

RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ

DOSSIER DE PRESSE

**La Région  
Bourgogne-Franche-Comté  
au Salon de l'Agriculture**

DU 24 FÉVRIER AU 3 MARS 2024

*Ma Région | avancer, partager*

HALL 3 - ALLÉE G - STAND 122  
HALL 1 - ALLÉE G - STAND 105



# PLAN DU SALON



Plan arrêté au 15/01/2024, susceptible de modifications / Plan as at 2024/01/15, subject to modifications.

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

**PAVILLON 1** Bovins, ovins, porcins, caprins  
Cattle, goats, pigs, sheep

**PAVILLON 2.2** Cultures et filières végétales - Jardin et potager  
Crops and plant sectors - Garden and kitchen garden

**PAVILLON 3** Produits et saveurs de France  
Products and savours of France

**PAVILLON 4** Services et métiers de l'agriculture  
Agricultural services and professions  
**AGRITECH**  
**AGRI/RECRUTE**  
Bois et forêt / Forest and wood  
Environnement et énergies / Environment and energy  
Mer et eau douce / Sea and freshwater fishing and breeding

La ferme pédagogique / Educational farm

SIAPRO - 25 > 27 février.  
Exclusivement réservé aux professionnels.  
SIAPRO - February 25th > 27th.  
Restricted to agricultural professionals.

**PAVILLON 5.1** Agricultures du monde et leurs produits  
World Agriculture and their products

**PAVILLON 5.2** Produits et saveurs de France d'outre-mer  
Products and savours of overseas territories  
Agricultures du monde et leurs produits  
World Agriculture and their products  
Élevages du monde  
World livestock

**PAVILLON 6** Équins, asins  
Horses, donkeys

**PAVILLON 7.1** Produits et saveurs de France  
Products and savours of France

**PAVILLON 7.2** Artisanat et patrimoine rural de France - Produits de France  
Crafts and rural heritage of France - French products  
Chiens et chats  
Dogs and cats  
Concours Général Agricole des Produits et Vins  
Exclusivement réservé aux jurés du concours  
Concours Général Agricole products and wines  
Restricted to jury members

# SOMMAIRE

Plan du Salon .....	2
<b>Communiqué de presse .....</b>	<b>4-5</b>
<b>La Région aux côtés de ses agriculteurs .....</b>	<b>6-7</b>
Le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER) .....	8-9
<b>L'espace Bourgogne-Franche-Comté – Hall 1 .....</b>	<b>9</b>
Planning des animations sur le stand .....	10-11
La Bourgogne-Franche-Comté, terre d'agriculture .....	12-13
<b>Des races de grande renommée .....</b>	<b>14-19</b>
La Charolaise .....	14-15
La Montbéliarde .....	16-17
Mouton Charollais, chevaux Comtois et Auxois, poulet de Bresse .....	18-19
<b>L'espace Bourgogne-Franche-Comté – Hall 3 .....</b>	<b>20-21</b>
Planning des animations sur le Hall 3 .....	22
Liste des producteurs et des filières sur le stand .....	23-24
« Bienvenue à la ferme », « En direct du domaine » et « En direct de la micro-brasserie »...	25
<b>La fruitière, fidèle au rendez-vous - Hall 1 .....</b>	<b>26-27</b>
Tout un territoire de saveurs à explorer .....	28-29
Sous le signe de la qualité .....	30
<b>Le Trophée International de l'Enseignement Agricole .....</b>	<b>31</b>
<b>Concours général agricole 2023 .....</b>	<b>32</b>
Saône-et-Loire : bien plus qu'une promesse ! .....	33
Les exposants .....	34-35

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## La Bourgogne-Franche-Comté au Salon International de l'Agriculture 2024

Pour cette 60<sup>e</sup> 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 le Département de la Saône-et-Loire. Au-delà de la promotion des races et des produits, cette année, la Région met une fois de plus l'accent sur la qualité de ses filières. Producteurs, éleveurs, lycéens et acteurs du monde agricole sont au rendez-vous !

### Hall 1 (allée G, stand 105) : « ma région Mémeuh ! »

La Bourgogne-Franche-Comté s'installe pour la sixième année dans le hall 1, sur un espace de 110 m<sup>2</sup>. 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), de fromages issus du lait de la Montbéliarde et des animations s'y déroulent toute la semaine.

### Face au ring (stand M137) : L'Union régionale des fromages d'appellation d'origine comtois (URFAC)

Présente avec sa traditionnelle fruitière en bois et ses fromages emblématiques, l'URFAC accueille les visiteurs avec un tout nouvel espace dans le hall 1, à proximité des vaches Montbéliardes et Simmental, et face au ring.

Retrouvez les détails pages 26 et 27.

### Hall 3 (allée G, stand 122) : « UNE RÉGION FIÈRE DE SON TERROIR ! »

#### Produits locaux et savoir-faire à l'honneur

Dans le hall des Régions, sur plus de 120 m<sup>2</sup>, les produits et les producteurs, sans oublier le chef Jean-Alain Poitevin, sont à l'honneur. L'espace régional dispose d'un bistrot gourmand, d'un bar à fromages et d'un bar à vins. La zone de

restauration assise, qui a remporté un grand succès en 2023, est de nouveau mise en place. Un marché de producteurs et une boutique proposent aux visiteurs les produits régionaux emblématiques.

Le chef Jean-Alain Poitevin met en valeur la viande charolaise, la saucisse de Montbéliard et la volaille de Bresse, entre autres spécialités régionales.

Le pavillon régional présente les atouts de l'ensemble du territoire, reçoit des producteurs et propose 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 2023 :

- ▶ Le bistrot et le restaurant : 1283 plats et 795 menus vendus ;
- ▶ Le bar à fromages : 1233 assiettes vendues ;
- ▶ La boutique : 785 produits vendus ;
- ▶ L'espace « partenaires » : 17 producteurs locaux présents ;
- ▶ Plus de 60 produits locaux présentés dans les animations, au bistrot, dans les menus ou les cocktails ;
- ▶ 24 filières partenaires ;
- ▶ 109 produits médaillés et 172 médailles pour les vins au Concours général agricole.

## ▶ Les temps forts

### Mardi 27 février :

- ▶ 16h45 : visite du Salon du fromage
- ▶ 17h10 : visite de l'espace des chevaux Comtois et Auxois (hall 6).

### Mercredi 28 février : la « Journée Bourgogne-Franche-Comté »

- ▶ Dès 9h30 : visite de l'espace régional du hall 3 et rencontre avec les producteurs
- ▶ À partir de 12h30 : rendez-vous sur le stand régional du hall 1.

## ANIMATIONS SUR LES DEUX PAVILLONS DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

### ▶ Sur le stand du hall 1 :

- ▶ Dégustation de viande Charolaise proposée par l'OS Charolaise
- ▶ Animations avec les chefs Cédric Burtin (étoilé Michelin) et Philippe Dumoux
- ▶ Animations avec l'URFAC et l'OS Montbéliarde
- ▶ Photomaton : repartez avec un souvenir de votre passage sur le stand régional.

### Nouveautés

- ▶ Puzzle et memory digitaux autour des races (Charolaise, Montbéliarde, Mouton Charollais et chevaux Comtois et Auxois) et des fromages de l'URFAC (Union Régionale Des Fromages d'Appellation Comtois).

