

**LOCAL
& BIO** 2025
N°9
Manger local et bio
en Bourgogne-Franche-Comté

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

LES RESSOURCES DE NOS FORÊTS

Touchée, elle aussi, par les effets du changement climatique, notre forêt doit s'adapter. La Région et ses partenaires travaillent à la préserver tout en préparant l'avenir.



SOMMAIRE

LE GOÛT DE L'INNOVATION	10
ACTUS BIO	12
PETITS PRODUCTEURS, GRANDES SAVEURS	14
MON LYCÉE AGRICOLE	32
QUE SONT-ILS DEVENUS ?	34
PAROLE DE CHEF	35
J'AI ÉTÉ AIDÉE PAR LA RÉGION	36
DOSSIER : LES RESSOURCES DE LA FORÊT	37
NOS FILIÈRES	42
UNE JOURNÉE AVEC UNE AGRICULTRICE	46
ESCAPADES GOURMANDES	48
J'AI TESTÉ...	51
NOS RESTAURANTS ENGAGÉS	56
TRIBUNES	58
QUAND NOTRE GASTRONOMIE S'EXPORTE	60



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

La Bourgogne-Franche-Comté est une très grande région forestière ! Elle l'est par la richesse de ses essences, qu'il s'agisse de feuillus comme de conifères, par l'ampleur de ses massifs, par le maillage territorial de ses forêts, qui dessinent nos paysages et nourrissent une filière dynamique forte de 5 000 entreprises et 25 000 emplois. Elle l'est aussi par ses savoir-faire uniques, parfois insoupçonnés, qui font rayonner le bois régional jusque dans les secteurs du sciage, du placage, de la tonnellerie, du jouet, des graines ou des pépinières. Et je serais incomplète si je n'évoquais pas le parc national de forêts, le seul de France qui leur soit spécifiquement dédié à ce jour. C'est une grande chance et une immense fierté d'avoir sur notre sol tous les maillons de la chaîne de la forêt et du bois réunis.

Mais cette richesse est aujourd'hui menacée. convoitée et fragilisée, elle subit surtout de plein fouet les effets de l'accélération du dérèglement climatique avec son lot de ravageurs et de coupes sanitaires. La mortalité des arbres notamment des épicéas, qui était un accident hier est devenue structurelle. Entre 2018 et 2022, elle a atteint 20 %, un chiffre alarmant. Notre région, avec le Grand Est, est la plus touchée par ces dépérissements. Selon plusieurs sources, la moitié des peuplements pourrait devenir inadaptée aux conditions de demain. Quant au risque incendie, il ne doit pas être sous-estimé mais bien anticipé. Il y a donc urgence à agir.

Bien gérer et protéger notre ressource forestière n'est pas une option mais un impératif pour relever à la fois le défi climatique et celui de la biodiversité. Notre forêt c'est notre assurance vie !

Il ne s'agit pas de renoncer à prélever, mais de le faire autrement : en s'ajustant à l'accroissement naturel, avec intelligence, mesure, et sur le temps long. Cela passe par moins de perturbation, plus de diversité, le choix d'essences résilientes et mélangées, capables de s'adapter aux changements à venir.

C'est tout le sens de la planification écologique que nous avons engagée avec l'État, et qui aboutit à une feuille de route ambitieuse, concrète et opérationnelle. Elle montre que la filière, dans toutes ses dimensions, est prête à s'investir pleinement pour relever les défis de 2030.

Faisons ensemble de ce bien commun que sont nos forêts et le matériau bois qui en est issu, des leviers puissants de la trajectoire de transition écologique.

SALON DE L'AGRICULTURE





ILS SONT NOS PORTE-ETENDARDS

Encore une belle moisson de médailles pour nos producteurs et nos éleveurs au Salon International de l'Agriculture (du 22 février au 2 mars 2025). Le concours général agricole a décerné 368 médailles pour récompenser nos produits. Soit 29 médailles de plus que l'année précédente. On compte notamment 252 médailles pour les vins de Bourgogne et du Jura, 52 pour les produits laitiers et 26 pour les boissons apéritives.

Du côté des animaux, les bovins ont ramené 32 médailles, les équidés 8 et les ovins 97.



LA VIGNE VA RENAÎTRE DANS LE MORVAN



Dans les années 1800, on recensait 500 hectares de vigne dans le Morvan. Le vin de Saint-Péreuse aurait même été le vin préféré du roi Louis XI. Mais la crise du phylloxéra a fait disparaître la quasi-totalité de ces vignobles à la fin du XIX^e siècle. Sous l'impulsion du Parc naturel régional du Morvan et avec l'aide de quelques passionnés, la culture de la vigne en Morvan devrait renaître. Dès l'automne 2025, Thomas Dunoyer (ici en photo sur sa future parcelle de vigne) plantera ses quatre premiers hectares à La-Celle-en-Morvan (Saône-et-Loire). Son premier millésime devrait être mis en bouteille en 2028. D'autres vigneronns sont intéressés pour s'installer dans le Morvan et une association « Morvan Vignes et Vin » a été créée.

UN COACH EN OR



BRIDOR

Quatre ans après Davy Tissot, Paul Marcon a remporté le Bocuse d'Or. Disputée à Lyon en janvier 2025, la compétition est considérée comme les Jeux Olympiques de la cuisine. Le jeune Lyonnais a pu compter sur une équipe de choc pour aller au bout de son rêve. À sa tête : un Bourguignon-Franc-Comtois. Investi dans l'aventure Bocuse d'Or depuis 2008, le chef étoilé Meilleur Ouvrier de France, Romuald Fassenet (Château du Mont-Joly à Sampans, Jura) est président de la Team France Bocuse d'Or. On le voit ici le poing levé, aux côtés de Paul Marcon et de Camille Pigot, sa commis. À noter que d'autres Bourguignons-Francis-Comtois faisaient partie de l'aventure, puisque Éric Pras (★★★ Chagny - Saône-et-Loire), Patrick Berton (★★ Saulieu - Côte-d'Or) et Yohann Chapuis (★ Tournus - Saône-et-Loire) sont membres de la team Bocuse d'Or.



LE GOÛT DE L'INNOVATION



LA MEILLEURE BIÈRE DU MONDE EST JURASSIENNE !

La brasserie **La Franche**, située à La Ferté (Jura), s'est offert un joli cadeau d'anniversaire, l'année de ses 20 bougies : un titre de meilleure bière du monde décroché en avril 2025 lors du concours international de Lyon. L'heureuse élue s'appelle « *Laisse tes mains sur* », une bière de table classée dans les « *Barrel Aged** ». Avant sa mise en bouteille, elle a fermenté un an en demi-muid de marc de poulard. Vineuse, aux bulles fines, elle s'accorde à merveille avec une viande blanche ou un joli plateau de fromages.

** La bière Barrel Aged est une bière vieillie dans des fûts de bois ayant contenu du vin, du whisky, du rhum, du cognac, du porto, du sherry ou du brandy.*

LES ICONIQUES CHOCOBEURS® EN VERSION GLACÉE

Des **Chocobeurs®** givrés, vous en rêviez ? Mistral l'a fait ! En une bouchée, retrouvez la madeleine phare de la biscuiterie de Semur-en-Auxois (Côte-d'Or) avec des vrais morceaux de gâteaux, une pointe d'orange et du chocolat. Cette crème glacée est fabriquée à la ferme par un agriculteur, artisan glacier, à la tête d'un cheptel de 120 vaches brunes. Disponible en deux formats : snacking avec cuillère incluse ou à partager.



NOCTUA OSE LE MARIAGE CASSIS / THÉ NOIR

Voilà une belle alternative saine et gourmande aux sodas traditionnels. Le limonadier dijonnais Noctua a sorti fin 2024 une jolie boisson gazéifiée cassis - thé noir. L'eau est issue du réseau local beauinois, le jus de cassis provient de la vallée du Rhône, le sucre est extrait de betteraves françaises, tandis que le thé noir est importé du Rwanda. Sans arômes artificiels et avec une faible teneur en sucre : on aime !



Produit lauréat du concours régional Miam 2024 dédié aux innovations alimentaires.



UN TARTINABLE 100 % DURABLE

Un tartinable sain et savoureux, conçu pour valoriser les excédents de maraîchers locaux, sans additifs et dans un emballage recyclable : forcément, on adhère, ne serait-ce que pour l'exemplarité de la démarche. Et quand le goût tient sa promesse, on valide sans aucune retenue. L'institut Charolais (Saône-et-Loire) propose ce tartinable de lentilles corail, courgettes, tomates et amandes, créé en collaboration avec la Plateforme-technologique du Charolais : accompagnée d'une tranche de pain grillé, cette tartinade va devenir un incontournable de vos apéritifs estivaux.

DES NUAGES D'ENFANCE

La barbe à papa : la vraie, rose, qui colle aux dents. Régressive, mais malheureusement beaucoup trop sucrée ! Une entreprise dijonnaise a planché sur le sujet et a trouvé une alternative. La fabrique à nuage a élaboré une recette à base de fibres de légumes et d'un édulcorant naturel. Le résultat ?

Un nutri-score A, une texture filante et un goût authentique qui surprend et qui séduit. Pomme-cannelle, myrtille, chocolat, yuzu, melon, crème brûlée : une douzaine de parfums sont actuellement disponibles, dans des sachets individuels de 20g, soit l'équivalent d'une barbe à papa sur bâton... mais sans le sucre !

POUR LES FONDUS DE COMTÉ

Il aura fallu une année de recherche et développement à Franck Arnaud et la maison JuraFlore avant de lancer la commercialisation de sa première fondue prête à déguster. Élaborée à partir de trois comtés de 9, 12 et 15 mois, arrosée de vin du Jura (chardonnay-savagnin), elle est élaborée par la fromagerie Lehmann du côté de Montbéliard (Doubs). Un produit 100 % Bourgogne-Franche-Comté, disponible en pots de 400g et prêt à l'emploi : il n'y a plus qu'à déverser son contenu dans le caquelon, à allumer la mèche, et à déguster accompagné d'un joli plateau de charcuteries du Haut-Doubs.

DELIN, TOUJOURS PLUS RÉGIONAL

Basée à Gilly-les-Citeaux (Côte-d'Or), la fromagerie Delin avait déjà créé il y a quelques années son premier lait 100 % Bourgogne-Franche-Comté. Elle a choisi d'aller encore plus loin en matière de proximité, en déclinant une gamme avec une origine garantie par département : Côte-d'Or, Doubs, Jura, Saône-et-Loire et bientôt Haute-Saône. Créée en collaboration avec les éleveurs, cette nouvelle marque de lait soutient les productions locales et valorise le terroir, tout en respectant une démarche éco-responsable.



C'EST BIO LA BOURGOGNE- FRANCHE-COMTÉ !

À L'OCCASION DE LA CONFÉRENCE RÉGIONALE BIO EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ, MARDI 15 AVRIL À L'INSTITUT AGRO DE DIJON, DES COLLECTIVITÉS TERRITORIALES, DONT LA RÉGION, ET DES AGRICULTEURS ENGAGÉS DANS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ONT PU ÉCHANGER SUR LES BONNES PRATIQUES ET TENTER DE FAIRE ÉMERGER DES SOLUTIONS FACE À UNE FILIÈRE EN CRISE.



