué des noyaux importants dans le sud-ouest et l'ouest. Son avantage: sa robustesse et sa capacité à s'adapter à des climats et des systèmes très différents. Elle est exportée dans le monde entier et représente un des fleurons de l'élevage français. La Montbéliarde sait aussi produire de la viande, très appréciée par les consommateurs pour son authenticité et son goût.



RECONNAÎTRE UNE MONTBÉLIARDE?

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

LE SAVIEZ-VOUS?

Chaque année, entre 15 et 20 000 femelles et plus de 950 000 doses sont exportées sur tous les continents!



EN CHIFFRES:

- 213 000 vaches et 223 000 génisses Montbéliardes
- 3 836 exploitations avec au moins 1 naissance Montbéliarde: 3 331 en Franche-Comté et 505 en Bourgogne

La Montbéliarde, rentable dans tous les systèmes

- + 13 € de produits lait / 1000 litres grâce à une meilleure qualité du lait:
- +1,5 g/kg Taux Protéique
- +0,6 g/kg de Taux Butyreux (indices de fromageabilité)
- + 18 € de produits viande / 1000 litres avec une excellente valorisation en boucherie

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



LE MOUTON CHAROLLAIS

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

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

Retrouvez l'Organisme de sélection du mouton Charollais, hall 1, allée B, stand Inn'ovin (Interbev ovins).

www.mouton-charollais.com



LE CHEVAL COMTOIS

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

Plus petit des chevaux de trait, il se reconnaît par sa crinière blanche très appréciée. Son caractère docile fait de lui un compagnon fiable dans les divers travaux agricoles et les loisirs.

Retrouvez l'Association nationale du cheval de trait Comtois, hall 6, stand B021.

www.chevalcomtois.com



LE CHEVAL DE L'AUXOIS

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

Retrouvez l'Union nationale du cheval trait Auxois, hall 6, stand E026

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



LA VOLAILLE DE BRESSE

Typique, spécifique et authentique, repérée depuis le XVII^e siècle pour sa chair tendre et goûteuse au bon goût du terroir, c'est la seule volaille qui, à l'image d'un grand vin, bénéficie, depuis 1957, d'une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) et depuis 1996, d'une AOP (Appellation d'Origine Protégée). Plumage entièrement blanc, pattes bleues fines, crête rouge, la véritable volaille de Bresse est facilement reconnaissable par le scellé tricolore qu'elle porte à la base du cou et une bague qui garantit son origine.

L'ESPACE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ HALL 3

La Région Bourgogne-Franche-Comté présente sur un espace de 131 m² ses produits emblématiques et ses producteurs, ses richesses et ses atouts touristiques ainsi que ses viticulteurs. Durant deux jours, les deux collectivités partenaires de la Région sont mises à l'honneur : les Départements du Doubs et de la Saône-et-Loire.



L'irrésistible Burger de Bourgogne-Franche-Comté
©GPPR - JLPetit

Les produits du terroir sont à déguster **au bistrot!** Restauration sur place ou à emporter, démonstrations et animations culinaires sont au programme.

- Avec le **bar à vins**, les cépages de Bourgogne et de Franche-Comté livrent leurs secrets. À consommer avec modération...
 - Un **espace de restauration assise** inauguré en 2019 et maintenu face à son grand succès
 - La **boutique** complète l'offre de produits régionaux proposée par les exposants.
 - Pour s'amuser un peu, **place aux animations autour des produits de la région** avec le quiz et bien d'autres surprises!
 - Le patrimoine s'invite de nouveau au SIA, avec des balades immersives au cœur des merveilles de la région grâce à des casques de réalité virtuelle
- Nouveauté 2022:** Louis Pasteur est à l'honneur à l'occasion du bicentenaire de sa naissance.