### ▶ Sur le stand du hall 3 :

- ▶ Dégustations et animations avec les producteurs et les filières de Bourgogne-Franche-Comté
- ▶ Bars à vin et à fromage, bistrot et restaurant vous ouvrent à nouveau leurs portes.

### Nouveautés

- ▶ Escape game : parcourez le pavillon régional et trouvez le bon code pour remporter « le trésor »
- ▶ Balade gourmande sur écran tactile pour découvrir les pépites touristiques et gourmandes du territoire.

## 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 34.

### 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

#### GPPR Bourgogne-Franche-Comté :

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

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





# LA RÉGION

## aux côtés de ses agriculteurs

### Les priorités régionales

**Filière économique majeure de la Région, l'agriculture doit faire face à de multiples transitions : alimentaires, environnementales, énergétiques et sociétales. La Région poursuit son soutien au monde agricole pour relever ces défis et contribuer à garantir une juste rémunération des producteurs.**

#### Création de valeur ajoutée en région

Renforcer la ferme Bourgogne-Franche-Comté, c'est contribuer à construire à ses côtés une vision à long terme pour permettre la création de valeur ajoutée sur notre territoire. La Région s'engage ainsi dans une logique de stratégie de filières, pour promouvoir et accompagner une contractualisation justement rémunératrice pour les producteurs.

Cette démarche est proposée à l'ensemble des secteurs de production agricole, avec une attention particulière pour la filière viande, qui doivent s'adapter à l'évolution des pratiques des consommateurs, ainsi qu'aux effets du réchauffement climatique. La Région travaille notamment à l'élaboration d'un plan de soutien dédié à la production de viande bovine, autour du financement par la Région

d'aides aux exploitants souhaitant développer une activité d'engraissement. Un « plan abattoirs » sera également décliné en 2024 afin de soutenir spécifiquement les outils de transformation de proximité et des ateliers de découpe pour conserver la valeur ajoutée sur le territoire et garantir la qualité et le bien-être animal.

Enfin, la Région met en œuvre un fonds d'investissement dédié au secteur de l'agroalimentaire, BFC Participations, dont l'ambition est d'améliorer le partage de valeur ajoutée en gardant la main sur la transformation de produits agricoles en local. L'objectif : investir dans les entreprises clés afin de maintenir les centres de décision en Bourgogne-Franche-Comté et préserver la structuration de la filière.

## Le défi du renouvellement des générations



UNE AGRICULTURE PLUS RÉSILIENTE, PLUS COMPÉTITIVE, C'EST UNE AGRICULTURE PLUS ATTRACTIVE. LE DÉFI DE L'INSTALLATION ET DE LA TRANSMISSION DES EXPLOITATIONS EST UN ENJEU MAJEUR POUR LES ANNÉES À VENIR EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ.

Le constat est simple : plus de la moitié des agriculteurs ont 50 ans et plus. Ils quitteront, d'ici 10 ans, leur exploitation. Il faut donc à la fois former les jeunes dans nos lycées agricoles mais aussi les publics en reconversion ou en recherche d'emploi. Nous devons également favoriser l'installation avec la « dotation Jeune agriculteur » (DJA), que la Région a en responsabilité depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2023. Une nouvelle DJA, construite avec la profession agricole, prend en considération, dans ses modulations, la transition agroécologique, la création de valeur ajoutée, les dynamiques collectives et la différenciation territoriale pour encourager davantage les territoires ruraux les plus en difficulté. Le montant de cette DJA a par ailleurs été renforcé, et la Région a fixé comme objectif, de concert avec la profession, 450 installations chaque année en Bourgogne-Franche-Comté.

La Région poursuit également son dispositif d'audits, qui permettent d'ancrer les projets agricoles dans leur territoire, grâce à la prise en compte des facteurs économiques, humains et environnementaux présents autour de la ferme. L'enjeu est bien d'assurer la cohérence entre les projets des agriculteurs, et les ambitions des territoires.

### Accompagner la transition écologique et énergétique

Qualité de production agricole, qualité des sols, qualité de la ressource en eau, état de la biodiversité : ces facteurs sont en profonde interaction avec l'agriculture. Les agriculteurs le savent et sont

souvent les premiers à vouloir agir dans cette direction, pour peu qu'ils en aient les moyens et que cela ne pénalise pas leur capacité à se dégager des revenus.

C'est justement dans cette direction que la Région a orienté ses politiques, en bonifiant ses soutiens pour les aménagements et la gestion vertueuse, pour la réduction des intrants, pour l'irrigation individuelle, pour l'agroécologie... L'agriculture étant une des premières activités concernées par les effets du changement climatique, de nombreuses mesures ont été prises par la Région pour renforcer l'adaptation des exploitations.

### Renforcer le développement des circuits de proximité rémunérateurs pour les producteurs

Dans un double objectif de garantir une juste rémunération des agriculteurs et de structurer les marchés de l'agriculture locale, et particulièrement biologique, la Région a fixé un objectif de 75 % de produits locaux et bio dans les assiettes des lycéens. Cette ambition rencontre de nombreuses difficultés, malgré une expérimentation lancée par la Région qui rassemble 21 lycées. Nous sommes aujourd'hui à 35 % de produits locaux et bio. Pour accélérer, la Région mettra en place une bonification pour tous les lycées volontaires pour aller plus loin, et plus vite, et ainsi contribuer à sécuriser une partie du revenu de nos agriculteurs.





## FEADER

# LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL



Pour la nouvelle programmation, la Bourgogne-Franche-Comté gère une enveloppe de FEADER de 254 M€ pour accompagner des projets en faveur du développement des activités agricoles et rurales, de la préservation de l'environnement et de la qualité de vie.

### Les premiers appels à projets ont été ouverts dès avril 2023 et les mesures sont en cours de déploiement.

Au titre de la période 2014-2022, la Région, autorité de gestion des fonds européens, a disposé d'une enveloppe de plus d'un milliard d'euros, pour soutenir les projets sur son territoire :

- ▶ Développement et investissements des exploitations et des entreprises,
- ▶ Industrie agro-alimentaire,
- ▶ Qualité de vie et services à la personne en zone rurale,
- ▶ Développement et qualité des zones forestières,
- ▶ Pratiques agricoles durables,
- ▶ Formation professionnelle.

### Quelques chiffres :

- ▶ 3 063 jeunes agriculteurs aidés depuis 2014 ;
- ▶ 2 438 exploitations soutenues dans le cadre de la conversion et du maintien en agriculture biologique ;
- ▶ 197 industries agro-alimentaires soutenues par le FEADER ;

- ▶ 5 443 exploitations accompagnées dans le cadre de leurs investissements (modernisation des bâtiments, adaptation au changement climatique, performance énergétique, transformation...);
- ▶ 569 infrastructures de dessertes forestières financées par le FEADER ;
- ▶ 70 millions d'euros spécifiquement destinés à soutenir la compétitivité et l'adaptation des exploitations agricoles, les industries agro-alimentaires, les infrastructures forestières, la diversification ou encore certaines mesures surfaciques dans le cadre du plan de relance institué suite à la crise COVID.