Le nombre d'hectares cultivés en bio diminue en Bourgogne-Franche-Comté. Loin d'être fatalistes, la Région, les associations, les agriculteurs et les élus se mobilisent pour tenter d'inverser la tendance.

Laurence Henriot, présidente de l'association Bio Bourgogne-Franche-Comté, avance plusieurs pistes pour promouvoir le bio du

côté des collectivités territoriales : d'une part, l'exonération de taxe foncière pour les producteurs bio, qui leur permettrait d'économiser entre 800 et 1000 € par an, et d'autre part, l'augmentation de la part des produits bio dans la restauration scolaire.

Un objectif partagé par la Région, qui s'est fixée à horizon 2028 l'ambition d'atteindre 75 % de produits locaux et/ou bio sur les 10 millions de repas servis chaque année dans les 128 lycées de Bourgogne-Franche-Comté. Pour y parvenir, la Région a

lancé en 2023 une expérimentation auprès de 21 lycées de Dijon et Besançon, reposant sur trois leviers : identifier les producteurs, faciliter l'accès des lycées à ces produits locaux et biologiques via une centrale d'achat et accompagner, former et informer tous les acteurs de la chaîne.

Les services de la Région mènent donc un travail minutieux d'information et d'accompagnement auprès des responsables d'achats des établissements, des chefs cuisiniers et des agriculteurs, lesquels trouvent dans ces marchés publics des débouchés stables et rémunérateurs. Dans les 21 lycées concernés, les résultats sont très encourageants : 43 % de produits locaux et/ou bio et 29 % de produits EGAlim*. À partir de septembre 2025, ce projet s'étendra progressivement aux 107 autres lycées de la Région.

EGAlim : L'article 24 de la loi EGAlim introduit des objectifs d'approvisionnement pour la restauration collective. Ainsi, depuis le 1^{er} janvier 2022 les restaurants collectifs doivent proposer à leurs convives 50 % de produits durables et de qualité dont au moins 20 % de produits biologiques.

LA RÉGION ET LES FONDS EUROPÉENS AU CHEVET DE LA BIO

À l'occasion de la conférence régionale bio, le vice-président de la Région en charge de l'agriculture, Christian Morel, a réaffirmé le soutien du Conseil régional en faveur de cette filière : « J'ai défini deux axes d'intervention de la Région : l'aide à l'installation des jeunes agriculteurs à hauteur de 60 % et l'appui à l'agriculture biologique. La Région aide à la qualification des exploitations à hauteur de 80 %, soit 300 à 600 € selon les démarches, finance des conseils pour les agricultrices et agricultrices et soutient BioBFC et la Chambre régionale d'agriculture dans leurs actions en faveur de la bio, ce qui marque son implication. »

L'élu régional constate que les enveloppes des fonds européens alloués aux aides à la conversion en bio sont sous-consommées en raison de la baisse de la dynamique de conversions chez les agriculteurs. Il souhaiterait que le reliquat de ces fonds puisse tout de même bénéficier aux agriculteurs bio concernés : « Au niveau français, l'argent fléché à la bio doit rester à la bio. Ce n'est pas un marché, c'est une structuration de filière. Nous nous devons d'aider la bio. Les collectivités sont des acteurs indispensables et nécessaires pour développer ce mode d'agriculture vertueux. Même si le marché est fragile, il y a encore de beaux jours pour la bio », a-t-il martelé.

Par ailleurs, un Plan régional bio est en cours d'élaboration par les services de l'État et la Région pour afficher une ambition claire et des objectifs communs pour le développement de la bio.



DÉCLIC POUR LA BIO

Jérôme Vincent est agriculteur dans l'Yonne, à proximité des sources d'eau des Vallées de la Vanne. À 30 ans, on lui annonce un cancer. C'est un déclic, il réalise alors l'impact des traitements phytosanitaires utilisés sur la qualité de la ressource en eau et sur la santé des habitants. Mais il lui faudra 15 ans avant de passer toutes ses terres de l'agriculture raisonnée à l'agriculture biologique. « *La bio était dans un coin de ma tête mais je n'arrivais pas à franchir le pas.* »

En 2010, il convertit 95 % de ses terres. « *Aujourd'hui, tout ce que je regrette c'est de ne pas l'avoir fait plus tôt.* » 

DES CAMPAGNES DE PUB POUR INCITER À MANGER BIO

Une campagne de communication de l'Agence Bio en lien avec la Région a vu le jour pour inciter à consommer bio dans les foyers et soutenir les agriculteurs bio et locaux. Intitulée « C bio la France », la nouvelle campagne est déjà diffusée sur tous les territoires. La liste des producteurs bio de la région est disponible via ce lien : <https://annuaire.agencebio.org>



ACCOMPAGNER LES PUBLICS EN SITUATION DE HANDICAP VERS LE MARAÎCHAGE BIO

Les Jardins Bio des Monts de Gy ont été créés en 2012 en Haute-Saône. Producteurs de légumes bio, les exploitants agricoles gèrent en parallèle une entreprise d'insertion qui accompagne des personnes en situation de handicap vers l'emploi. En effet, depuis 2018, le collectif C Bio dans le Doubs s'engage à accompagner durablement ces publics vers l'emploi durable. Son dirigeant travaille avec la Région et les lycées pour proposer des produits locaux et répondre aux objectifs de la loi EGalim*. 

SENSIBILISER LES FEMMES ENCEINTES À LA BIO

Comment encourager à consommer bio les publics qui en sont les plus éloignés? C'est le but de l'expérimentation conduite par le Pays Lédonien dans le Jura (200 communes pour 95000 habitants). La communauté de communes du Pays Lédonien a choisi de cibler 20 femmes enceintes en situation de précarité et de leur fournir des paniers gratuits de légumes bio pendant six mois.

L'objectif : agir sur la santé des femmes enceintes et du fœtus en réduisant l'exposition aux perturbateurs endocriniens durant la grossesse. Ce projet émane d'une volonté de travailler conjointement sur la santé d'une part, via le Contrat Local de Santé du Pays Lédonien qui implique la communauté professionnelle territoriale de santé (CPTS), Mutualité française, maternité..., et d'autre part sur l'agriculture biologique, via le Projet Alimentaire Territorial (PAT).

L'action expérimentale inclut la livraison de paniers mais aussi la mise en place d'ateliers de sensibilisation aux perturbateurs endocriniens et des ateliers de cuisine pour apprendre à les cuisiner. Un pied à l'étrier pour commencer à consommer bio et prendre conscience de ses bienfaits sur les nourrissons. 

DES HAIES PLANTÉES POUR PRÉSERVER LA BIODIVERSITÉ

Ancien animateur du programme Natura 2000 du Clunisois, Grégoire Duranel a repris l'élevage Aubrac de son voisin : la ferme des Mollières (Saône-et-Loire). Il a fait le choix de l'agriculture biologique et du respect de la biodiversité. Il a ainsi répondu à l'appel à projets régional du « Pacte en faveur de la haie » en plantant 100 arbres intra-parcellaires (châtaigniers, abricotiers, cerisiers), soit un arbre tous les 10 à 12 mètres, pour anticiper le réchauffement climatique. Dans la ligne de cette action, Grégoire privilégie la gestion des haies, la fabrication de nichoires, la création de mares et le développement de prés-vergers. 

CHIFFRES CLÉS

235 475
hectares de surface bio en 2023

9,7%
des surfaces agricoles dédiées à la bio dans la région

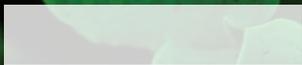
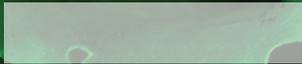
3 604
fermes sont engagées en bio en 2023, soit 15 % des fermes de la région

Au total en Bourgogne-Franche-Comté, en 2024, il y a eu 254 nouvelles fermes bio pour 273 arrêts faute de repreneurs notamment.

////////////////////////////////////

PETITS PRODUCTEURS GRANDES SAVEURS

////////////////////////////////////





Il y a Pauline, experte en communication, qui après la crise sanitaire a tout plaqué pour revenir en Bresse jurassienne élever des poulets. Jean-Maxime, qui a repris la ferme familiale, en Haute-Saône, et qui poursuit l'activité de son père, dernier producteur français de cancoillotte fermière. Marie-Dominique, qui aura attendu ses 40 ans pour se lancer dans l'élevage de moutons là où la vache charolaise est reine. Karine et Sébastien, qui ont choisi de faire pousser des champignons dans la cave à vins d'une vieille demeure du Brionnais. Sylvie, la maraîchère de Belfort, créatrice de la régressive pâte à tartiner au chocolat végétal. Odile et Karine, qui, au pays du Chablis, ont choisi de brasser de la bière. Pascal, le « mineur », qui passe ses journées dans l'obscurité et l'humidité à bichonner ses endives made in Doubs. Et il y a Amandine, la Côte-d'Orienne, qui cultive ses fleurs comestibles avec poésie.

Huit agriculteurs, huit portraits, huit parcours, huit histoires comme il en existe des centaines aux quatre coins de notre région. À découvrir sans modération, tout comme les huit recettes élaborées avec leurs produits : de la terre à l'assiette, c'est tout ce que l'on aime en Bourgogne-Franche-Comté !



FERME DU COQ BRESSAN
 COURLAOUX (39)
 Volailles

PAULINE BADIN - Jura

ELLE REDONNE VIE À LA FERME FAMILIALE, 30 ANS APRÈS

APRÈS AVOIR EMBRASSÉ UNE CARRIÈRE DANS LA COMMUNICATION À MONTPELLIER, PAULINE BADIN A CHOISI DE REVENIR À SES SOURCES BRESSANES : ELLE A REPRIS LA FERME FAMILIALE EN 2022 ET ÉLÈVE DEPUIS DES VOLAILLES DE BRESSE.

La vie à la ferme, ce n'était pas pour elle. Plus attirée par le ballon ovale et le sport en général, Pauline Badin a suivi ses envies, une fois son bac en poche : elle aurait pu reprendre la ferme familiale, ancrée en Bresse jurassienne, à Courlaoux, depuis près de 100 ans, mais elle a préféré prendre le chemin de Montpellier pour entamer des études de communication dans le milieu sportif. Un Bachelor plus tard, elle est embauchée par une fédération héraultaise. Après huit années à œuvrer comme chargée de communication, la COVID-19 vient bousculer ses plans : « Comme pour beaucoup, ce fut une période de remise en question. J'avais fait le tour de mon poste, sans évolution possible. Ma famille me manquait. À Courlaoux, j'avais une ferme et des terres qui m'attendaient. » Et un peu de pression aussi ! Fille unique, il n'y avait plus qu'elle pour reprendre le flambeau familial.

30 ANS APRÈS, LA FERME REVIT

En 2021, elle est donc de retour en terre bressane. Après un an de formation au CFPPA de Montmorot, elle reprend officiellement la ferme familiale, trente ans après sa fermeture. « En fait, je pense que ça a toujours été en moi ; mais j'ai eu besoin de faire autre chose avant pour m'en rendre compte. » La volaille de Bresse s'impose comme une évidence à l'heure de faire son choix d'orientation agricole. Son arrière-grand-père élevait déjà des volailles de Bresse à Courlaoux dans les années 1930. Jean-Pierre, son père, a poursuivi l'aventure jusque dans les années 1990 : « Il a alors décidé de se consacrer

uniquement à la commercialisation des volailles et a arrêté l'élevage. J'avais 2 ou 3 ans, je n'ai aucun souvenir d'avoir vu des poulets courir dans les prés ! »

Pauline a tout à apprendre. Heureusement, elle peut compter sur le soutien précieux du comité interprofessionnel de la volaille de Bresse, de ses voisins éleveurs et surtout d'un papa omniprésent à ses côtés : « C'était une sacrée surprise de la voir revenir, mais aussi un grand bonheur de pouvoir transmettre la ferme à la quatrième génération », se rappelle Jean-Pierre.