ANIMATIONS SUR LE HALL 3

Dates		Producteurs	Animations Filières et autres		Animations Région
Samedi 26 /02	<i>Présence du Département du Doubs</i>	Cancoillotte Piguet et les sels de Salins les Bains (25) Délécassie (25)	Saucisse de Mor-teau et Saucisse de Montbéliard	Animation culinaire avec le Chef Fa-brice Piguet (Maître cuisinier de France)	
Dimanche 27/02	<i>Présence du Département du Doubs</i>	Cancoillotte Piguet et les sels de Salins les Bains (25)	Saucisse de Mor-teau et Saucisse de Montbéliard Gruyère France	Animation culinaire avec le Chef Fa-brice Piguet (Maître cuisinier de France)	
Lundi 28/02	<i>Journée Région - Bourgogne -Franche - Comté</i>	La brûlerie comtoise (39) La cerise sur le co-chon (58) Atelier chez Julien (rhum 39)	Fromages: Morbier / Bleu de Gex Haut-Jura / Mont d'Or (de 14h30 à 18h)		Animation autour de la pas-teurisation - La fresque photo historique A la découverte de la région BFC et ses 8 sites classées à l'UNESCO en casque VR.360°
Mardi 01/03	<i>Journée Région - Bourgogne -Franche - Comté</i>	Ferme Fruirouge (21)	Emmental Grand Cru Label Rouge Aquaculture	La brûlerie com-toise: Animation sur le café mûré en fût de vin de paille	Animation autour de la pas-teurisation - La fresque photo historique A la découverte de la région BFC et ses 8 sites classées à l'UNESCO en casque VR.360°
Mercredi 02/03	<i>Journée Région - Bourgogne -Franche - Comté</i>	Ferme Fruirouge (21) San martin (70) Distillerie Marguet/ Champreux (25)	Vins du Jura - Nouveauté Comté (le matin) Animation Comté avec Jean-Louis Barthod des Amis du Comté : immer-sion au cœur de la filière Comté grâce aux casques de réalité virtuelle		Animation autour de la pas-teurisation - La fresque photo historique A la découverte de la région BFC et ses 8 sites classées à l'UNESCO en casque VR.360°
Jeudi 03/03	<i>Journée Région - Bourgogne -Franche - Comté</i>	Charcuterie Bazin (70) La brigade des épices (21) SARL San martin (70)	Brasserie de Chablis & bières biolo-giques Maddam (58)		Animation autour de la pas-teurisation - La fresque photo historique A la découverte de la région BFC et ses 8 sites classées à l'UNESCO en casque VR.360°
Vendredi 04/03	<i>Journée Région - Bourgogne -Franche - Comté</i>	Charcuterie Bazin (70) La brigade des épices (21) Brasserie de Chablis (58)	Vins du Jura et vins de Bourgogne avec Philippe Munos et Patrice Gillard, Maître Sommeliers		Animation autour de la pas-teurisation - La fresque photo historique A la découverte de la région BFC et ses 8 sites classées à l'UNESCO en casque VR.360°
Samedi 05/03	<i>Présence du Département de Saône et Loire</i>		AOP 71: crème et beurre de Bresse, bœuf de Charolles, Mâ-connais, Charo-lais, volaille de Bresse		
Dimanche 06/03	<i>Présence du Département de Saône et Loire</i>		AOP 71: crème et beurre de Bresse, bœuf de Charolles, Mâ-connais, Charo-lais, volaille de Bresse		

« BIENVENUE À LA FERME », « EN DIRECT DU DOMAINE » ET « EN DIRECT DE LA MICRO-BRASSERIE »

Les stands *Bienvenue à la ferme*, *En direct du domaine* et de la *micro-brasserie* accueillent, chaque jour, dans le hall 3 (allée H, stands 92, 94 et 112) plusieurs producteurs de la région. Ils sont douze à proposer les produits de leurs exploitations. Fromages, vins, bière, miel, pain d'épices, glaces, confitures, macarons, sirops, apéritifs, truites ou encore escargots: des produits en provenance directe de Bourgogne-Franche-Comté sont proposés à la dégustation et à la vente toute la durée du salon!



LES PRODUCTEURS DU RÉSEAU SUR LE STAND

Coralie Fouquet, EARL La Jaunière à Moulins-Sur-Ouanne (89):

L'amour est dans le lait, glaces aux goût variés

Claire Genet, Ferme Ulteria à Saint-Bris-le-Vineux (89):
fromages de chèvre

Dominique Rouyer, Les escargots d'Armeau, de l'Yonne (89):

bar à escargots, fromage de chèvre, gougères et verre de vin

Marie-France Menage-Small, Château de Montigny à Montigny-sur-Aube (21): miel et pains d'épices

Et au bistrot Bressan:

Aurèle Cordier, Ferme Brasserie de la Simone à Juif (71):
bières fermières

Olivier Dard, Les choupin'escargots à Chapelle-Voland (39):
escargots

Jean-Thomas Vuillard, Bresse aquaculture à La Chapelle-Saint-Sauveur (71): produits de la pisciculture

LES VITICULTEURS PRÉSENTS

Joan et Patrice Fortune, Domaine Saint-Roch (71):

Côte chalonnaise, Mâconnais, Beaujolais

Guillaume Boucharcourt, Château des Jean-Loron (71): Chénas, Saint Amour, Beaujolais

Vincent Fabrici, Domaine de La Tour (89): Chablis, Crémant de Bourgogne



SANS OUBLIER LES BRASSEURS!