Toutes les informations sur [www.europe-bfc.eu](http://www.europe-bfc.eu)





L'Europe  
au cœur de  
vos projets

## FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ 2023-2027 (FEADER)

**254 M€** pour faire pousser vos projets en Bourgogne-Franche-Comté



**66,4 M€**

Modernisation et adaptation des exploitations d'élevage

**9,3 M€**

Transitions agroécologiques des productions végétales

**5,7 M€**

Diversification des activités et des productions agricoles

**1,4 M€**

Unités de méthanisation rurale

**4 M€**

Infrastructures hydrauliques agricoles



**21,5 M€**  
Natura 2000

**2,1 M€**  
Protection des cours d'eau et des sols

**2,5 M€**  
Potentiel pollinisateur des abeilles

**0,9 M€**  
Protection des races menacées



**9,5 M€**

Mesure agro-environnementale et climatique forfaitaire, transition des pratiques

**6 M€**

Partenariat européen pour l'innovation (PEI)

**1,2 M€**

Formation des acteurs du monde agricole et sylvicole



**37,3 M€**  
Dotation jeunes agriculteurs



**6,6 M€**

Dessertes forestières

**0,5 M€**

Voies communales et intercommunales



**23,7 M€**

Soutien aux industries agro-alimentaires



**39,9 M€**  
Leader



Cofinancé par  
l'Union européenne



# HALL 1

## L'espace Bourgogne-Franche-Comté

Retrouvez la Région Bourgogne-Franche-Comté et les organismes de sélection (OS) des races Charolaise, Montbéliarde et mouton Charollais sur un stand de 110 m<sup>2</sup> (allée G, stand 105).

### Retrouvez sur le pavillon du hall 1 :

- ▶ Des jeux, des animations et des dégustations culinaires (viande grillée)
- ▶ Un photomaton pour repartir avec un souvenir de votre passage sur le stand régional.

### Nouveautés 2024 :

- ▶ PUZZLE TACTILE :  
Reconstituez des vaches en un minimum de temps sur l'écran tactile.
- ▶ MEMORY TACTILE :  
Former une paire d'animaux emblématiques ou de fromages régionaux le plus rapidement possible.



## Planning des animations sur le stand régional

**RETROUVEZ TOUTES NOS ANIMATIONS SUR LE HALL 1  
DU SAMEDI 24 FÉVRIER AU DIMANCHE 3 MARS  
(à l'exception du mercredi)**

### Sur l'espace de démonstration culinaire :

- ▶ « Tartinades » :
  - de 10h à 11h et de 15h à 17h (sauf lundi, mardi et jeudi après-midi).
- ▶ Animations et dégustations de viande grillée charolaise :
  - de 11h à 13h et de 17h à 18h30
- ▶ Animations culinaires :
  - Chef étoilé Cédric Burtin, lundi 26 février de 10h à 12h
  - Chef Philippe Dumoux, mardi 27 février de 15h à 17h.

### Sur l'espace d'animation régional :

- ▶ Puzzle et memory digitale de 10h à 13h et de 14h à 18h30
- ▶ Photomaton : immortalisez votre passage sur le stand et repartez avec une photo !
- ▶ Animations URFAC et OS Montbéliarde de 13h30 à 15h
  - Samedi : AOP Mont d'Or
  - Dimanche : AOP Comté
  - Lundi : AOP Bleu de Gex
  - Mardi : AOP Morbier
  - Jeudi : IGP Gruyère
  - Vendredi : IGP Emmental Grand Cru
  - Dimanche : présentation des 4 AOP (Comté, Morbier, Bleu de Gex et Mont d'or)

### JOURNÉE RÉGION BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ : MERCREDI 28 FÉVRIER

- ▶ À partir de 12h30 : rendez-vous sur le stand régional du hall 1
- ▶ « Tartinades » de 15h30 à 16h30
- ▶ Animations Région - Puzzle et memory digitaux de 14h à 18h30
- ▶ Animations et dégustations de viande grillée charolaise de 16h à 18h30





# LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

## Terre d'agriculture et d'élevage

**L'agriculture régionale repose sur quatre grandes productions :**

- **La vigne** avec trois milliards d'euros de chiffre d'affaires, s'étend sur un peu plus de 34 000 hectares à 99 % en Appellation d'Origine Protégée (AOP) dans le Jura et les départements de la 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> rang des régions françaises (chiffres 2019)**

D'après l'observatoire régional de l'agriculture biologique 2021, l'agriculture biologique est en plein essor avec 3 325 exploitations ayant des surfaces en bio ou en conversion (+ 13 % par rapport à 2019), ce qui représente 12.6 % des exploitations régionales. Près de 242 700 hectares sont conduits en agriculture bio, soit 9.7 % de la SAU (superficie agricole utilisée) régionale. En aval, on compte 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\* :

- ▶ 26 400 exploitations agricoles ;
- ▶ 51 000 actifs permanents en exploitations agricoles ;
- ▶ 2 557 000 hectares de SAU dont 47 % de surface toujours en herbe ;
- ▶ 2 600 exploitations en agriculture biologique ou en conversion ;
- ▶ 1,79 million d'hectares de forêt, soit 31 % du territoire régional ;
- ▶ 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 ;
- ▶ 10 450 élèves et 2 900 apprentis dans l'enseignement agricole.

\* Chiffres 2019 - AGRESTE

#### 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, une race d'excellence

La Charolaise, c'est 1 260 000 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.

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

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

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

### En chiffres :

- ▶ 355 000 vaches charolaises en Bourgogne-Franche-Comté.
- ▶ Elles représentent 85 % des vaches de race à viande dans la région.
- ▶ 5 500 exploitations charolaises en Bourgogne-Franche-Comté.

**Hall 1, allée G, stand 105**

Toutes les informations sur [www.charolaise.fr](http://www.charolaise.fr)

## Comment reconnaître une Charolaise ?

La Charolaise est une vache à la robe uniformément blanche ou quelquefois crème, sans tâche.

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<sup>re</sup> race à viande avec 1 260 000 vaches.





# Temps forts



## DURANT TOUT LE SALON

47 animaux charolais seront exposés dès l'ouverture du salon : 41 reproducteurs et de six femelles bouchères.

À partir de mercredi, 5 animaux reproducteurs resteront exposés près du stand Charolais – Région Bourgogne Franche Comté – représentant les standards de la race du samedi 24 février au dimanche 3 mars.

Dégustations de viande grillée et de terrines charolaises organisées par l'Association Charolais Label Rouge.

### SAMEDI 24 FÉVRIER 15H00 - 15H30

Présentation de la race charolaise et de ses femelles bouchères sur le ring « Présentation » du hall 1

### DIMANCHE 25 FÉVRIER 14H00 - 17H00

Concours Général Agricole de la race charolaise sur le grand ring du hall 1  
Remise des prix de Championnats Mâles et Femelles  
Présentation des femelles bouchères inscrites HBC et labélisées ACLR

### LUNDI 26 FÉVRIER 10H00 - 12H00

Démonstration culinaire du chef étoilé Cédric BURTIN - 71100 Saint-Rémy

### MARDI 27 FÉVRIER 10H00 - 11H00

Trophée du Meilleur Pointeur de la Race sur le ring « Présentation » du hall 1

### 14H30 - 15H00

Présentation de la race charolaise sur le Grand ring du hall 1

### JEUDI 29 FÉVRIER 14H00 - 14H30

Présentation de la race charolaise sur le ring « Présentation » du hall 1

### VENDREDI 1<sup>ER</sup> MARS 15H30 - 16H00

Présentation de la race charolaise sur le Grand ring du hall 1

### SAMEDI 4 MARS 10H30 - 11H00

Présentation de la race charolaise sur le ring « Présentation » du hall 1

### 14H00 - 16H00

Grand défilé sur le grand ring du hall 1

### DIMANCHE 5 MARS 14H00 - 16H00

Remise des prix : Trophée International de l'Enseignement Agricole sur le grand ring du hall 1





**DES RACES DE GRANDE RENOMMÉE :**

# LA MONTBÉLIARDE

**Avec 630 000 vaches, la Montbéliarde est la 2<sup>e</sup> race laitière de France et la première d'origine française.**

La Montbéliarde possède, dans son patrimoine génétique, de fortes capacités d'adaptation. Elle ne craint ni les contraintes thermiques (froid en altitude ou chaleur dans les pays du Maghreb par exemple) ni les contraintes structurelles (logettes-caillebotis, bâtiments sous-dimensionnés, parcellaires difficiles). Grâce à sa santé générale, qui lui confère une durabilité certaine, elle se plaît aussi bien dans les systèmes intensifs de plaine que dans les exploitations traditionnelles de montagne. De manière générale, les systèmes herbagers ont toute sa considération.