« JE NE REVIENDRAI PAS À MA VIE D'AVANT »

Les premiers poussins arrivent à la ferme en mars 2023. Aujourd'hui, elle élève un peu plus de 5000 poulets et poulardes à l'année. Une grande partie de sa production est écoulée par un ami éleveur en Saône-et-Loire. Le reste est commercialisé en vente directe à la ferme : « Je suis à 30 %. Je dois encore me faire connaître. » Pauline n'en est qu'au début. Des premiers contacts ont été noués avec des restaurateurs locaux, séduits par la qualité de ses produits. La Jurassienne savoure : « Je ne reviendrai pas à ma vie d'avant. C'est du travail, mais il y a une liberté, un cadre de vie... », conclut Pauline. 🌿

Ferme du Coq Bressan
 285 route de Blanay - 39570 Courlaoux
 Tél. 06 88 51 75 05
 Vente à la ferme du lundi au samedi
 (9h-12h et 14h-18h)



SUPRÊME DE VOLAILLE DE BRESSE, CRÈMEUX DE CHOU-FLEUR À LA VANILLE

Préparation : 20 min - Cuisson : 30 min
Pour 4 personnes :

50 cl de lait, 2 gousses de vanille, 2 suprêmes de volaille de Bresse, 1 chou-fleur, jus brun de volaille, 4 asperges blanches

1 Tailler les sommités du chou-fleur. Cuire dans le lait avec les gousses de vanille fendues, 30 min. Égoutter, retirer la vanille, mixer en purée lisse. Réserver.

2 Parer les suprêmes et les cuire côté peau, sous presse (sous un papier sulfurisé et écrasés par casserole), à feu vif 15 min. Laisser reposer.

3 Éplucher, laver et couper les asperges en biseau. Les faire revenir dans la même poêle.

4 Dresser le suprême coupé en deux, avec des quenelles de chou-fleur et les asperges. Napper de jus de volaille.



LAMANDINE
ROUVRES-EN-PLAINE (21)
Fleurs comestibles

AMANDINE DESCHAMPS - Côte-d'Or

AVEC LAMANDINE, PRENEZ LA CLEF DESCHAMPS

AMANDINE DESCHAMPS CULTIVE UNE QUARANTAINE DE VARIÉTÉS DE FLEURS DIFFÉRENTES DANS SON CHAMP À ROUVRES-EN-PLAINE, EN CÔTE-D'OR (21), DES FLEURS COMESTIBLES ET AUSSI DES ÉPICES POUR LES RESTAURANTS DE LA RÉGION.

Au bout d'une petite allée à Rouvres-en-Plaine, le pré d'Amandine Deschamps. La Côte-d'Orienne s'est lancée en 2019 dans la production de fleurs comestibles et d'épices. Un choix entrepreneurial inspiré par son enfance quand sa mère cultivait son jardin avec attention.

« *Je voulais faire quelque chose de ma créativité* », indique-t-elle en souriant. D'abord déclinée en infusions et cosmétiques, la production de la Bourguignonne s'est ensuite orientée vers de la fleur fraîche et séchée, très appréciée lors de la saison des mariages. Tout n'a pas été facile pour la néo-agricultrice originaire de Fauverney, qui a repris une formation agricole à 35 ans. Il lui aura fallu un an avant de pouvoir racheter un hectare de terre situé juste en face de son habitation. Elle revendique « *le slow entrepreneuriat* » et a compté sur ses économies pour lancer sa TPE (très petite entreprise).

Son engagement se traduit dans les différents labels obtenus : celui de la Fleur française et celui de l'Agriculture biologique. Mais aussi avec sa volonté de travailler avec des établissements d'insertion comme les ESAT du secteur pour le conditionnement des pots d'infusion.

« ON NE VIT PAS DES LIKES SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX »

Le secret de sa longévité ? « *Se diversifier et ne refuser aucun client sauf les collaborations avec les influenceurs, parce qu'on ne vit pas des likes sur les réseaux sociaux. Notre force, c'est notre outil de production, et il faut que ça le reste.* »

Son champ à perte de vue lui permet de garder un œil sur ses récoltes en permanence. En bâtissant son atelier, adossé à sa maison, elle allie praticité et vie de famille.

Après sept saisons, Lamandine continue de se développer. L'an dernier, Amandine a lancé ses ateliers de Confections florales au beau milieu de ses champs. Dès l'été, tous les dimanches, il est possible de venir composer et cueillir son bouquet directement sur les terres d'Amandine, rue Marguerite de Bavières.

Finalement, est-ce que la clef du bonheur ne serait pas la clef Deschamps? 🌿

Commandes possible sur le site internet, par mail.

Contact : <https://lamandine.fr/> contact@lamandine.fr
8 rue Marguerite de Bavière - 21110 Rouvres en Plaine



TARTINE DE CHÈVRE, MIEL ET FLEURS

Préparation : 15 min

Pour 4 personnes : 150 g de chèvre frais, 2 c. à soupe de mélange zaatar, 2 c. à soupe de miel, 10 cl de crème de Bresse, 8 tranches de pain au levain, fleurs de pensée, de bourrache et de ciboulette.

1 Faire revenir les tranches de pain sur une seule face avec un filet d'huile d'olive et réserver.

2 Mélanger le chèvre, le zaatar et la crème. Saler, poivrer.

3 Tartiner le pain côté croustillant, zébrer de miel.

4 Disposer harmonieusement les fleurs avant de servir.



JEAN-MAXIME HUMBERT
Haute-Saône

LE GOÛT D'UN HÉRITAGE



LES CHANSEREAUX
BOUGNON (70)
Fromages

« AUTHENTIQUE, TERROIR, SAVOUREUSE », CE SONT LES TROIS MOTS QUE CHOISIT JEAN-MAXIME HUMBERT POUR PARLER DE SA CANCOILLOTTE, CE FROMAGE EMBLÉMATIQUE DE LA FRANCHE-COMTÉ, QU'IL FABRIQUE AVEC PASSION À LA FERME LES CHANSEREAUX, EN HAUTE-SAÔNE. TROIS MOTS SIMPLES, À SON IMAGE, ET À CELLE DE CE PRODUIT SI INTIMEMENT LIÉ À LA TERRE, AUX BÊTES, ET AU SAVOIR-FAIRE TRANSMIS DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION.

Fils de Didier Humbert, Jean-Maxime a grandi au rythme des traites et des marchés. Longtemps dans l'ombre de ses parents, il a toujours mis la main à la pâte. Mais en 2022, tout change : son père et sa mère partent à la retraite. La relève, c'est lui. Une passation qu'il redoutait un peu, inquiet de ne pas être à la hauteur ou que les choses se compliquent. Finalement, tout s'est fait « naturellement ». Il a suivi une formation pour maîtriser l'art de la fabrication fromagère, comme son père avant lui, et s'est entouré : un associé, de nouveaux salariés, des alternants. La ferme continue d'évoluer, fidèle à ses racines.

Aujourd'hui, Jean-Maxime veille sur un troupeau d'environ 80 vaches : des montbéliardes, des prim'holstein, et quelques brunes des Alpes. Ses journées commencent dès potron-minet, vers 6h30 ou 7h.

Elles peuvent s'étirer tard dans la soirée, notamment lorsqu'il assure une permanence à la boutique de producteurs. La cancoillotte qu'il fabrique, au lait cru bien sûr, est vendue à la ferme, dans plusieurs points de vente en Franche-Comté : le Chalet Fermier de Rioz, les Saveurs de la Ferme à Châtillon-le-Duc, des enseignes comme Leclerc, Grand Frais, ou encore jusqu'à Lyon, chez la Fromagerie Janier. Il participe aussi à des foires et marchés, où l'on vient chercher ce goût d'autrefois, ce lien à une terre nourricière.

Et que dire de sa recette favorite? « *Patate, saucisse de Morteau, cancoillotte* », dit-il avec un sourire. Un plat simple, généreux, traditionnel. Comme lui.

Jean-Maxime Humbert incarne une génération d'agriculteurs qui choisit de faire vivre les traditions sans tourner le dos au présent. Sa cancoillotte raconte bien plus qu'un savoir-faire : elle parle de transmission, de passion et d'attachement profond à la terre et aux siens. 

FERME DE CHANSEREAUX
Route de Favorney, 70170 Bougnon
Tél. 03 84 91 56 05 dhumbert@earl-chansereaux.fr
Vente à la ferme : mardi 8h à 19h
mercredi 8h à 12h- vendredi 8h à 13h.



GAUFRE DE POMME DE TERRE ET CANCOILLOTTE

Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min

Pour 4 personnes : 5 pommes de terre, 3 jaunes d'œuf, 2 c. à soupe de maïzena, 1 pot de cancoillote.

1 Préchauffer le gaufrier.

2 Éplucher, laver et râper les pommes de terre. Égoutter dans un torchon.

3 Mélanger avec les jaunes d'œuf et la maïzena. Saler, poivrer.

4 Cuire 10 min dans le gaufrier.

5 Servir avec la cancoillote chaude.



EARL COMMAILLE MD
Decize (58)
Élevage d'ovins

À 40 ANS, MARIE-DOMINIQUE COMMAILLE - Nièvre ELLE TROUVE LA CLEF... À LAINE

PASSIONNÉE DES ANIMAUX ET DE L'ÉLEVAGE, MARIE-DOMINIQUE COMMAILLE A EU L'OPPORTUNITÉ DE REPRENDRE UNE EXPLOITATION À LA VEILLE DE SES 40 ANS. DANS LE PAYS OÙ LA VACHE EST REINE, ELLE A FAIT LE PARI DU MOUTON ET DE LA LAINE.

« Quand tu es une femme, que tu n'es pas fille de paysan, que tu n'as pas de terre, et que tu veux t'installer pour faire du mouton en plein cœur du Charollais, il faut s'armer de courage pour aller au bout de ton projet ! » Marie-Dominique Commaille a bien fait d'insister. À 47 ans, elle est aujourd'hui à la tête de son exploitation qui compte 200 brebis et une vingtaine de vaches. Installée à Decize (58), elle a attendu l'aube de ses 40 ans pour devenir agricultrice. Avant ? Un parcours au lycée agricole de Challuy, un double BTS et un diplôme niveau bac + 4 de cadre commercial en production agricole. Elle effectue son stage de fin d'étude au pôle charollais de l'Agropôle du Marault (Nièvre). Albert Raymond, le plus grand sélectionneur charollais de l'époque et président de la structure, la prend sous son aile. Elle restera 12 ans à gérer le site.

EXIT LES VACHES. PLACE AUX MOUTONS !