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

Loïc Fusillier, SARL Les 2 Fûts à Besançon (25): bières artisanales de trois micro-brasseries de Franche-Comté.

LA FRUITIÈRE, FIDÈLE AU RENDEZ-VOUS - HALL 1

Union Régionale des Fromages d'Appellation Comtois



Les AOP Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex Haut-Jura et les IGP Emmental Grand Cru et Gruyère vous donnent rendez-vous du samedi 26 février au dimanche 6 mars 2022 sur le Salon International de l'Agriculture Porte de Versailles Hall 1 Allée M Stand 093 (vers le Ring)

La traditionnelle fruitière en bois, gérée par l'Union Régionale des Fromages d'Appellation d'origine Comtois prend ses quartiers dans le hall 1 à proximité du stand des Vaches Montbéliardes. Incontournable, elle suscite chaque année la curiosité et ravit les papilles des amateurs de fromages grâce à ses dégustations et ses échanges avec les professionnels passionnés et dévoués à leur terroir.

Chaque jour vous pourrez découvrir un fromage différent grâce aux ateliers d'animations et en profiter pour acheter à la boutique de la fruitière un assortiment de fromage franc-comtois.



- Samedi 26 février: Journée Mont d'Or
- Dimanche 27 février: Journée Morbier
- Lundi 28 février: Journée Gruyère Français
- Mardi 1^{er} mars: Journée Bleu de Gex Haut-Jura
- Mercredi 2 mars: Journée Emmental Grand Cru
- Jeudi 3 et vendredi 4 mars: 2 Journées 4 AOP
- Samedi 5 et dimanche 6 mars: 2 Journées Comté

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

- Instant Quizz chaque jour: 11h/14h/16h,
- Instant gourmand avec des démonstrations culinaires,
- École des fromages (toute la journée sur l'espace animation),
- Immersion au cœur de la filière comté grâce aux casques de réalité virtuelle
- Espace enfant (jeux, coloriage, ...) & de nombreuses surprises ...



CONTACTS:

Sophie Léret/ URFAC: 06 81 10 97 42 syndicat@fromage-morbier.com
Carole Marechal / URFAC: 06 43 81 47 02 c.marechal@comte.com

TOUT UN TERRITOIRE DE SAVEURS A EXPLORER

TERRE DES GRANDS VINS...

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

... ET PRÉCIEUX NECTARS

Emblématiques de la région, le cassis et la cerise rivalisent de caractère pour exprimer toute la subtilité de leurs arômes dans la crème de cassis et le Kirsch de Fougerolles AOC. Du caractère encore avec le Marc de Bourgogne et du Jura, la Fine de Bourgogne, le Ratafia, le Macvin, le Pontarlier, la Gentiane ou encore l'Absinthe, tous nés de cette terre généreuse. Terre qui inspire encore les sirops, limonades et jus de fruits artisanaux aux parfums de nos vergers et jardins.

DÉLICIES SUR UN PLATEAU

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

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

DU PRÉ À LA BASSE-COUR

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

EN DIRECT DES LACS, ÉTANGS ET RIVIÈRES

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

ET BIEN PLUS ENCORE...

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

DES PRODUITS SUBLIMÉS PAR LE CHEF JEAN-ALAIN POITEVIN

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

De l'assiette franc-comtoise avec sa saucisse de Morteau accompagnée de pommes de terre/cancoillotte, ou de la dodine de Volaille de Bresse avec sa déclinaison de fromages de Bourgogne-Franche-Comté en passant par le burger de bœuf de Charolles ou bœuf comtois, tout un programme de saveurs. Pour nos invités et visiteurs, le plus compliqué finalement sera de choisir!