Officiellement reconnue en 1889, la Montbéliarde enthousiasme toujours autant les éleveurs français et étrangers. La célèbre « Pie rouge », certes d'origine franc-comtoise, continue de déployer son

rayonnement international. Elle est exportée dans le monde entier et représente un des fleurons de l'élevage français.

## Le saviez-vous ?

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

## Comment 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.

### En chiffres :

- ▶ 213 000 vaches et 223 000 génisses Montbéliardes
- ▶ 3 654 exploitations avec au moins 1 naissance Montbéliarde en Bourgogne-Franche-Comté, pour 152 554 naissances sur la région

### 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

**Hall 1, allée G, stand 105**

Toutes les informations sur [www.montbeliarde.org](http://www.montbeliarde.org)





# Temps forts

## DURANT TOUT LE SALON

Dès l'ouverture du salon, cinq femelles du département du Doubs seront exposées près du stand des Montbéliardes – Région Bourgogne-Franche-Comté – représentant les standards de la race, du samedi 24 au mardi 27 février.

47 femelles montbéliardes seront exposées en deuxième partie de salon (du 28 février au 3 mars)

Animation des différentes AOP, AOC et IGP fromagères de Bourgogne-Franche-Comté auxquelles la race montbéliarde est fortement attachée, organisée par l'URFAC.

## SAMEDI 4 MARS 9H00 - 10H00 9H00 - 13H00

Trophée du meilleur pointeur de la Race sur le ring « Présentation » du hall 1

Concours Général Agricole de la race montbéliarde sur le grand ring du hall 1

Remise des Prix spéciaux des catégories « Jeune » et « Adulte »

Remise des Prix : Trophée International de l'Enseignement Agricole sur le grand ring du hall 1

## 14H00 - 16H00

Grand défilé sur le grand ring du hall 1



**DES RACES DE GRANDE RENOMMÉE:**

# MOUTON CHAROLLAIS

Le mouton Charollais est une race bouchère dont la conformation et la rapidité de croissance la placent en première position des races utilisées pour le croisement terminal en France. En outre, elle possède des qualités maternelles honorables qui en font une race très recherchée également pour l'élevage en race pure.

Issue d'une région au climat continental modéré, cette race herbagère porte la marque de ses origines

en présentant une rusticité intéressante, capable de s'adapter à des conditions climatiques variées. Ces potentialités font apprécier la race Mouton Charollais en France comme à l'étranger, où elle est présente dans 28 pays du monde et sur quatre continents.

**Retrouvez l'Organisme de sélection du mouton Charollais, hall 1, allée C, stand 071.**

[www.mouton-charollais.com](http://www.mouton-charollais.com)

**DES RACES DE GRANDE RENOMMÉE:**



# 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. Son caractère docile fait de lui un

compagnon fiable dans les divers travaux agricoles et les loisirs.

**Retrouvez l'Association nationale du cheval de trait Comtois, hall 6, allée A, stand C035.**

[www.chevalcomtois.com](http://www.chevalcomtois.com)





**DES RACES DE GRANDE RENOMMÉE:**

## LE CHEVAL DE L'AUXOIS

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

**Retrouvez l'Union nationale du cheval trait Auxois, hall 6, allée A, stand D047.**

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

**DES RACES DE GRANDE RENOMMÉE:**



## LA VOLAILLE DE BRESSE

Typique, spécifique et authentique, repérée depuis le XVII<sup>e</sup> 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.

Pour cause de grippe aviaire cette année, il n'y aura malheureusement pas d'animaux représentatif de cette race au salon de l'agriculture. En revanche, les visiteurs peuvent rencontrer des éleveurs et des acteurs de la filière qui valorisent le produit, sur l'espace de la Saône-et-Loire.

**hall 3, allée K stands 148 et G194.**



# L'espace Bourgogne-Franche-Comté

**La Région Bourgogne-Franche-Comté présente - sur un espace de 120 m<sup>2</sup> - ses produits emblématiques et ses producteurs, ses richesses et ses atouts touristiques (allée G, stand I22)**

## Retrouvez sur le pavillon du hall 3 :

Les produits du terroir sont à déguster **au bistrot!** Restaurationsurplaceouàemporter,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 bar à fromages** pour redécouvrir les produits crémeux, délicats ou intenses.

**Un espace de restauration assise**, inauguré en 2019, est maintenu.

**Le marché de producteurs et la boutique** complètent 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 quizz et bien d'autres surprises...

## Nouveautés 2024 :

► **Tous les jours de 15 heures à 17h30**, le restaurant propose des thés et des cafés gourmands !

### La carte gourmande de Bourgogne-Franche-Comté :

Une balade interactive sur écran tactile sous forme de jeu-parcours. L'outil idéal pour présenter l'attractivité touristique de la région. La carte dynamique et interactive utilise les dernières technologies. Ce jeu est développé en partenariat avec le GPPR.

► Découvrez en famille et en vous amusant les atouts du territoire à travers des énigmes diversifiées (quiz, rébus, parcours...) dans le cadre d'un escape game. Et ne repartez pas les mains vides mais avec une surprise... si vous trouvez les bonnes réponses !

### Les entreprises partenaires :

**La Ferme du Pontot (21) :**

fournisseur d'œufs (21)

**Agro DFG :**

fournisseur de pomme de terre (21)

**Ets Klaus :**

fournisseur de biscuits (25)





# Découvrez les richesses touristiques du territoire



**4** parcs naturels régionaux

**9** sites inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO

**1350** km de véloroutes et de voies vertes

**11722** km de sentiers de randonnée (dont 10 GR)

**1330** km de voies navigables

# Animations du hall 3

## PRODUCTEURS

## ANIMATIONS

### SYNDICATS DE PRODUITS ET CULINAIRES

## ANIMATIONS

### RÉGION

**SAMEDI**
**24/02**

**San Martin (70)**  
Producteur de condiments  
**La biscuiterie Doloise (39)**  
Fabrication de biscuits artisanaux  
**La brulerie Comtoise (39)**  
Producteur de thé et café  
**Piguet Gastronomie (25)**  
Fabricant de cancoillotte artisanale

**Domaine des Vignes**  
**Bernard Champreux (70)**  
Recettes sucrées et salées

**Association de promotion de la cancoillotte**

**De 10h à 13h / 14h à 18h30** (en rotation) :

- **Escape Game** : découvrez l'ensemble de l'espace Bourgogne-Franche-Comté.
- **Balade gourmande** : une balade touristique sur mesure au fil des produits gourmands de la région.