L'opportunité de reprendre une exploitation arrive enfin sur sa table en 2017. C'est Albert Raymond lui-même qui la lui offre. À 90 ans, il lui propose de reprendre sa ferme et ses terres : « J'ai sauté dessus, même si c'était forcément une énorme pression de passer derrière lui », rembobine Marie-Dominique. D'autant plus qu'elle a pour ambition de changer radicalement l'esprit de la ferme historique : exit les vaches, même si elle en garde quelques-unes, bonjour les moutons ! « Ce sont des animaux qui m'ont toujours attirée. Mes premiers dessins, petite, étaient des moutons. Je collais du coton dessus pour faire la laine. » La néo-agricultrice s'installe avec une quarantaine de

brebis. Des Charmoises. Une race rustique, au gabarit plutôt petit, qui a l'avantage d'avoir de bonnes qualités bouchères et... une finesse de laine que le mouton charollais n'a pas. Car dans son projet, Marie-Dominique veut tout exploiter dans le mouton : « On m'a un peu pris pour une folle à l'époque, quand j'ai dit que je voulais travailler la laine, alors qu'elle se négociait à 10 ou 20 centimes le kilo ! »

« JE ME FAIS AIDER PAR DES MAMIES RETRAITÉES »

Elle trouve des partenaires pour effectuer le lavage de la laine, le cardage et la transformation en pelotes. Avec cette matière première, elle confectionne des coussins, des couettes, des bonnets, des écharpes, des pulls... « Je me fais aider par des mamies retraitées », avoue Marie-Dominique, qui commercialise ses produits exclusivement en vente directe. Aux côtés des Charmoises, des brebis Hampshire sont venues garnir le troupeau : « parce qu'elles ont une belle tête, et une qualité de laine identique aux Charmoises », sourit la Nivernaise, qui se dit « heureuse » et affirme « ne rien regretter ». Elle espère concrétiser prochainement son dernier projet : passer au pâturage sous panneaux photovoltaïques. Il lui faudra trouver pour cela un nouveau pré de 22 hectares. Encore un nouveau défi. 🌱

EARL COMMAILLE MD
15 chemin de la source - 58300 Decize
Tél. 06 24 32 77 08
Vente à la ferme le vendredi (16h-20h)
Présente au marché de Coulanges-lès-Nevers
le samedi matin



MERGUEZ DE BREBIS, PÊCHE RÔTIE ET MOUSSE DE CHÈVRE

Préparation : 10 min - Cuisson : 15 min

Pour 4 personnes : 8 merguez de brebis, 1 bouquet d'estragon, 1 fromage frais de chèvre, 4 pêches, 1 c. à soupe de miel

1 Éplucher et couper les pêches en huit quartiers.

2 Les faire revenir à feu vif 5 min par face avec un peu d'huile d'olive. Ajouter le miel à mi-cuisson. Réserver.

3 Mélanger le fromage de chèvre avec l'estragon ciselé. Ajouter un peu de crème si nécessaire pour assouplir.

4 Cuire les merguez sur une plancha 15 min.

5 Dresser les merguez, les pêches et des quenelles de mousse de chèvre dans un plat.

PASCAL FEUILLENET - DOUBS

DANS L'OMBRE OÙ POUSSENT LES ENDIVES

À CHARBONNIÈRES-LES-SAPINS (DOUBS), DANS UNE PIÈCE NOIRE CHAUFFÉE À 16°C, PASCAL FAILLENET CULTIVE SES ENDIVES DANS L'EAU DE PLUIE ET LA PATIENCE. UN ANCIEN CHAUFFEUR DEVENU ARTISAN D'UN MODÈLE AGRICOLE RAISONNÉ.



PASCAL FEUILLET
CHARBONNIÈRES-LES-SAPINS (25)
Endives

UNE RECONVERSION CULTIVÉE À CONTRE-JOUR

Il fait bon, il fait sombre. Dans une salle sans fenêtre, tiède et silencieuse, Pascal Faillenet casse les endives d'un geste sec, précis, presque automatique. L'eau de pluie clapote doucement autour des racines. L'endive pousse ici sans lumière, sans terre, mais pas sans attention.

À 23 kilomètres de Besançon, sur le lieu-dit de La Moureyte, cet ancien chauffeur routier a changé de vie en 2016, troquant les kilomètres et le stress contre des racines de chicorée. Installé officiellement en 2017, il force ses endives en hydroponie : des racines achetées dans la Somme, issues de cultures peu traitées, stockées entre 0 et 1°C à Saules, plongées ensuite dans des bacs d'eau de pluie chauffée entre 15 et 18°C. Trois à quatre semaines plus tard, les endives blanches, douces et peu amères, sont prêtes à être récoltées. « *Ce sont des variétés très particulières, avec un petit cône central* », explique-t-il.

À pleine capacité, Pascal peut cueillir jusqu'à soixante kilos d'endives à l'heure. Il cultive entre deux et trois tonnes par an, vendues sur les marchés locaux, à Ornans notamment, ou livrées via la plateforme « Place du Local ». Quelques grandes tables de Besançon, Arbois ou Pupillin comptent parmi ses clients fidèles. « *Les restaurateurs veulent surtout une qualité régulière* », note-t-il.

UN MODÈLE SOBRE ET VIVANT

Attaché au circuit court, Pascal mutualise les livraisons avec d'autres producteurs pour limiter les kilomètres parcourus et éviter les trajets à vide. « *On s'arrange pour faire le moins de route possible, pour des raisons économiques, mais surtout écologiques.* » Les racines usées sont données à un éleveur de porcs plein air de Saint-Juan. Rien ne se perd, tout se transforme.

Durant la pandémie, la demande pour les produits locaux a explosé. Pascal a vu ses ventes bondir à près de douze tonnes d'endives en une saison. « *C'était une folie* », se souvient-il. Mais il n'a pas cherché à grossir ou à capitaliser sur cet élan. « *Je préfère vendre peu, mais vendre bien.* » À 63 ans, Pascal prépare la transmission à son gendre, actuellement en reconversion professionnelle après un parcours dans le médico-social. Il continuera à aider ponctuellement, notamment sur les marchés, « *par plaisir* ». Pour lui, cultiver l'endive n'est pas seulement un métier : c'est une manière de cultiver un rapport au temps, à la terre et aux autres. Une trace discrète, enracinée dans un coin de Bourgogne-Franche-Comté. 



GRATIN D'ENDIVES AU BLEU DE GEX

Préparation : 15 min - Cuisson : 40 min

Pour 4 personnes : 1 oignon, 6 endives, 100 g de bleu de Gex, 40 g de cerneaux de noix, 20 cl de lait, 20 cl de crème de Bresse, 1 œuf, 1 pincée de muscade, sel, poivre.

1 Nettoyer les endives, couper la base et les couper en deux dans la longueur. Émincer l'oignon. Faire rissoler l'ensemble 10 min dans une cocotte avec un peu de beurre.

2 Beurrer un plat à gratin, y répartir les légumes chauds. Émietter le bleu dessus. Mélanger crème, lait, œuf, muscade et noix concassées. Saler, poivrer. Verser l'appareil dans le plat.

3 Enfourner à 180°C pendant 30 minutes et servir chaud.

**KARINE FAGE
ET SÉBASTIEN NEUZERET**
Saône-et-Loire

LES CHAMPIGNONS DU BRIONNAIS POUSSENT EN CHAI

LES CHAMPIGNONS DU BRIONNAIS
BRIANT (71)
Pleurotes et shiitakés

LE COUPLE FORMÉ PAR KARINE FAGE ET SÉBASTIEN NEUZERET A QUITTÉ LE RHÔNE POUR LE BRIONNAIS, SANS AUCUN REGRET. DEPUIS LEUR ARRIVÉE, IL SE SONT LANCÉS DANS LA CULTURE DE DEUX VARIÉTÉS DE CHAMPIGNONS : DES PLEUROTÉS ET DES SHIITAKÉS.

Changement de vie radical pour Karine Fage et Sébastien Neuzeret, en mars 2018. Le couple originaire du Chalonnais a délaissé son travail à proximité de Feyzin en quête d'authenticité et de vieilles pierres. « On a souhaité partir de notre lieu de vie pour développer notre activité professionnelle et non pas l'inverse. » Un changement de paradigme qui pousse le duo à créer une belle histoire entrepreneuriale grâce à la richesse du lieu.

Le couple tombe amoureux d'une grande bâtisse avec un grand chai attenant à Briant, dans le Brionnais (71). « Et si vous y faisiez pousser des champignons? », suggéra l'agent immobilier qui leur présenta le bien. Ni une ni deux, les amoureux décident de se lancer et de transformer l'ancienne cave à vin du XVI^e siècle en un atelier idéal pour la pousse des pleurotes et des shiitakés (des champignons originaires du Japon, mais cultivés en France).

REDONNER VIE AU LIEU SANS L'ABÎMER

Durant une formation dédiée à la pousse de champignons à Montmorot, dans le Jura, les Saône-et-Loiriens sont initiés à la création de leur propre mycélium. Pendant un an, ils expérimentent mais en concluent que le procédé nécessite « trop de machinerie et s'éloigne de leur projet initial à savoir redonner vie au lieu sans l'abîmer ».

Et d'ajouter : « Ce qu'on souhaite c'est laisser vivre le champignon comme dans un terroir, qu'il s'imbibe des odeurs de la terre. Des produits très sensibles aux variations extérieures, aux orages ou aux fluctuations de températures par exemple. »

Tout s'accélère en novembre 2019, quand ils apprennent que des représentants de l'État veulent rendre visite à des producteurs locaux dont eux. Pendant la COVID-19, les deux producteurs doivent composer avec la fermeture des restaurants. Ils ont pu compter sur le soutien indéfectible des 200 habitants du village. Pendant ce temps-là, ils se diversifient et structurent leur activité. « Tous nos champignons sont vendus dans les deux jours maximum après la récolte et dans un rayon de 50 km maximum autour de la ferme, uniquement en circuit court et en vente direct. »

« C'est comme de l'élevage de bétail, on ne s'arrête jamais, sauf qu'on peut se lever plus tard », lance-t-elle en plaisantant. Il s'agit d'une production délicate car produite au jour le jour.

À l'avenir, le but n'est pas d'étendre davantage le chai mais bien de faire avec l'existant. « On veut travailler dans le bon sens, rester dans le qualitatif et pas le quantitatif. » Et s'adapter aux événements. L'année dernière a été si pluvieuse que la récolte fut plus qu'abondante. Ce qui a poussé Karine à redoubler d'imagination, à sécher certains champignons et à fabriquer de la poudre sous forme d'épices pour ne pas déprécier son stock.

Un conseil pour les savourer au mieux? Karine l'assure : « Rien de mieux qu'une bonne poêlée de champignons! » 

Karine Fage et Sébastien Neuzeret
Mail : contact@leschampignonsdubrionnais.fr
Les Champignons du Brionnais
Chemin de Farges, 71110 BRIANT



TARTELETTES DE CHAMPIGNONS, PERSIL ET FROMAGE DE BREBIS

Préparation : 10 min - Cuisson : 15 min

Pour 4 personnes : 8 fonds de tartelette en pâte filo, 250 g de shiitakés, 250 g de pleurotes, 125 g de fromage frais de brebis, 1 bouquet de persil, 50 g de beurre de Bresse persillé.

1 Laver les champignons.

2 Émincer les shiitakés, couper les pleurotes en quartiers.