Assiette franc-comtoise
©GPPR - JLPetit

SOUTIEN AUX ACHATS DE DENRÉES LOCALES OU BIO EN COLLÈGES

Le Département du Doubs s'engage en faveur du développement des achats en produits de qualité, bio et/ou en circuits courts dans ses collèges. En 2022, c'est un effort supplémentaire de 500 000 euros qui est alloué aux collèges qui s'engagent dans la démarche. Les achats des établissements participent ainsi au soutien de l'économie agroalimentaire et de l'agriculture locales. Aujourd'hui, la majorité des collèges utilise la plateforme Agrilocal25 qui met en relation producteurs locaux et acheteurs publics.

LE DOUBS, LABELLISÉ « VÉLO & FROMAGES »

Le Doubs a été lauréat de l'appel à projet « vélo et fromages » pour créer une offre touristique cyclable couplant découverte du patrimoine fromager et gastronomique et itinéraire adapté et attractif :

- le premier circuit de 73 km, labellisé en juillet 2019, s'appuie sur le réseau de liaisons douces de la Communauté de communes Frasne Drugeon. Il relie sept fruitières et d'autres sites touristiques et naturels ;
- un second parcours de 300 km, labellisé en 2020, prend appui sur les deux itinéraires cyclables les plus connus du Département, l'Eurovéloroute n°6 et la Grande traversée du Jura (GTJ) à vélo. Il se scinde en deux parties :
 - « La coulée gourmande » de Besançon à Montbéliard par l'EuroVelo 6, autour de la cancoillotte. 95 % de l'itinéraire se fait sur voie fluvestre ;
 - « La Montagne de fromages » de Montbéliard à Chapelle-des-Bois par la GTJ, autour des fromages AOP comté, morbier et mont d'or. Elle s'adresse à un public plus sportif.

Pour plus d'informations : <https://www.doubs.travel/velo-et-fromages>

LE DOUBS, C'EST AUSSI ET ENTRE AUTRES :

- La Saline royale d'Arc-et-Senans, classée au Patrimoine mondial de l'Unesco, avec des jardins et une offre d'animations culturelles variées ; la station de Métabief (900 à 1463 mètres d'altitude), 730 km de pistes de ski de fond, 410 km pour les raquettes et 13 sites de ski alpin et le pôle Courbet, composé du musée et de l'atelier Courbet à Ornans, de la ferme Courbet à Flagey, et de sentiers thématiques dans la vallée de la Loue.
- Une gastronomie riche de deux indications géographiques protégées (IGP) : saucisses de Morteau et de Montbéliard, et de cinq appellations d'origine protégée (AOP) fromagères : comté, morbier, mont-d'or, emmental français Est-central ou label rouge emmental grand cru et gruyère, sans oublier la cancoillotte.
- Une forte identité agricole et une spécialisation en production laitière (82 %) reconnue.



ANIMATIONS

- Animations culinaires et dégustations de produits locaux
- Vélo à smoothies / jus de fruits
- Studio photos / bar à badges
- Quiz vélo diffusé sur les écrans avec séjours et goodies à gagner

SAÔNE-ET-LOIRE, GOÛTEZ L'EXCELLENCE!



Le 5 et 6 mars, venez nombreux sur notre stand (Hall 3 – Allée H – stand 088) découvrir les produits exceptionnels et originaux de la Saône-et-Loire.

Fidèle au Salon international de l'agriculture, le Département de Saône-et-Loire vous donne rendez-vous les samedi 5 et dimanche 6 mars sur le stand de la Région Bourgogne-Franche-Comté. Pour cette édition 2022, le Département a choisi de mettre en valeur les produits des AOP Gourmandes.

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



ANIMATIONS

Savourez nos produits d'exception

Sept Appellations d'origine protégée (volailles et dindes de Bresse, crème et beurre de Bresse, fromages Mâconnais et Charolais, bœuf de Charolles) se sont regroupées pour défendre l'authenticité de leurs productions et leurs qualités gustatives.

Un chef de Saône-et-Loire émerveillera vos papilles en confectionnant un met à base de ces produits locaux. Durant ces deux jours, venez découvrir les saveurs incontournables de la Saône-et-Loire!

Un quiz vous sera également proposé et de nombreux lots seront à gagner.