**DIMANCHE**
**25/02**

**San Martin (70)**  
Producteur de condiments  
**La biscuiterie Doloise (39)**  
Fabrication de biscuits artisanaux  
**La brulerie Comtoise (39)**  
Producteur de thé et café  
**Piguet Gastronomie (25)**  
Fabricant de cancoillotte artisanale

**Domaine des Vignes**  
**Bernard Champreux (70)**  
Recettes sucrées et salées

**Association de promotion de la cancoillotte**

**De 10h à 13h / 14h à 18h30** (en rotation) :

- **Escape Game** : découvrez l'ensemble de l'espace Bourgogne-Franche-Comté.
- **Balade gourmande** : une balade touristique sur mesure au fil des produits gourmands de la région.

**LUNDI**
**26/02**

**Les macarons de Charlou (89)**  
Fabricant de macarons  
**La sucrerie d'Arbois (39)**  
Confiseur

Syndicat interprofessionnel du Gruyère

**De 10h à 13h / 14h à 18h30** (en rotation) :

- **Escape Game** : découvrez l'ensemble de l'espace Bourgogne-Franche-Comté.
- **Balade gourmande** : une balade touristique sur mesure au fil des produits gourmands de la région.

**MARDI**
**27/02**

**Les macarons de Charlou (89)**  
Fabricant de macarons  
**La sucrerie d'Arbois (39)**  
Confiseur  
**Be collagène (21)**  
Producteur de boissons à base de collagène  
**Café Biacelli (21)**  
Producteur de thé et café

Association de promotion de la Saucisse de Montbéliard et Morteau

**De 10h à 13h / 14h à 18h30** (en rotation) :

- **Escape Game** : découvrez l'ensemble de l'espace Bourgogne-Franche-Comté.
- **Balade gourmande** : une balade touristique sur mesure au fil des produits gourmands de la région.

**MERCREDI**
**28/02**

**La ferme fruironge (21)**  
Producteur de petits fruits  
**La ferme du Pontot (21)**  
Producteur d'œufs  
**Café Biacelli (21)**  
Producteur de thé et café

**9h / 12h**  
Comité du Comté

**12h / 17h**  
Syndicat du Morbier, du Bleu de Gex Haut Jura, du Mont d'or

**Boulangerie Fremont (21)**  
Recettes sucrées et salées

**De 10h à 13h / 14h à 18h30** (en rotation) :

- **Escape Game** : découvrez l'ensemble de l'espace Bourgogne-Franche-Comté.
- **Balade gourmande** : une balade touristique sur mesure au fil des produits gourmands de la région.

**JEUDI**
**29/02**

**Purement chocolat (25)**  
Artisan chocolatier  
**Un brin d'ortie (21)**  
Producteur de plantes aromatiques et médicinales  
**Saveur nectar de Bourgogne (21)**  
Producteur de jus de fruits

**Syndicat interprofessionnel de l'Emmental Grand Cru**

**De 10h à 13h / 14h à 18h30** (en rotation) :

- **Escape Game** : découvrez l'ensemble de l'espace Bourgogne-Franche-Comté.
- **Balade gourmande** : une balade touristique sur mesure au fil des produits gourmands de la région.

**VENDREDI**
**01/03**

**Good vie (25)**  
Fabricant de boissons pétillantes  
**Le petit atelier d'Oisy (58)**  
Fabrication artisanale de produits carnés  
**Un brin d'ortie (21)**  
Producteur de plantes aromatiques et médicinales

**Syndicat de défense du Brillat Savarin**

**De 10h à 13h / 14h à 18h30** (en rotation) :

- **Escape Game** : découvrez l'ensemble de l'espace Bourgogne-Franche-Comté.
- **Balade gourmande** : une balade touristique sur mesure au fil des produits gourmands de la région.

**SAMEDI**
**02/03**

**Le petit atelier d'Oisy (58)**  
Fabrication artisanale de produits carnés  
**Le verger de la Roche des Carmes (70)**  
Confiserie à base de fruits de leur verger  
**Good vie (21)**  
Fabricant de boissons pétillantes  
**Le soin jardiné (25)**  
Productrice de plantes aromatiques et médicinales

**Le verger de la Roche des Carmes (70)**  
Confection de confitures, chutney et gelées

**De 10h à 13h / 14h à 18h30** (en rotation) :

- **Escape Game** : découvrez l'ensemble de l'espace Bourgogne-Franche-Comté.
- **Balade gourmande** : une balade touristique sur mesure au fil des produits gourmands de la région.

**DIMANCHE**
**03/03**

**Le petit atelier d'Oisy (58)**  
Fabrication artisanale de produits carnés  
**Le verger de la Roche des Carmes (70)**  
Confiserie à base de fruits de leur verger  
**Le soin jardiné (25)**  
Productrice de plantes aromatiques et médicinales

**Le verger de la Roche des Carmes (70)**  
Confection de confitures, chutney et gelées

**De 10h à 13h / 14h à 18h30** (en rotation) :

- **Escape Game** : découvrez l'ensemble de l'espace Bourgogne-Franche-Comté.
- **Balade gourmande** : une balade touristique sur mesure au fil des produits gourmands de la région.

# Liste des producteurs et filières

## Les producteurs

### La Sucrierie d'Arbois

**CÉLIA PROST**  
63 grande rue  
39600 Arbois  
lasucrierie.arbois@gmail.com  
06 27 66 05 53  
**Confiseur**

### La Petite Doloise

**VIRGINIE ALBOT**  
1 Rue Baron Bouvier  
39100 Dole  
biscuiterielapetitedoloise@gmail.com  
07 68 63 58 41  
**Fabrication de biscuits artisanaux**

### Le verger de la roche des carmes

**JOSETTE CHOINEL**  
17 rue de la citadelle  
70130 Fresne St mames  
levergerdelarochedesarmes@gmail.com  
03 84 78 42 18  
**Fabricants de confiserie à base de fruits de leur verger**

### Le petit atelier d'Oisy

**DENISE CARPENTIER**  
2 rue saint symphorien  
58500 Oisy  
arpentier.denise0658@orange.fr  
06 08 12 45 99  
**Fabrication artisanale de produits carniers (terrines, rillettes, saucisses)**

### Piguet Gastronomie

**FABRICE PIGUET**  
Impasse Flammarion  
25200 Bethoncourt  
cancoillotepiguet@gmail.com  
07 82 08 09 79  
**Fabricant de cancoillotte artisanale**

### San Martin

**JEAN-MARIE SAN MARTIN**  
17 rue Lavaux  
70500 Vitrey sur Mance  
contact@san-martin.fr  
06 37 59 48 57  
**Ancien cuisinier de Paul Bocuse, spécialisé dans les produits fins pour la cuisine et l'assaisonnement**

### La ferme fruitrouge

**CAMILLE OLIVIER**  
2 place de l'église,  
21700 Nuits-Saint-Georges  
(Hameau de Concœur)  
ferme@fruitrouge.fr  
03 80 62 36 25  
**Agriculteurs BIO spécialisés dans les petits fruits**

### Good vie

**LOUIS BAQUE**  
67 rue des godrans  
21000 Dijon  
louis.baque@good-vie.com  
06 27 33 85 63  
**Brasseur de fruits, fabricant de boissons pétillantes**