3 Faire revenir à feu vif 10 min avec l'huile d'olive, puis ajouter le beurre persillé. Laisser tiédir.

4 Garnir les tartelettes de fromage frais de brebis, ajouter les champignons et quelques feuilles de persil.

5 Servir tiède ou à température ambiante.



LE POTAGER DES JEUNES POUSES
Grosmagny (90)
Maraîchage

SYLVIE BUGNON - Territoire de Belfort

SILENCE, ÇA POUSSE À GROSMAGNY

ELLE NOUS ACCUEILLE SUR SON TERRAIN AVEC UN GRAND SOURIRE, LES MAINS PLEINES DE TERRE, ET NOUS ANNONCE DIRECTEMENT LA COULEUR : « ON VA SE METTRE DEHORS POUR DISCUTER, NOUS SOMMES DANS LES CARTONS À L'INTÉRIEUR, JE NE CESSE DE POUSSER LES MURS POUR FAIRE DE LA PLACE. »

Sylvie Bugnon est responsable du Potager des Jeunes Pousses, basé à Grosmagny (Territoire de Belfort). Installée depuis 11 ans, la productrice évoque plus d'une trentaine d'années passées dans les métiers du maraîchage, de l'horticulture et de la pépinière. « Au départ, c'était un jardin partagé que nous avons créé, c'était l'un des premiers dans l'est de la France car ça n'existait pas encore. Nous avons un statut associatif, alors quand les récoltes étaient là, ça se passait bien, mais une année a été plus compliquée que les autres. Nous avons donc décidé d'un commun accord d'arrêter. Mais j'avais le matériel nécessaire pour continuer en tant qu'entreprise alors j'ai racheté des parcelles et je me suis lancée. »

DES ACTIVITÉS DIVERSIFIÉES AU CŒUR D'UN TERRITOIRE EN DEMANDE

D'abord avec de la production de légumes, puis avec de la vente de plants - de légumes, d'aromatiques et de fleurs. En effet, avec une clientèle basée sur un territoire rural, dans le nord du Territoire de Belfort et au cœur du Ballon d'Alsace, et de nombreux départs à la retraite de maraîchers locaux à l'époque, la demande de plants est devenue très présente. À ces productions se sont ajoutées également du conseil à la clientèle,

de la vente sur des marchés ou événements plus ponctuels, et des animations pédagogiques. « C'était une demande des centres de loisirs et des écoles, il y avait des fermes axées autour des animaux mais les enfants ne connaissaient pas le végétal. J'ai donc créé quelque chose de plus naturel, avec une mare aux grenouilles, des canards, un escape game et une chasse au trésor. » Enfin, la productrice fabrique aussi des produits transformés intégralement sur place et composés uniquement d'aliments naturels disponibles sur son terrain : jus de pomme bio, sirop de menthe, de sureau et de thym-citron... et sa spécialité, la pâte à tartiner chocolat végétale Chocomtois®.

Toute cette production, Sylvie Bugnon met un point d'honneur à la réaliser selon ses critères : « Je me suis toujours dit que si je faisais un produit transformé, ce serait uniquement avec mes produits. Ainsi, je n'achète aucun produit ni pour le transformer, ni pour le revendre. Et j'essaie de diversifier ma structure afin de proposer systématiquement une alternative, dès lors que quelque chose ne fonctionne pas. » Une démarche singulière de cette productrice pour créer de l'échange et placer l'humain au cœur de l'activité de maraîchage. 

LE POTAGER DES JEUNES POUSES
24 rue de l'église - 90200 GROSMAGNY
Tél. 06 61 18 01 16



POMMES DE TERRE FARCIES À LA MORTEAU

Préparation : 10 min - Cuisson : 40 min
Pour 4 personnes :

4 grosses pommes de terre, 1 saucisse de Morteau, 1 gousse d'ail, 50 g de comté, 1 salade verte

- 1 Laver les pommes de terre, les couper en deux et y creuser un puit pour la farce.
- 2 Hacher la saucisse, l'ail et le comté. Mélanger.
- 3 Farcir les pommes de terre avec le mélange.
- 4 Envelopper de papier aluminium et enfourner 40 min.
- 5 Servir chaud avec une salade verte.

ODILE VANDERMOERE ET KARINE ABALTI - YONNE

LA PARENTHÈSE CHABLISIENNE

LA VAUGERMAINE
SAINT-CYR-LES-COLONS (89)
Brasserie

EN 2019, ODILE VANDERMOERE ET KARINE ABALTI ONT FONDÉ « LA VAUGERMAINE », UNE BRASSERIE ARTISANALE QUI FAIT DU GOÛT ET QUI NE CESSE DE GRANDIR.

Chablis, ses vins blancs grands crus, Les Preuses, Valmur, Vaudésir... À Saint-Cyr-les-Colons (Yonne), dix kilomètres plus au sud, Odile et Karine, la cinquantaine, ont pris tout le monde à contre-pied en lançant leur marque de bière, La Vaugermaine. Elles travaillaient ensemble pour le vignoble Brocard et se savaient complémentaires. La première gère la production et la seconde s'occupe de la gestion et du commercial. « J'ai bidouillé au départ dans ma cuisine. La recette s'est affinée et en 2019 nous nous sommes installées dans ce corps de ferme réaménagé », explique Odile, originaire du Nord mais émigrée dans l'Yonne il y a 30 ans. Leur projet leur permet d'emblée de remporter le 2^e prix du concours Initiative au féminin.

Les premières années, impactées par le Covid, ne permettent de « sortir » que 60 puis 120 hectolitres, mais la production s'étoffe et dépasse aujourd'hui les 400 hectolitres. « Nous avons encore une marge de manœuvre. L'objectif, c'est d'arriver à 600. » En septembre dernier, Dorian a été embauché et se forme à la production.

« DE LA PHYSIQUE ET DE LA CHIMIE »

Intarissable et passionnée par son activité, Odile explique en détail le processus de fabrication du moût de céréales (principalement de l'orge), un jus sucré auquel il faut ajouter du houblon pour qu'il devienne amer ou aromatique et qu'il se transforme en alcool. « La bière, c'est de la cuisine, mais c'est aussi de la physique et de la chimie. »

La brasserie La Vaugermaine travaille en local, « c'est une fierté ». Avec du houblon 100 % bourguignon, des céréales qui viennent du « 89 », de la Seine-et-Marne et du Loiret voisins, de la coriandre bio à trois km, du basilique frais icaunais.

Odile et Karine fréquentent régulièrement les salons, une dizaine par an, dont le Salon International de l'Agriculture depuis trois ans et la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon depuis deux ans. « Là, ça brasse du monde, c'est le cas de le dire! » Elles reviennent de Reims, pour essayer de s'implanter en dehors du département.

ACCORDS METS ET BIÈRE

Dans la bière, le spectre est très vaste. Alors, les brasseuses s'efforcent de coller à l'air du temps et aux goûts des clients. Elles regardent la concurrence, font des tests, proposent aux copains et à la famille de goûter. « Nous pouvons faire des bières à tout, encore faut-il les réussir! Il y a des modes. Par exemple, en ce moment, ce sont les IPA et les bières acides, qu'on appelle les Sours. Nous avons aussi des bières aux fruits framboise, cassis pour répondre à une clientèle particulière, nous faisons une blonde au basilic frais pour une pizzeria d'Auxerre, qui s'associe très bien avec la cuisine italienne. » La gamme comprend aujourd'hui neuf bières et deux softs, une limonade et le y'cola, y comme Yonne. « Et ça prend bien! »



Brasserie La Vaugermaine
30 Grande rue, Vaugermain
89800 SAINT-CYR-LES-COLONS
Tél. 03 86 53 10 50 - www.lavaugermaine.fr



TEMPURA DE LÉGUMES DE SAISON, MAYONNAISE À LA BIÈRE

Préparation : 25 min - Cuisson : 20 min
Pour 6 personnes :

8 asperges vertes, 16 haricots plats, quelques fanes de carotte, 1 jaune d'œuf, 30 cl de pâte à tempura, 50 cl de bière brune, huile de pépin de raisin, 1 c. à café de moutarde, sel

1 Préchauffer la friteuse à 180 °C. Verser la bière dans une casserole et faire réduire à feu vif jusqu'à obtention d'un sirop. Réserver.

2 Préparer une mayonnaise en mélangeant le jaune d'œuf, la moutarde, le sel et l'huile. Ajouter le caramel de bière refroidi, bien mélanger.

3 Laver les légumes. Couper les asperges en deux. Tremper chaque légume dans la pâte à tempura, puis frire 3 à 4 minutes. Égoutter sur du papier absorbant.

4 Dresser les tempuras dans un plat avec la mayonnaise. Déguster immédiatement.

MON LYCÉE AGRICOLE CHÂTEAU-CHINON : LA RÉFÉRENCE EN AQUACULTURE



Les élèves de seconde apprennent à trier les truites arc-en-ciel en fonction de leur calibre.

LE LYCÉE AGRICOLE DE CHÂTEAU-CHINON EST L'UN DES DIX ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS À DISPENSER UNE FORMATION EN AQUACULTURE. LES JEUNES APPRENANTS VIENNENT DE TOUTE LA FRANCE.

Épuisette à la main et cuissardes aux pieds, une vingtaine de jeunes en classe de seconde du lycée agricole de Château-Chinon ont rendez-vous ce matin à Corancy. Le site abrite l'une des deux piscicultures de l'établissement. Dans trois ans, ils passeront un bac professionnel les préparant aux métiers de la pisciculture, de la pêche ou de l'aquariophilie. Une spécialité rare, qui attire des jeunes de la France entière : « La plupart de nos élèves sont internes », confirme Christelle Renault, la directrice. L'établissement s'est taillé une solide réputation ces dernières années. Les bassins de la pisciculture, alimentés par l'Yonne, ont été entièrement rénovés et figurent parmi les meilleurs sites aquacoles de France.

DES OFFRES D'EMPLOI DIVERSIFIÉES

Durant trois ans, les élèves vont alterner cours théoriques et travaux pratiques, dans tous les domaines : « Ceux qui

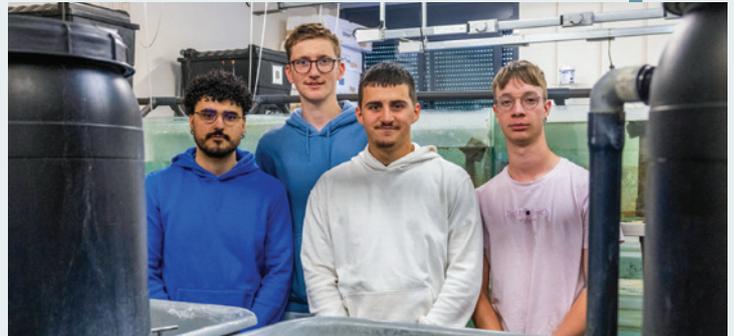
sortent après le bac trouvent facilement des postes comme salariés d'exploitation, ou comme techniciens de fédérations de pêche », explique Florian Guillet, directeur des piscicultures du Morvan. Ils peuvent aussi poursuivre par un BTS aquaculture, également dispensé à Château-Chinon. D'autres portes s'ouvrent alors aux futurs diplômés, en eau douce, en eau de mer, en France ou à l'étranger : « Un de nos anciens élèves est aujourd'hui guide de pêche en Irlande. Trois autres ont été embauchés à l'aquarium de Lausanne. Le panel d'offres est large », promet Florian. Le métier nécessite force et courage, avec un travail en extérieur dans des conditions parfois difficiles. Mais il évolue, avec l'aide des nouvelles technologies. Les machines de tri sont de plus en plus automatisées. À tel point que le métier attire désormais aussi les femmes : « Il y a dix ans, pas une femme ne suivait cette formation. Cette année, sept femmes comptent parmi les effectifs », se félicite Florian.