Gagnez deux séjours en Saône-et-Loire

À l'occasion du Salon international de l'agriculture 2022, le Département s'associe aux Gîtes de France de Saône-et-Loire pour offrir aux visiteurs la possibilité de remporter leurs prochaines vacances sur la Route 71 en Bourgogne du Sud. Une semaine dans un gîte de charme à la campagne pour quatre personnes ou encore un week-end à deux en chambre d'hôtes (petit déjeuner et dîner inclus) accompagnés d'une balade en montgolfière seront l'occasion de découvrir le territoire le plus méridional de Bourgogne-Franche-Comté!

Divertissez-vous avec notre fanfare les Insupportables et le photocall

Ambiance festive assurée sur le stand pendant les deux jours avec le groupe «les Insupportables». Amusez-vous en vous déguisant et repartez avec votre photo souvenir.

SOUS LE SIGNE DE LA QUALITÉ



Au sein de ces différentes productions, la Bourgogne-Franche-Comté compte plusieurs filières de qualité. Parmi celles-ci on trouve les vins AOP «Grands Crus», mondialement reconnus comme le Pommard, l'Aloxe-Corton ou le Gevrey-Chambertin (Côte d'Or), des Pouilly-Fumé (Nièvre), des Château-Chalon, Côtes du Jura ou Arbois (Jura)...

Les AOP fromagères sont également présentes : Comté et Morbier (Jura et Doubs), Mont d'Or (Doubs) dont la particularité est de n'être produit qu'entre le 15 août et le 15 mars, Bleu de Gex (Jura) seul fromage d'appellation à pâte persillée de la région, Époisses (Côte d'Or), Chaource (Yonne)...

AINSI, 181 INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES ET LABELS ROUGES SONT RECENSÉS EN 2019, RÉPARTIS COMME SUIT :

- **105 pour les vins** (98 AOP - 7 IGP) - www.vins-bourgogne.fr / www.jura-vins.com
- **16 pour les produits laitiers** (8 AOP fromage, 1 AOP beurre, 1 AOP crème, 4 IGP fromages et 2 LR fromages)
- **7 pour la charcuterie** (2 IGP et 5 LR) : avec la prestigieuse saucisse de Morteau ou le jambon persillé...
- **30 pour les volailles** (2 AOP, 2 IGP et 26 LR) : avec la volaille de Bresse bien connue par exemple
- **8 pour les viandes de boucherie** (1 AOP, 2 IGP et 5 LR) : Charolais de Bourgogne ou bœuf comtois...
- **15 pour les autres produits** (7 AOC-IG spiritueux, 1 AOC produit forestier, 1 IGP agro-alimentaire et 6 LR autres produits)

La production locale des blés se caractérise par une qualité panifiable très recherchée par les meuniers au-delà même du territoire national. Les céréales (blé, orge et maïs) servent également pour la biscuiterie, la brasserie et l'alimentation animale. La région dispose également de productions locales de niches comme la moutarde ou le cassis.

À l'image de ses filières d'excellence, l'agriculture doit créer dans tous les secteurs plus de valeur ajoutée en développant les productions sous signe de qualité comme la production en agriculture biologique (AB) qui peut se coupler aux autres signes de qualité dans la majorité des cas... ainsi que la commercialisation de proximité.

SOURCES:

Rapport de l'AGRESTE de juin 2021 ;

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

LES EXPOSANTS

Structure	Département	N°Stand	Date arrivée	Date départ
BIENVENUE À LA FERME				
L'amour est dans le lait - EARL La Jaunière	89	H112	26 Février	06 Mars
Ferme Ulteria	89	H112	26 Février	06 Mars
Bar à Escargots - Les escargots d'Armeau	89	J094	26 Février	06 Mars
Château de Montigny	21	J094	05 Mars	06 Mars
Bistrot Bressan - Ferme Brasserie de la Simone	71	H112	26 Février	06 Mars
Bistrot Bressan - Les Choupin'escargots	39	H112	26 Février	06 Mars
Bistrot Bressan - Bresse Aquaculture	71	H112	26 Février	06 Mars
EN DIRECT DU DOMAINE				
Domaine St Roch	71	H092	26 Février	28 Février
Château des Jean Loron	71	H092	26 Février	28 Février
Domaine de la Tour	89	H092	01 Mars	06 Mars
EN DIRECT DE LA MICRO-BRASSERIE				
Association La Brassicomtoise	25, 70, 90	J091	26 Février	06 Mars
AUTRES EXPOSANTS				
Charles Vignon	Ch	K109		
Domaine Boyer Bouanich Tiroul	21	H100		
Domaine Charles Antonin	21	K112		
Domaine Du Palais De Nuits	21	J106		
Doudet Naudin	21	J098		
Eugene Ellia Sas	21	L109		
Françoise Chauvenet	21	J103		
Fromagerie La Fruitiere Les Suchaux	25	J112		
Fruitiere Vinicole D'arbois	39	H094		
Grivelet Père Et Fils	21	H106		
Groubier Père Et Fils	21	L105		
Guybout De Fraytiere	21	K106		
Henri De Villars	21	J105		
Henri Maire	39	K100		
Joseph Bachelier	21	J109		
Joseph Roche	21	J110		
Les Macarons De Charlou	21	H098		
Maison Barbier Salaisons	25	H098		
Maison Charles Rebillon	21	L103		
Maison Jean Lecellier	21	L111		
Pierre Et Marie Andre	21	J100		
Richard Guerin	21	K103		

LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2022



LES PRODUITS

Dates des finales produits

■ Février 2022

- 26: Finales des Concours Produits 2022
Catégories volailles, mistelles (vins de liqueur & pommeaux)
- 27: Finales des Concours Produits 2022
Catégories produits oléicoles, huile de noix et charcuterie
- 28: Finales des Concours Produits 2022
Catégories bières, eaux de vie (incluant Cognac et Armagnac)
et produits de l'aquaculture.
- 28: Finales des Concours Produits 2022 Catégorie produits laitiers

■ Mars 2022

- 01: Finales des Concours Produits 2022
Catégories apéritifs, confitures et crèmes, épices et chocolat,
jus de fruits, cidres et poirés, et produits apicoles

Dates des finales vins

■ Février 2022

- 26: Finales des Concours Vins 2022 Régions Bourgogne
- 27: Finales des Concours Vins 2022 Régions Beaujolais / Jura

LES ANIMAUX EN CONCOURS

■ Race Montbéliarde:

- Concours: dimanche 27 février, de 14h à 18h (Hall 1, Grand ring)
- Trophée du meilleur pointeur: dimanche 27 février de 10h à 11h (Hall 1, ring de présentation)

■ Race Charolaise:

- Concours: jeudi 3 mars, de 13h à 16h (Hall 1, Grand ring)
- Trophée du meilleur pointeur: vendredi 4 mars de 9h à 10h (Hall 1, ring de présentation)

■ Mouton Charollais:

- Concours: jeudi 3 mars de 9h30 à 12h30 (Hall 1, Ring ovins)

■ Chevaux de trait Auxois et Comtois:

- Présentation le dimanche 6 mars de la race Comtois de 12h à 12h10 et de la race Trait Auxois de 12h10 à 12h20 (Hall 6)
- Finale nationale de la race Trait Auxois le mardi 1^{er} mars de 11h20 à 12h20 (Hall 6)
- Finale nationale de la race Comtois le mercredi 2 mars de 9h30 à 11h (Hall 6)

A noter: le grand défilé le samedi 5 mars de 14h à 16h

LES TROPHÉES DE L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

#TIEA2022

En partenariat avec **La France Agricole** **Leleveur.fr**



du 2 au 6 mars 2022

À l'occasion du Salon International de l'Agriculture

Parrainé par

REMISE DES PRIX, DIMANCHE 6 MARS DE 14H À 15H30, GRAND RING DU HALL 1

Le Trophée National des Lycées Agricoles devient le Trophée International de l'Enseignement Agricole et accueille sur le Salon, du 2 au 6 mars, 300 jeunes de 40 établissements agricoles de toute la France, dont quatre établissements de Bourgogne-Franche-Comté :

- EPL DE BESANÇON de Dannemarie-sur-Crête (25)
- LEGTA LA BAROTTE HAUTE COTE-D'OR de Chatillon-sur-Seine (21)
- LEGTA EDGAR FAURE de Montmorot (39)
- LYCEE NEVERS de Challuy (58)

IL COMPREND QUATRE ÉPREUVES :

- La première épreuve est une épreuve de communication: rédaction d'un article de presse, décoration et animation de la stalle,
- La deuxième épreuve met en avant les capacités à manipuler le bovin en toute sécurité,
- La troisième épreuve correspond à la présentation de l'animal: grand oral sur le ring,
- La dernière épreuve est la notation de l'implication des élèves sur le salon.