### Purement Chocolat

**CLAUDE PEQUIGNOT**  
35 rue de Belfort  
25000 Besançon  
purementchocolat.pequignot@gmail.com  
03 81 40. 10 10  
**Artisan chocolatier**

### Brin d'Ortie

**JULIE GROS**  
8 place de la mairie  
21230 Longecourt-Lès-Culètre  
brindortie21@gmail.com  
06 18 69 27 73  
**Producteur, cueilleur de plantes aromatiques et médicinales**

### Be Collagène

**SOFIA EL KAMEL**  
10 rue André Malraux  
21000 Dijon  
hello@becollagene.fr  
07 71 73 20 68  
**Producteur de boissons et smoothies à base de collagène**

### La Brulerie Comtoise

**YOANN BRIDE**  
42 Grande Rue  
39100 Dole  
contact@labruleriecomtoise.fr  
06 26 38 95 41  
**Producteur de thé et café**

### Les macarons de Charlou

13 Gd Rue Aristide Briand  
89200 Avallon  
charlou-macarons@orange.fr  
03 86 49 04 25  
**Fabricant de macarons**

### La ferme du Pontot

**PHILIPPE PLANÇON**  
Ferme du Pontot, Le Pontot  
21220 Gevrey-Chambertin  
earldupontot@yahoo.com  
06 80 41 58 75  
**Producteur d'œufs de ferme bleu blanc cœur**

### Café Biacelli

**PAUL ROIZOT**  
7d Bd Eiffel, 21600 Longvic  
paul.roizot@biacelli.fr  
03 80 54 39 40  
**Producteur de café**

### Saveur nectar de Bourgogne

Imp. des Gillees  
21190 Merceuil  
ass.commerciale@nectars-bourgogne.com  
03 80 21 42 56  
**Société artisanale qui transforme les fruits sous différentes formes (nectar, poivre, coulis...)**

### Le soin jardiné

**ARMELLE CHAUVEAU**  
13 rue du stade  
25290 Ornans  
lesoinjardine@gmail.com  
06 23 03 28 90  
**Productrice distillatrice de plantes à parfum, aromatiques et médicinales biologiques**



## Les animations culinaires

### Domaine des Vignes

**BERNARD CHAMPREUX**

4 rue des vignes  
70100 Chargey les Gray  
06 78 30 57 58

**Réalisation de recettes sucrées et salées**

### Boulangerie Fremont

**PATRICK FREMONT**

23 Rue Verrerie, 21000 Dijon  
03 80 50 19 80

**Réalisation de recettes sucrées et salées**

### Le verger de la roche des carmes

**JOSETTE CHOINEL**

17 rue de la citadelle  
70130 Fresne St mamès  
levergerdelarochedesarmes@gmail.com  
03 84 78 42 18

**Confection de confitures, chutney et gelées**

## Les filières présentes en animation

- ▶ Syndicat interprofessionnel du Gruyère
- ▶ Association de promotion de la cancoillotte
- ▶ Comité interprofessionnel du Comté
- ▶ Syndicat de défense du Morbier
- ▶ Syndicat de défense du Bleu de Gex Haut Jura
- ▶ Syndicat de défense du Mont d'or
- ▶ Syndicat de l'Emmental Grand Cru
- ▶ Association de promotion de la Saucisse de Morteau
- ▶ Association de promotion de la Saucisse de Montbéliard
- ▶ Comité interprofessionnel de la 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** (voir tableau des exposants pages 34 et 35) plusieurs producteurs de la région.

Ils sont seize à proposer les produits de leurs exploitations. Fromages, vins, bière, miel, pain d'épices, glaces, confitures, macarons, sirops, apéritifs 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 goûts variés

**Claire Genet, Ferme Ultería 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

**Château de Montigny à Montigny-sur-Aube (21)** : miel et pains d'épices

**David Courtoy à Ehuns (70)** : viande, salaisons, fumaisons, conserverie

**Clotilde Lecuyer, Rucher de Dabois à Buncy (21)** : miel

**El Julien Compagnon (39)** : miel, hydromel

**Ruchers du Morvan (58)** : miel, pain d'épices

**Ruchers de Darbois (21)** : miel

**Fabien Marroy - Ferme du Bois Ramard (89)** : paysan boulanger - pain, farine, brioches...

**GAEC du Val d'Auré (89)** : Soumaintrain

**EARL de la Chaume - La ferme de Lolo** : tartinables de bœuf

### Les viticulteurs présents

**Joan et Patrice Fortune, Domaine Saint-Roch (71)** : Côte chalonaise, Mâconnais, Beaujolais

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

**Domaine Bon et fils (89)** : crémant de Bourgogne, AOC Coulanges-la-Vineuse, AOC Irancy

### 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 Fuselier, SARL Les 2 Fûts à Besançon (25)** : bières artisanales de trois micro-brasseries de Franche-Comté

Mais aussi :

► **Karine Abalti, La Vaugermaine à Saint-Cyr-les-Colons (89), micro-brasserie** : bières traditionnelles et bières au moût de raisin

► **Alexis Madelin, La Brasserie de Chablis MADDAM, à Chablis (89)** : bières biologiques et artisanales

► **Et le duo Aurèle Cordier, Ferme Brasserie Simone à Juif (71) & Odile Bondier, Microbrasserie Odile T'en Brasse à Avallon (89)** : bières fermières



# LA FRUITIÈRE

## Fidèle au rendez-vous !

### 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 24 février au dimanche 3 mars 2024 au 60<sup>e</sup> Salon International de l'Agriculture, à Paris Expo Porte de Versailles : **Pavillon 1 Stand M137.**

L'Union Régionale des Fromages d'Appellation d'origine Comtois vous accueille sur un tout nouveau stand à proximité des vaches Montbéliardes et Simmental, en face du ring !

Venez-vous immerger dans une ambiance montagnarde, chaleureuse et gourmande. Producteurs de lait, fromagers et affineurs vous présenteront leurs métiers, leurs valeurs, leurs savoir-faire autour d'un délicieux plateau de fromages AOP et IGP du Massif jurassien

D'une surface de 114 m<sup>2</sup>, notre nouveau stand en ossature bois 100 % épicéa du Jura, plus moderne et spacieux, mais tout aussi chaleureux dispose de 3 espaces d'animations :



- ▶ Un « **espace cuisine ouverte** » pour proposer des plats à base de nos fromages AOP et IGP du Massif jurassien (fondue, tartines chaudes, gaufres...)
- ▶ Un « **espace sensoriel** » où le public se projettera dans la vie d'un producteur, ou d'un fromager, d'un affineur, en identifiant les objets de leur quotidien cachés dans le mur sensoriel !
- ▶ Un « **espace TV tactile** » où le visiteur pourra participer à un quiz interactif, suivi d'une dégustation/accords de nos fromages.

Le stand dispose également d'un « **espace de vente** », où le client pourra déguster, choisir et acheter le ou les fromages de son choix, pour poursuivre l'expérience gustative chez soi.

Enfin, un « **espace de convivialité** » permettra d'accueillir les journalistes, politiques et autres professionnels, pour des rencontres de qualité et de bon goût.





## De nombreux temps forts à venir découvrir sur le Chalet du Massif jurassien !

Chaque jour, vous pourrez découvrir l'histoire et les secrets de fabrication des fromages AOP et IGP du Massif jurassien en présence de producteurs, fromagers et affineurs.

Tout au long de la journée, participez aux ateliers culinaires, sensoriels, quiz, dégustations et accords.