ÉLÈVES AU SEIN DU LYCÉE AGRICOLE DU MORVAN, ALEXIS, MATHOT, LUCAS ET LOUIS ONT LEUR DESTIN ENTRE LES MAINS. PLUS TARD, ILS POURRAIENT ÉLEVER DES HÛITRES, DES CARPES KOÏ, DES POISSONS D'EAU DE MER OU FINIR GUIDE DE MOYENNE MONTAGNE. PORTES OUVERTES.

Ils ont entre 18 et 25 ans. Mathot et Louis sont en bac pro tandis qu'Alexis et Lucas sont en dernière année de BTS aquaculture. Tous sont arrivés aux piscicultures du Morvan pour la même passion : la pêche. Sauf peut-être Alexis, 25 ans, débarqué à Château-Chinon après un début de carrière dans l'informatique : « J'ai fait un gros burn-out, nous confie le Francilien. J'ai alors cherché à travailler dans ce qui me passionne : l'aquariophilie. » Plus tard, « dans ses rêves », il aimerait créer un élevage de poissons d'aquariums marins et ouvrir des boutiques en France. Louis aussi a des rêves plein la tête. Originaire de Bourges, le jeune garçon de 18 ans espère acquérir assez d'expérience dans la Nièvre avant de s'envoler pour le Japon : « Mon but, c'est d'ouvrir un élevage de carpes Koi. »

UN MÉTIER PASSION

Mathot, en revanche, n'est pas certain de continuer dans le secteur de l'aquaculture. Après son bac, le Dijonnais de 18 ans envisage de poursuivre sur une formation pour devenir guide de moyenne montagne, son « autre passion ». Lucas a, quant à lui, suivi le cursus complet au sein de l'établissement. Arrivé à l'âge de 15 ans, le Gueugnonnais est aujourd'hui en dernière année de BTS. L'an prochain, il souhaite intégrer une école d'ingénieur agronome pour se spécialiser en ostréiculture : « Il y a



Alexis, Mathot, Lucas et Louis, dans la salle aquariophilie du lycée.

de belles choses à faire dans ce domaine en Irlande, en Espagne, ou encore ou Portugal » imagine-t-il.

Les quatre jeunes hommes sont unanimes lorsqu'ils évoquent leur formation à Château-Chinon. Alexis se mue en porte-parole : « Les profs sont captivants : ils parlent pendant des heures, et nous, nous écoutons. Avant, je détestais les cours. Arrivé ici, je me retrouve à faire 4h de révision le soir parce que j'aime le sujet que je révise. » Lucas poursuit : « Ce n'est pas un métier monotone. Il n'y a pas une journée pareille : le contact avec le vivant, les changements de saisons... cela demande de l'engagement, mais c'est ce qui est intéressant et stimulant dans la vie. » La définition d'un métier passion. 🍃



Florian Guillet, responsable de l'exploitation agricole du lycée.

DES BASSINS À L'ASSIETTE

NOUS L'OUBLIONS PARFOIS, MAIS UN LYCÉE AGRICOLE, C'EST AUSSI UNE EXPLOITATION. CELLE DES PISCICULTURES DU MORVAN PRODUIT ENVIRON 15 TONNES DE POISSONS CHAQUE ANNÉE.

Des truites arc-en-ciel, des farios, des saumons de fontaine et des ombres communs. Les piscicultures du Morvan élèvent chaque année quelques dizaines de milliers de poissons. Les deux-tiers partent vivants pour repeupler des rivières ou des étangs. Reste cinq tonnes que le lycée transforme en rillettes, mousses, veloutés, filets crus ou fumés, poissons sous vide.

Les produits sont vendus à la boutique de la pisciculture, située sur le site de Corency, ainsi que dans les magasins de producteurs, voire dans quelques grandes surfaces régionales. Le lycée travaille également avec les Toques Nivernaises, l'association regroupant les meilleurs chefs cuisiniers de la Nièvre. Et fierté pour l'établissement : les filets de truite sont depuis peu proposés dans les cantines des différents ministères et même à l'Élysée : « Nous avons d'ailleurs reçu un courrier signé du Président de la République nous félicitant pour la qualité de nos produits », souligne Florian Guillet, directeur des piscicultures du Morvan et responsable de l'exploitation. What else? 🍃

OÙ TROUVER LES PRODUITS DES PISCICULTURES DU MORVAN ?

À la boutique de la pisciculture de Corency, les lundi, mardi, jeudi et vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 16h30.
Sur les marchés de Château-Chinon (samedi matin) et de Moulins-Engilbert (mardi matin).

Contact : 03 86 85 14 34



Martial Parent a trouvé le parfait équilibre entre vie de famille et vie professionnelle.



Toutes les truites qui sortent de la pisciculture du moulin de Pierre sont nées, élevées et abattues sur site.

« J'AI TOUJOURS SU QUE JE DEVIENDRAIS PISCICULTEUR »

DANS NOTRE RUBRIQUE « ILS ONT FRÉQUENTÉ UN LYCÉE AGRICOLE DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ, QUE SONT-ILS DEVENUS ? », NOUS AVONS RENCONTRÉ MARTIAL PARENT. PASSÉ PAR LE LYCÉE AQUACOLE DU MORVAN, IL EST AUJOURD'HUI RESPONSABLE D'EXPLOITATION À LA PISCICULTURE DU MOULIN DE PIERRE, DANS LE JURA.

Quand on est pisciculteur, il faut savoir tout faire. À notre arrivée, Martial Parent s'affaire à remettre en place la chenille d'une mini-pelleteuse. Sa pisciculture est en pleins travaux. Deux nouveaux bassins doivent être prêts pour l'été. Ça ne chôme pas. « Mais j'ai quand même bien une heure à vous accorder », nous lance-t-il. Sa petite fille Constance est dans ses jambes. L'homme de 42 ans habite sur le site de la pisciculture, située à Monnet-sur-Paquet, à côté de Champagnole (Jura). Il en est le responsable d'exploitation. Son patron habite à 160 kilomètres plus au nord, dans le Territoire de Belfort : « On se connaît depuis plus de 25 ans, il me fait confiance. »

SIX ANS D'ÉTUDES À CHÂTEAU-CHINON

Originaire du Haut-Doubs, Martial a eu la chance de savoir dès son plus jeune âge le métier qu'il souhaitait faire : « Je ne sais pas pourquoi. J'ai toujours su que je deviendrais pisciculteur. Et pourtant, je ne suis pas pêcheur. Si je veux une truite, il me faut une épuisette! » rit-il. Après le collège, il cherche un établissement susceptible de l'accueillir. C'est Château-Chinon qui l'emporte : « J'étais aussi pris à Poisy, à côté d'Annecy. Mais j'ai préféré Château-Chinon : les sapins me rappelaient mon Haut-Doubs natal. » Il débarque dans la Nièvre en 1999.

Il y restera six ans. BEP, bac pro, BTS : il franchit toutes les étapes, sauf la dernière : « Je n'ai pas eu mon BTS. Je n'aimais pas l'école. Les matières techniques m'ont toujours sauvé. Mais en BTS, il y avait davantage de théorie, ça ne m'allait plus ! »

« UNE ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE EXCEPTIONNELLE »

Qu'importe, Martial a gardé de très grands souvenirs de Château-Chinon. « Je sortais de mon petit collège de campagne, nous étions tous éloignés de Château-Chinon, tous dans la même galère, la découverte de l'internat, loin de chez nous. Ça nous a soudés. Avec une équipe pédagogique exceptionnelle. » C'est durant l'un de ses stages qu'il découvre la pisciculture du Moulin de Pierre. Ses études terminées, il se voit travailler dans le Jura. Mais l'établissement n'embauche pas. Il s'expatrie durant trois ans en Lorraine, avant qu'un poste ne se libère. Durant dix ans, il travaillera en binôme avec son patron, Michel Ducloux. Les deux hommes se concentrent à 100 % sur l'élevage, et vendent la majorité de leurs truites vivantes. La création de l'atelier de transformation, en 2017, va tout changer : « Nous avons découvert un nouveau métier et nous avons dû embaucher. » Facile! Martial se tourne du côté de son ancien établissement de Château-Chinon : « J'y suis passé, je sais ce que vaut la formation ; et puis, on est un peu chauvin ! Souvent une période de stage se termine par une embauche. » À Monnet-sur-Paquet, ils sont désormais trois à avoir suivi le cursus du lycée du Morvan, sur une équipe de huit salariés. Avec Martial en chef d'équipe indéboulonnable : « Repassez dans dix ans, je serai toujours là », conclut-il, avant de retourner à sa pelleteuse. 



ROMAIN TURBAN CHEF À LA CITÉ SCOLAIRE MONTCHAPET (DIJON)

LE CÔTE-D'OR IEN A TROQUÉ SA TOQUE DE CHEF DANS DES RESTAURANTS PRESTIGIEUX POUR CELLE DE CHEF DE CUISINE AU LYCÉE MONTCHAPET À DIJON (21). UN CHOIX RÉFLÉCHI QU'IL NE REGRETTE ABSOLUMENT PAS.

Après un parcours qu'il qualifie lui-même d'atypique, Romain Turban a délaissé les grands établissements comme La Gentilhommière ou chez Stéphane Derbord à la suite d'un déclic : celui de l'accessibilité et d'un équilibre vie familiale-vie professionnelle à retrouver. Il prend un tournant radical dans sa carrière. Il œuvre d'abord au collège d'Is-sur-Tille (21) et emporte avec lui sa vision de travailler les produits bio et locaux. « *Il faut qu'on pense comme si c'était pour nos enfants que nous cuisinons et cela change tout !* »

Grâce à un vaste réseau d'amis et de contacts glanés au gré de marchés gourmands à travers la région, le Dijonnais tisse des liens et négocie des contrats auprès de producteurs engagés. Un maillage qui permet aujourd'hui au lycée Montchapet de cuisiner plus de 70 % de produits bio et locaux. « *Il faut comprendre que l'agriculture a besoin de nous et que nous contribuons à l'économie circulaire.* »

La condition de la réussite ? « *Que l'équipe réponde présent* », relève-t-il, magnanime. Il s'impose auprès d'une brigade en cuisine qui modifie ses habitudes et le suit dans son envie de valoriser des produits bruts. « *Je voulais qu'ils aient le respect du travail des producteurs.* » Alors quoi de mieux que d'aller les visiter ? « *Nous nous sommes rendus à la Ferme Fruirouge à Nuits-Saint-Georges, à la rencontre de producteurs locaux avec lesquels nous travaillons. Ils alimentent le lycée en confiture et en ketchup de cassis.* » Le but ? Créer des déclis dans l'équipe et

réduire le gaspillage au moment de la production. Pari réussi, puisque 90 % des effectifs ont réalisé l'impact de la chaîne de production et sont davantage conscients du travail fourni par les agriculteurs.

Romain Turban n'est pas seulement chef. Il est un fervent militant de l'anti-gaspi. « *Les poubelles sont révélatrices des choix des élèves* », déclare-t-il. En constante remise en question pour faire mieux, il interroge directement les élèves sur leurs goûts pour comprendre leurs habitudes alimentaires. « *Par exemple, l'agneau, c'est difficile de leur en faire manger, mais sous forme de merguez, aucun souci ! Idem pour la viande, qu'il faut couper plus petit. En réduisant de 10 g chaque portion, nous faisons baisser le gaspillage alimentaire et nous économisons de l'argent pour des denrées de qualité* ».