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

OBJECTIFS :

- Valoriser le travail réalisé dans les établissements d'enseignement agricole pour la formation des élèves,
- Valoriser l'enseignement pluridisciplinaire (enseignement technique, enseignement d'expression française, enseignement socioculturel, enseignement des Technologies de l'Informatique et du Multimédia (T.I.M.), enseignement des langues étrangères, ...),
- Renforcer le partenariat entre enseignants et professionnels,
- Valoriser l'élevage bovin laitier ou allaitant dans les exploitations pédagogiques des établissements d'enseignement agricole publics ou privés,
- Donner une image moderne du métier d'éleveur bovin.



ÉPREUVE DE MANIPULATION

Mercredi 2 mars de 14h30 à 19h
et jeudi 3 mars de 14h30 à 19h
Hall 1, ring de présentation

ÉPREUVE DE PRÉSENTATION :

Samedi 5 mars de 9h à 13h
et dimanche 6 mars de 9h à 13h30
Hall 1, grand ring

Toutes les informations sur www.tiea.fr

LE SALON DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS 2022



La Bourgogne-Franche-Comté est également au rendez-vous du Salon du fromage et des produits laitiers 2022.

Du 27 février au 2 mars - Pavillon 7 - Niveau 3

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

Plus grande vitrine d'exposition du savoir-faire fromager, le Salon du fromage et des produits laitiers permet à l'ensemble des exposants (producteurs, industriels, coopératives, affineurs, importateurs, fabricants de matériel pour crèmeries-fromageries et rayons à la coupe, organismes professionnels) de développer de nouveaux contacts en France et à l'international. La Bourgogne-Franche-Comté figure dans le top 5 des régions pour ses entreprises exposantes.

Fromagerie Badoz (25)

- Stand: 7.3 B104
- Dirigeant: Vincent Badoz
- Contact: Didier du BESSET et Floriane BARBIER
- ddv@fromagerie-badoz.com

Fromagerie Chevenet (71)

- Stand: 7.3 B104
- Dirigeant: Thierry Chevenet
- Contact Thierry CHEVENET, chevenet@chevres.com ou Marc Anthony CHAMPAGNON
- commercial@chevres.com

Fromagerie Delin Montbéliard (21-25)

- Stand: 7.3 B104
- Dirigeant: Philippe Delin
- Contact: Laurent Charles
- Laurent.charles@fromagerie-delin.com
- lafromageriedemontbeliard@gmail.com

Fromagerie Milleret (70)

- Stand: 7.3 A104
- Dirigeant: Thierry Martin
- Contact: Carole GRUFFAT
- carole.gruffat@fromagerie-milleret.com

Laboratoires Abia - Présures Grandey (21)

- Stand: 7.3 B104
- Dirigeant: Patrick Granday
- Contact Jean Christophe GRANDAY
- jc.granday@laboratoires-abia.com

Pâturages Comtois

- Stand: 7.3 F019
- Dirigeant: Norbert Mougey
- paturagescomtois.com

Fromageries ARNAUD (39)

- Stand: 7.3 C104
- Dirigeant: Jean-Charles ARNAUD
- www.jurafllore.com

Fromageries Marcel PETITE (25)

- Stand: 7.3 B118
- Dirigeant: Lionel PETITE
- www.comte-petite.com

Fromageries RIVOIRE JACQUEMIN (39)

- Stand: 7.3 C030
- Dirigeant: Veronique RIVOIRE
- www.rivoire-jacquemin.com

VAGNE FROMAGERIE (39)

- Stand: 7.3 E060
- Dirigeant: Thierry PATE
- fromageries-vagne.com

Fromagerie Jean PERRIN (25)

- Stand: 7.3 D113
- Dirigeant: Jean-Marie PERRIN
- jljp@jean-perrin.com

Les Monts de Joux (25-39)

- Stand: 7.3 A084
- Dirigeant: Yves LOUVRIER
- technique@lesmontsdejoux.fr

Mont & Terroirs (39)

- Stand: 7.3 E131
- Dirigeante: Marianne Warnery
- montsetterroirs-boutique.com

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

4, square Castan
CS 51 857
25 031 Besançon CEDEX
0970 289 000

www.bourgognefranchecomte.fr

Retrouvez-nous sur   