**Pour chaque journée, un ou plusieurs fromages seront mis en lumière :**

- ▶ **Samedi 24 février 2024**  
Journée AOP Mont d'Or
- ▶ **Dimanche 25 février**  
Journée 4 AOP Comté & Morbier & Bleu de Gex & Mont d'Or
- ▶ **Lundi 26 février**  
Journée AOP Bleu de Gex
- ▶ **Mardi 27 février**  
Journée AOP Morbier
- ▶ **Mercredi 28 février**  
Journée 4 AOP Comté & Morbier & Bleu de Gex & Mont d'Or
- ▶ **Jeudi 29 février**  
Journée IGP Gruyère
- ▶ **Vendredi 1<sup>er</sup> mars**  
Journée IGP et Label Rouge Emmental Grand Cru
- ▶ **Samedi 2 mars**  
Journée AOP Comté
- ▶ **Dimanche 3 mars**  
Journée AOP Comté

### CONTACTS :

Pauline ALLARD / URFAC : 06 81 10 97 42 - [syndicat@fromage-morbier.com](mailto:syndicat@fromage-morbier.com)



# TOUT UN TERRITOIRE

## de saveurs à 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 variétés, de typicités et d'harmonies. Au total, ce sont une centaine d'appellations et d'innombrables spécialités capables de séduire tous les palais, de surprendre toutes les papilles, d'assouvir toutes les envies. D'authentiques trésors que nos vigneron vous invitent à découvrir au gré des caves, caveaux, bars à vins et restaurants qui jalonnent les vignobles et villages vigneron. Des fameux «Climats de Bourgogne», distingués au patrimoine mondial de l'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.

Une terre qui inspire encore les sirops, limonades et jus de fruits artisanaux aux parfums de nos vergers et jardins.

### Délices sur un plateau

Pâtes dures, molles, à tartiner et même «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'Époisses 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 comblent de douceur et de crémeux, papilles fines et cœurs tendres. Et puis il y a les fromages de chèvre Mâconnais et Charolais, la Cancoillotte et tant d'autres! Un plateau de rêves et de merveilles à savourer en toute simplicité sur une tranche de pain, révélés dans d'étonnants accords mets et vins, ou subtilement incorporés dans de savoureuses recettes.

### Du pré à la basse-cour

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





### En direct des lacs, 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 sublimes par le chef Jean-Alain Poitevin

Aux fourneaux tout au long du salon, Jean-Alain Poitevin a 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 le burger de bœuf (Comtois ou Charolais IGP) avec sa déclinaison de fromages de Bourgogne-Franche-Comté, en passant par les salades à la volaille de Bresse ou truite fumée, tout un programme de saveurs. Pour nos invités et visiteurs, le plus compliqué finalement sera de choisir!

**LES PRODUITS**   
**GOURMANDS**  
 DE BOURGOGNE  
 FRANCHE-COMTÉ

#### CONTACT PRESSE :

Vanessa De Anfrasio - vda@gpprbfc.fr



# 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, répartis comme suit :

**105 pour les vins** (98 AOP - 7 IGP)

[www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr) et [www.jura-vins.com](http://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 savoureuse 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 agroalimentaire et 6 LR autres produits)

La production locale de 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 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->



# LES TROPHÉES DE L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

**Le Trophée International de l'Enseignement Agricole (T.I.E.A.) accueille sur le Salon de nombreux jeunes issus d'établissements agricoles de l'Hexagone. Il permet aux candidats d'exprimer et de démontrer leur savoir-faire en matière d'élevage laitier ou bovin.**

**En compétition cette année :**

- ▶ Agro Campus Dijon à Quétigny (21)
- ▶ EPLEFPA de Besançon à Dannemarie-sur-Crète (25)
- ▶ LEGTA La Barotte - Haute Côte-d'Or à Châtillon-sur-Seine (21)
- ▶ Montmorot Campus à Montmorot (39)

Pour espérer monter sur la première marche du podium, les candidats doivent s'illustrer successivement dans quatre épreuves touchant aussi bien la communication, avec la rédaction d'un article de presse, la manipulation d'un bovin en respectant les règles de sécurité, qu'une présentation, version « grand oral », d'un animal sur le ring...

**Le concours se déroulera du 28 février au 3 mars 2024.**



## Le TIEA, pourquoi ?

Le trophée a été pensé pour faire connaître et reconnaître la formation des élèves au sein des établissements d'enseignement agricole et la pluridisciplinarité du cursus, qui concerne tout autant l'acquisition des techniques d'élevage et de culture, l'usage des nouvelles technologies, que les langues étrangères ou la culture générale...

Le TIEA est aussi et surtout là pour présenter au public une image moderne du métier d'éleveur bovin, une passion pour beaucoup qui suit les évolutions de son époque!

Toutes les informations sur [www.tiea.fr](http://www.tiea.fr)





# LE CONCOURS

# GÉNÉRAL AGRICOLE 2024

## Les produits

### Dates des Finales produits

- ▶ **Samedi 24 février** : Finales concours des produits, catégories volailles, mistelles (Vins de liqueur et pommeaux) et produits issus de Palmipèdes gras
- ▶ **Dimanche 25 février** : Finales concours des produits, catégories produits oléicoles, charcuterie et huile de noix
- ▶ **Lundi 26 février** : Finales concours des produits, catégories bières, eaux de vie (dont Cognac et Armagnac) / Concours national des produits laitiers (fromages, beurres, laits, crèmes...)
- ▶ **Mardi 27 février** : Finales concours des produits, catégories, jus de fruits, cidres et poirés, épices, rhums et punches, apéritifs, confitures, produits apicoles, produits de l'aquaculture

### Dates des Finales vins

- ▶ **Samedi 24 février** : Finales des concours vins Bourgogne
- ▶ **Dimanche 25 février** : Finales des concours vins Beaujolais et Jura

## Les animaux en concours

### Race Montbéliarde :

- ▶ Concours : samedi 2 mars de 9h à 13h (hall 1, Grand ring)
- ▶ Trophée du meilleur Pointeur de Race Montbéliarde : samedi 2 mars de 9h à 10h (hall 1, ring de présentation)

### Race Charolaise :

- ▶ Concours : Dimanche 25 février de 14h à 17h (hall 1, Grand ring)
- ▶ Trophée du Meilleur Pointeur de Race Charolaise : mardi 27 février de 10h à 11h (hall 1, ring de présentation)

### Mouton Charollais :

- ▶ Concours : lundi 26 février de 14h30 à 19h (hall 1, ring ovins)

### Chevaux de trait Auxois et Comtois (hall 6) :

- ▶ Présentation des races Comtois et Trait Auxois, samedi 24 février de 10h40 à 11h
- ▶ Présentation des races Comtois et Trait Auxois, lundi 26 février de 16h40 à 17h
- ▶ Finale nationale race Trait Auxois, mardi 27 février de 11h20 à 12h20
- ▶ Présentation race Comtois, mardi 27 février de 17h à 17h10
- ▶ Finale nationale race Comtois, mercredi 28 février de 9h30 à 11h
- ▶ Présentation des races Comtois et Trait Auxois, Jeudi 29 février de 13h40 à 14h
- ▶ Trophée Monté, jeudi 29 février de 17h40 à 18h40
- ▶ Présentation des races Comtois et Trait Auxois, samedi 2 mars de 16h à 16h20
- ▶ Présentation des races Comtois et Trait Auxois, dimanche 3 mars de 12h à 12h20

Toutes les informations sur [www.concours-agricole.com](http://www.concours-agricole.com)





# SAÔNE-ET-LOIRE

71  
SAÔNE  
& LOIRE  
DÉPARTEMENT

## Bien plus simple qu'une promesse !

Du 24 février au 3 mars, découvrez la Saône-et-Loire sur un stand de 100 m<sup>2</sup>, dédié uniquement à son territoire et ses richesses **hall 3 - stands K148 et 158**. Cette année la Saône-et-Loire voit grand.