Romain Turban et son équipe fourmillent de projets : la participation à la deuxième édition du concours « Tous à table », une journée anti-gaspillage pour valoriser ceux qui jettent le moins, une champignonnière créée dans les locaux de l'établissement, un menu 100 % rose pour Octobre rose ou une bûche de Noël de 15 mètres de long...

Une liste qui ne cesse de s'allonger avec une envie toujours présente : celle de mieux manger! 



J'AI ÉTÉ AIDÉE PAR LA RÉGION

GRÂCE À LA RÉGION, LA FERME DES MINIMES MAXIMISE LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

NOUVELLE AVENTURE POUR LA FERME DES MINIMES! DÉJÀ PROPRIÉTAIRES D'UN CENTRE ÉQUESTRE À SELONCOURT, PASCALE BERTIN ET SON CONJOINT PHILIPPE VERNERER DÉCIDENT DE CRÉER, IL Y A DEUX ANS, UN CONCEPT INNOVANT EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ : CELUI D'ÉCURIE ACTIVE.

Il s'agit de laisser les chevaux gambader dans la nature, les laisser se déplacer pour boire et manger et vivre en troupeau sur plus d'un hectare. L'objectif? « *Se rapprocher de la vie dans la nature* », précise Pascale Bertin, pour qui « *les chevaux ne sont pas conçus pour vivre en box* ». Les zones dédiées sont stabilisées, évitant ainsi que les chevaux soient couverts de boue, et leur permettant de se déplacer librement pour répondre à leur besoin d'exercice. C'est d'ailleurs la nécessité de faire davantage pour le bien-être animal qui a convaincu la Doubiennaise de se lancer.

« *Le troupeau de 30 poneys vivait déjà dehors et nous voulions améliorer leurs conditions de vie et faciliter notre travail lors de la distribution du fourrage. Au début du projet, nous souhaitions stabiliser les terrains sur notre investissement propre. Mais quand nous avons vu que des fonds FEADER étaient disponibles pour des projets, nous avons monté un dossier avec la Chambre d'agriculture* », explique l'éleveuse équine de 58 ans. Et d'ajouter : « *Nous cochions toutes les cases pour recevoir une aide et nous avons reçu la bonne nouvelle d'être sélectionné! Les fonds FEADER nous ont permis construire ce projet ambitieux et de pouvoir mettre tous les chevaux en écurie active, soit une cinquantaine.* » La cavalière se réjouit d'avoir pu mener à bien ce projet éthique.

Le couple, qui bénéficiait pour la première fois des fonds FEADER, a pu s'appuyer sur un suivi attentif de leur dossier à



la Région et une écoute bienveillante. Et pour la suite? Satisfaits de cette première expérience, ils aimeraient candidater à d'autres appels d'offres afin de pouvoir par exemple récupérer l'eau de pluie de leur nouveau bâtiment.

Ils viennent par ailleurs de percevoir la fin des aides pour le projet. Grâce à ce dernier acompte, ils vont pouvoir refaire le toit du dortoir. Un projet qui n'aurait jamais vu le jour sans le soutien de la Région qui a mobilisé presque 160 000 € (59 029,29 € des fonds de la Région et 100 509,33 € de fonds européens FEADER) sur un coût total avoisinant les 265 000 € subventionnables soit 60 % du projet soutenus par les fonds européens.

Grâce à ce soutien, ce sont désormais une cinquantaine d'équidés qui sont accueillis dans cette écurie d'un nouveau genre tournée vers le bien-être animal.

Contact : fermedesminimes25230@gmail.com



DERRIÈRE LES DOSSIERS... DES HUMAINS

Parmi la centaine de personnes qui travaillent à la Direction agriculture et forêt de la Région Bourgogne-Franche-Comté, Marine Flamant.

Depuis 2023, la jeune femme est chargée de procéder au traitement des dossiers qu'elle reçoit concernant la diversification et l'alimentation de proximité.

Pour la plupart des personnes répondant aux appels d'offres, « *C'est leur premier projet et c'est le projet d'une vie. Les agriculteurs qui envoient leur dossier travaillent souvent de 6h du matin à 20h le soir. Nous sommes conscients de leurs contraintes et nous essayons de leur simplifier la tâche, mais nous sommes obligés de faire preuve de rigueur.* »

« *Cela évite les difficultés lors des contrôles de l'Union européenne. Quand nous prenons le temps d'expliquer tout ça, cela va mieux.* » C'est Marine Flamant qui a pris en charge le dossier de la Ferme des Minimes. Un de ses dossiers les plus marquants. Cavalière elle aussi, elle a été tout de suite sensible à l'approche développée par le centre équestre doubiennais pour le bien-être animal. « *Ce qui me plaît le plus, c'est de voir la finalité des dossiers, quand tout est fait, d'aller sur place et de me rendre compte de l'impact de la subvention. S'il n'y avait pas eu d'aides, l'écurie active ne serait pas là.* »

Selon elle, les qualités essentielles pour être instructeur sont l'écoute, la pédagogie et la proximité avec le porteur de projet. Des qualités utiles depuis qu'elle instruit des dossiers. Au total : plus d'une centaine de projets ont été accompagnés et ont pu voir le jour grâce à l'équipe de sept personnes dont elle est membre.



DOSSIER

LES RESSOURCES DE NOS FORÊTS

La forêt de Bourgogne-Franche-Comté est l'une des plus importantes et des plus productives de France. Elle subit cependant les effets du changement climatique qui se sont accélérés et intensifiés durant la dernière décennie. D'ici quelques années, pourra-t-elle encore nous offrir son bois aussi précieux qu'abondant ? Nous permettra-t-elle encore de ramasser ses champignons ? Rien n'est moins sûr, si personne n'agit. Alors pour préserver ces richesses, la Région et ses partenaires coordonnent leurs actions.



« NOUS DEVONS NOUS PRÉPARER À VOIR UNE “AUTRE” FORÊT DEMAIN »



CONSEILLER RÉGIONAL DÉLÉGUÉ EN CHARGE DES FORÊTS ET MONTAGNES, SYLVAIN MATHIEU DRESSE LE CONSTAT D'UNE FORÊT QUI VA MAL, FORTEMENT IMPACTÉE PAR LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE. SELON LUI, L'ÉPICÉA EMBLÉMATIQUE DE NOS FORÊTS BOURGUIGNONNES ET FRANC-COMTOISES DEVRAIT PROGRESSIVEMENT FAIRE PLACE À DES ESSENCES PLUS MÉRIDIONALES.

Sylvain Mathieu, quelles sont les conséquences du changement climatique sur nos forêts ?

Les conséquences sur les forêts sont multiples : sécheresse qui affaiblit les arbres et les rend vulnérables à des maladies et aux attaques d'insectes ; baisse de croissance des arbres ; prolifération d'insectes ravageurs, notamment les scolytes sur épicéas ; augmentation du risque d'incendies de forêts ; augmentation des précipitations en hiver, ce qui rend l'exploitation des forêts difficile voire impossible comme en 2023-2024.

Pourquoi la région Bourgogne-Franche-Comté est-elle particulièrement touchée ?

Parce que c'est ici, et en région Grand-Est, que l'on a observé les plus forts déficits hydriques depuis 2018, et c'est aussi dans ce grand quart Nord-Est qu'il y a le plus d'épicéas, notamment dans nos trois zones de montagne : Morvan, Jura et Vosges. Or, l'épicéa est l'essence de climat froid qui est la plus sensible au changement climatique.

Quelles sont les solutions pour lutter contre ou pour s'adapter à ce changement ?

Pour lutter, il faut d'une part, réduire nos émissions de gaz à effet de serre, et d'autre part, planter des arbres pour capter du carbone et entretenir nos forêts. Pour nous adapter, nous devons limiter au maximum les coupes rases, nous appuyer sur la biodiversité existante, diversifier les essences en place en introduisant prudemment des variétés mieux adaptées à un climat plus chaud et plus sec.

Devons-nous nous préparer à voir une « autre » forêt demain ?

Oui, il y aura probablement de plus en plus d'essences méridionales et de moins en moins de monocultures.

Autre problématique : les incendies. Nous étions jusqu'ici épargnés mais, depuis deux-trois ans, cela devient une réalité récurrente. La Région agit-elle dès à présent pour limiter les impacts des incendies de forêt ?

La Région agit à travers le levier dont elle dispose : les fonds européens. Une partie du FEADER est dédiée à la forêt. Nous avons décidé d'affecter celle-ci exclusivement à la création de dessertes forestières, avec une priorisation pour la défense des forêts contre les incendies (DFCI). Cela représente trois millions d'euros par an jusqu'en 2027.

Vous avez lancé une étude prospective sur l'avenir de la filière forêt-bois à l'horizon 2040, cofinancée avec l'État et Fibois-BFC. Quels sont ses objectifs et qu'en attendez-vous ?

Nous sommes une très grande région forestière, dont nous devons prendre le plus grand soin pour qu'elle dure et se

renouvelle. Comme les prairies, c'est notre assurance-vie. Notre politique forestière est actuellement cadrée par le Contrat Régional Forêt-Bois 2018-2028 qui avait été établi sur des données des années 2010. Or, le dérèglement climatique est arrivé plus vite et plus fort que prévu, impactant sérieusement les forêts. La crise COVID-19, la guerre en Ukraine et les objectifs de décarbonation de notre économie font que les besoins en bois de notre pays se sont accrus. Il devenait donc impératif de réajuster toutes les prévisions de production et de récolte de bois afin de mener une politique pertinente et préserver cette ressource. L'autre grand objectif de cette étude est la ressource humaine afin de nous assurer que nous aurons bien les hommes et les femmes présents pour faire vivre cette filière et faire vivre nos forêts. 🌿

LES CHIFFRES CLÉS DE LA FORÊT EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

37%
un taux de boisement supérieur à la moyenne nationale (31 %)

10%
de la surface forestière française, 15 % de la récolte et 19 % des sciages

1000
chaufferies bois pour l'autonomie énergétique de la région

10 MILLIONS
d'euros consacrés par an à travers ses politiques : forêt et première transformation, économie, innovation, bois énergie, bâtiment, aménagement du territoire, lycées, formation professionnelle, apprentissage et recherche

5 000
entreprises

25 000
emplois

QUAND LE BOIS MALADE DEVIENT UNE RESSOURCE ENVIÉE



DANS LE HAUT-JURA, LES FORÊTS D'ÉPICÉAS PORTENT LES MARQUES D'UN MAL DISCRET MAIS REDOUTABLE : LE SCOLYTE. DEPUIS 2018, CET INSECTE MINUSCULE A ATTAQUÉ DES MILLIERS D'ARBRES AFFAIBLIS PAR LES SÉCHERESSES RÉPÉTÉES, LAISSANT DERRIÈRE LUI DES PEUPELEMENTS TOTALEMENT DÉVASTÉS.

Face à cette crise, une réponse locale et intelligente a émergé : valoriser le bois scolyté. Car si son apparence peut être altérée (bois bleui, veinures irrégulières), ses qualités mécaniques restent solides. Des tests menés dans le massif jurassien ont démontré qu'il pouvait être utilisé dans la construction sans compromis sur la qualité.