Sur un espace coanimé par la Maison du Charolais, la Saône-et-Loire vous montrera que le plus court chemin vers le bonheur, c'est bien en prenant la Route 71.

**Espace producteurs**, pour faire son marché et remplir son panier d'AOP gourmandes et de bons produits du terroir. Volailles de Bresse, saucissons pur bœuf AOP, beurre et crème de Bresse AOP, fromages de chèvre AOP, fromages Cabrache du parc du Morvan, glaces fermières, rillettes de silure ou carpe, légumineuses... et bien d'autres choses encore à découvrir sur place.

**Espace animations**, pour tomber amoureux des merveilles patrimoniales d'un territoire unique avec les offices du tourisme, acteurs touristiques et sites culturels départementaux... Mais aussi pour goûter à ses saveurs locales avec les dégustations de recettes réalisées à base de produits locaux par les chefs de restaurants scolaires de nos collèges. Animations, goodies et console photo seront encore l'occasion de quelques souvenirs pour repartir convaincu que c'est en Saône-et-Loire où il fait bon vivre...

**Espace restauration/bar à vins\***, pour une petite pause déjeuner faite d'une planche chaude de produits locaux accompagnée d'un verre de vin\* renommé bien de chez nous parmi lesquels Mercurey, Givry, Montagny, Bouzeron, Pouilly-Fuissé, Saint-Véran, Viré Clessé, Pouilly Loché, Mâcon, Bourgogne Côte chalonaise, Rully... À vous de choisir!

*\*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.*

### CONTACT PRESSE :

Edwige Labruyère - e.labruyere@saoneetloire71.fr – 07 85 11 87 78  
Toutes les informations sur [www.saoneetloire71.fr](http://www.saoneetloire71.fr)

# LES EXPOSANTS - HALL 3

Entreprises du 24 février au 3 mars 2024	Produits
BIENVENUE À LA FERME	
El Julien Compagnon	miel, hydromel
Ruchers du Morvan	miel, pain d'épices
Ruchers de Darbois	miel
GAEC Courtoy	salaisons
EARL de la Jaunière - L'amour est dans le lait	glaces
Ferme d'Ultéria	fromages de chèvre
Vergers du Château de Montigny	miel, pain d'épices, nougat
Ferme de Simone	brasseurs fermiers
Ferme du Bois Ramard - Fabien Marroy	Paysan boulanger : pain, farine, brioche, crêpe, tartine
Gaec du Val d'Auré	Soumaintrain
Atelier de l'escargot d'Armeau - Bar à escargots	Escargots - Chablis - Chèvre
EARL de la Chaume - La ferme de Lolo	tartinables de boeuf
<b>EN DIRECT DU DOMAINE</b>	
Domaine Bon et fils	vins de Bourgogne
Domaine Saint Roch - P. Fortune	vins de Bourgogne
Château des Jean Loron - G. Bouchacourt	vins de Bourgogne
<b>MICRO-BRASSERIES</b>	
Les 2 fûts & Brassicomtoise	bière
Brasserie de Chablis Maddam	bière
Brasserie Grand Duc	bière
Brasserie La Vaugermaine	bière
<b>AUTRES EXPOSANTS</b>	
Salaisons Barbier (charcuterie)	salaisons
Macarons de Charlou	macarons
Fruitière des Suchaux (SCAF)	Comté, Morbier AOP
Domaine de la Tour	vins de Bourgogne
Domaine du Palais de Nuits	vins de Bourgogne
Vins et traditions (Pierre André)	vins de Bourgogne
Domaine Boyer Bouanich Tiroul	vins de Bourgogne
Joseph Bachelier - Comptoir des vins de France	vins de Bourgogne
Ets Jean Lecellier	vins de Bourgogne
Charles Vignon - Domaine Chapuis	vins de Bourgogne
Fruitière vinicole d'Arbois	vins du Jura
Aux Breuvages du Cambroussard	distillation
Distillerie Les fils d'Emile Pernot	absinthe & autres
Domaine Doudet Naudin	vins de Bourgogne
Eugène Ellia	vins de Bourgogne
Terroirs et Couleurs de Bourgogne : Guybout de Fraytière	vins de Bourgogne
Terroirs et Couleurs de Bourgogne : Henri de Villars	vins de Bourgogne
Terroirs et Couleurs de Bourgogne : Grivelet P. & F.	vins de Bourgogne
Henri Maire	vins du Jura
Groubier Père & fils	vins de Bourgogne
Richard Guerin	vins de Bourgogne
Edgar d'Esplot - SARL Ella	vins de Bourgogne
Conseil départemental de Saône-et-Loire	
Distillerie Marguet Champreux	distillerie
Salaisons Renaudot	salaisons
Conserverie La Jovinienne	conserves
Gougère Pyneau Prunutz	gougères

	Département	N° de stand	Date arrivée	Date départ
	39	3H125	24 février	3 mars
	58	3H132	24 février	3 mars
	21	3K125	27 février	29 février
	70	3K125	1 <sup>er</sup> mars	3 mars
	89	3K126	24 février	3 mars
	89	3K126	24 février	27 février
	21	3K126	2 mars	3 mars
	71	3L139	24 février	3 mars
	89	3L134	24 février	3 mars
	89	3L134	24 février	27 février
	89	3L150	24 février	3 mars
	89	3L150	24 février	3 mars
	89	3L150	24 février	28 février
	71	3L150	2 mars	3 mars
	71	3L150	2 mars	3 mars
	25	3L133	24 février	3 mars
	89	3L134	24 février	3 mars
	89	3L134	24 février	3 mars
	89	3L150	24 février	3 mars
	25	3G126	24 février	27 février
	89	3G126	28 février	3 mars
	25	3G130	24 février	3 mars
	89	3H131	24 février	3 mars
	21	3G138	24 février	3 mars
	21	3H137	24 février	3 mars
	21	3G146	24 février	3 mars
	21	3G152	24 février	3 mars
	21	3G156	24 février	3 mars
	21	3H155	24 février	3 mars
	39	3H126	24 février	3 mars
	70	3K125	24 février	26 février
	25	3K125	28 février	3 mars
	21	3H138	24 février	3 mars
	21	3H142	24 février	3 mars
	21	3H146	24 février	3 mars
	21	3H152	24 février	3 mars
	21	3K151	24 février	3 mars
	39	3K120	24 février	3 mars
	21	3L123	24 février	3 mars
	21	3L127	24 février	3 mars
	21	3K134	24 février	3 mars
	71	3K150	24 février	3 mars
	25	3L134	24 février	3 mars
	25	3L134	24 février	3 mars
	89	3L134	24 février	3 mars
	89	3L134	28 février	3 mars



4, square Castan  
CS 51 857  
25 031 Besançon CEDEX  
Tél. 0 970 289 000

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



*Ma Région | avancer, partager*