C'est tout l'enjeu du projet INESE, soutenu par la Région Bourgogne-Franche-Comté : intégrer ce bois dans des filières vertueuses de construction, de mobilier ou d'aménagement. Le sciage, le séchage, le collage ? Aucun obstacle majeur, affirment

les experts. Et mieux : certains artisans redécouvrent dans cette singularité esthétique une richesse nouvelle.

Réutiliser ce bois local, c'est éviter des transports inutiles, limiter le gaspillage, soutenir la filière forêt-bois régionale, et offrir à nos forêts un répit. En parallèle, des replantations sont engagées, avec des essences diversifiées, pour reconstruire des forêts plus résilientes. Dans un contexte de transition écologique, chaque arbre sauvé, chaque ressource transformée, participe à une autre manière de bâtir, et une meilleure manière de capter le carbone. 🌱

DES ÎLOTS POUR FAIRE GERMER L'AVENIR

ET SI LA FORÊT DE DEMAIN S'INVENTAIT SUR DE TOUTES PETITES PARCELLES ? FACE AUX SÉCHERESSES RÉPÉTÉES, LA RÉGION BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ SOUTIEN DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES LA MISE EN PLACE ÎLOTS D'AVENIR : DES MICRO-PLANTATIONS EXPÉRIMENTALES QUI TESTENT LA RÉSISTANCE ET LA ROBUSTESSE D'ESSENCES ENCORE PEU UTILISÉES SOUS NOS LATITUDES.

Le principe est simple, mais précieux. Sur des surfaces allant de 0,5 à 1 hectare, des gestionnaires et propriétaires forestiers implantent une seule espèce d'arbre, sélectionnée pour sa tolérance à la chaleur et au stress hydrique. Chêne zéen, calocèdre, liquidambar ou noisetier de Byzance... 90 îlots ont déjà vu le jour, suivis de près par les équipes de l'ONF et du CRPF.

Chaque site est un laboratoire à ciel ouvert : croissance, adaptation, sensibilité au sol, évolution sur le long terme... Toutes les données sont soigneusement collectées. Avec le temps,



ces plantations pionnières pourraient fournir des graines adaptées à notre climat futur.

À l'heure où le changement climatique bouleverse les équilibres forestiers, ces îlots sont autant de graines d'espoir. Ils dessinent, à petite échelle, les contours d'une forêt plus forte et mieux armée pour l'avenir. 🌱

ÇA ROULE POUR LE COCHONNET JURASSIEN !

La Tournerie Monneret transforme le buis pour en faire des cochonnets, autrement dénommés « buts ». Installée à Jeurre (Jura), la tournerie jurassienne est désormais le premier fabricant mondial de cochonnets en buis.



Si les cochonnets de pétanque sont en buis, ce n'est pas un hasard. Le buis possède une dureté et un poli incomparable. Mais ce bois est aujourd'hui menacé par la pyrale du buis, un insecte venu d'Asie. Le papillon décime les arbustes en Bourgogne-Franche-Comté et dans de nombreuses autres régions. Pour limiter les éventuelles ruptures de stock, l'entreprise a anticipé : la tournerie a ainsi stocké du buis pour dix années de production. De quoi avoir le temps de s'en procurer !

L'entreprise fabrique également des roues pour jouets, des manches d'outils, des poignées de parapluie, des cuillères et autres articles ménagers... tout ce qui peut être valorisé grâce à la ressource en bois dont le Jura est si fier !

Les jouets en bois du Jura tiennent une place prépondérante dans le cœur des Français. Outre les toupies en buis, les sifflets ou les bilboquets, l'entreprise se modernise et mise aujourd'hui sur des quilles finlandaises Made in Jura pour s'adapter à une nouvelle clientèle, sensible à la provenance des produits.

Tournerie Monneret
21 rue Principale, 39360 Jeurre
Tél. : 03 84 42 41 98
Email : sarl.monneret@orange.fr



LA TONNELLERIE, UN SAVOIR-FAIRE AU SERVICE DU GOÛT

Implantées au cœur du vignoble bourguignon, les tonnellerie accompagnent à merveille clos, domaines et châteaux dans leur travail d'élevage du vin. Les tonnellerie sélectionnent les plus beaux spécimens de chêne français pour confectionner les fûts répondant au mieux à la demande des vignerons permettre aux vins et spiritueux de se révéler pleinement. La Région soutient les entreprises de la filière. Elle a notamment aidé deux projets d'innovation. D'abord celui de l'entreprise Girondor, à Fragnes-La-Loyère (71), destiné à financer une étude de faisabilité pour développer des bandes de cerclage nouvelle génération, pour 85 000 €. Et celui de l'entreprise Monnot LMT, à Beaune (21), pour une machine-outil innovante, automatisée et robotisée qui assistera l'opération manuelle de dressage de merrains (planche obtenue en débitant un billot de bois qui formera la paroi d'un tonneau) pour 199 000 €. « C'est une machine qui n'existait pas. Elle constituera une aide à la décision et répondra à nos objectifs de sécurité, de rendement matière et de fiabilité », explique Olivier Casier, directeur général de Monnot LMT. 



Les produits de la gamme La Chêne présentés lors du salon Euroforest.

AVEC LA CHÊNAIE, FAITES-VOUS UNE BEAUTÉ

La marque La Chêne, dont le siège se situe à Murlin dans la Nièvre, a développé toute une gamme de cosmétiques (gel, crèmes, parfum...) liée aux chênes. Les soins sont imaginés et formulés dans son laboratoire nivernais et fabriqués en France. Les différentes parties du chêne (écorce, feuilles, bourgeons...) ou du hêtre, du saule et du bouleau sont utilisées dans l'élaboration des actifs et prélevées dans la forêt des Bertranges, à proximité de la Charité-sur-Loire (Nièvre).

Chez La Chêne, des pratiques responsables sont intégrées, du développement de leurs produits à leur fabrication, tout en contribuant activement à la préservation de l'environnement.

Cela se traduit par des emballages éco-conçus et recyclables grâce à des matériaux responsables en choisissant du plastique recyclé ou d'origine végétale. Les cartons utilisés sont certifiés FSC, issus de forêts gérées durablement, avec des impressions réalisées à l'aide d'encre végétale.

RIEN NE SE PERD, TOUT SE TRANSFORME

Les soins développés par La Chêne puisent leur essence dans le chêne. Les trois actifs brevetés et utilisés par la marque bourguignonne sont issus de parties de l'arbre non utilisées pour la fabrication des tonneaux, dans une démarche d'upcycling.

Siège : Le Bourg, 58700 MURLIN
Bureaux : 4, rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris
Téléphone : 01 44 94 99 31

QUAND LA FORÊT DEVIENT GOURMANDE

EN BRESSE BOURGUIGNONNE, FABRICE DESJOURS A CRÉÉ LA PLUS GOURMANDE DES FORÊTS DE FRANCE : CONSTITUÉE D'UN MILLIER DE PLANTES COMESTIBLES DIFFÉRENTES, ELLE EST DEVENUE UN MODÈLE DU GENRE.

Pour pénétrer dans la forêt gourmande de Fabrice Desjours, située au cœur de la Bresse Bourguignonne, il suffit de pousser un petit portail en bois. Derrière, se dressent sur 2,5 hectares, plus de 1000 espèces différentes d'arbres, d'arbustes, de plantes, de lianes et de racines qui s'entremêlent, du sol jusqu'à plusieurs mètres de hauteur. Tous ces végétaux ont la même particularité : ils sont comestibles. Les grands arbres fruitiers donnent des pommes, des prunes, des pêches, mais aussi des olives, des mangues, des cornouilles, des chalefs ou des ragoumines. D'autres fournissent un panel de noix diverses : de Grenoble, de pécan, amandes, pistaches, pignons, glands... À mi-hauteur, les framboises croisent le regard des grenades ouzbèkes. Au sol, ce sont les champignons et les fleurs alimentaires qui pointent le bout de leur nez : des pleurotes, des shiitakés, des marguerites, des hibiscus. Et entre tout ça, divague la vigne sauvage, qui s'entrelace dans les branchages des châtaigniers et des poivriers. Une véritable forêt enchantée, créée de toutes pièces par Fabrice DESJOURS, il y a une quinzaine d'années. « A l'occasion de l'un de mes voyages, j'ai découvert l'agroforesterie aux Comores : je voyais des femmes pénétrer dans les forêts avec des paniers vides pour en ressortir une heure plus tard avec des paniers remplis de fruits, de légumes et de feuilles », rembobine cet ex-infirmier.

« MON RÊVE : PROPAGER LES FORESTIBLES »

De retour en Bourgogne, il achète une prairie dans le petit village de Diconne (Saône-et-Loire). Il s'inspire de l'expérience comorienne pour créer son propre jardin-forêt adapté au climat européen : « Il existe entre 5000 et 7000 espèces alimentaires sur la planète, mais nous n'en consommons qu'une soixantaine », constate Fabrice. Il plante à tour de bras, choisissant ses essences avec soin. Aucun traitement, pas d'irrigation : la forêt doit pouvoir s'autogérer. Quinze ans plus tard, l'expérience est devenue une référence. On fait appel à lui partout en France, pour créer des forêts gourmandes.



DOSSIER

Des baies de goji, des chalefs, et un pain d'épices fait avec de la farine de glands, de châtaignes et de graines de berce d'Hercule : le petit-déjeuner de Fabrice Desjours s'annonce gourmand !

« Mon rêve, ce serait de pouvoir propager les « forestibles » et de les retrouver sur les tables de cantines » espère le quadragénaire. En attendant, il envisage d'acquiescer une bâtisse du village pour la transformer en auberge dans laquelle la future brigade de cuisine aura à charge de valoriser la production de sa forêt. 🌿



Quelques productions d'automne, certaines totalement méconnues comme les tubercules de glycine tubéreuse, noix de torrey, noix de céphalotax, poncires, graines de pois de Sibérie, fruits de feijoas, noix de caryer ovale.

UNE BIODIVERSITÉ ABONDANTE

En plantant sa forêt gourmande, Fabrice Desjours a récréé tout un écosystème autour des arbres et des plantes. En partenariat avec EDF, il est en train d'établir un comptage des oiseaux et de l'ensemble des vertébrés présents sur sa parcelle. Renards, sangliers, chevreuils et blaireaux sont des habitués des lieux. Tout comme les amphibiens et

les reptiles. Les fruits et les légumes présents en abondance attirent aussi les limaces. Mais Fabrice l'assure : « Leur impact est limité. Elles se font dévorer par les orvets ou bien par le carabe doré, un scarabée que l'on observait enfants dans nos jardins. Ici, il a retrouvé un terrain de jeu favorable. C'est un auxiliaire de jardin extraordinaire. »



EMMENTAL GRAND CRU

UN FROMAGE À PRÉSERVER

LA FILIÈRE EMMENTAL GRAND CRU SE BAT AUJOURD'HUI POUR FAIRE RECONNAÎTRE SON SAVOIR-FAIRE EN MISANT SUR LA QUALITÉ. LE BUT ? FAIRE PERDURER CE PRODUIT AUPRÈS DES CONSOMMATEURS, PARFOIS PERDUS DANS UN MARCHÉ HYPER-CONCURRENTIEL ET LEUR PERMETTRE D'APPRENDRE COMMENT LE DIFFÉRENCIER.

Reconnaissable entre mille grâce à ses « trous », l'emmental a beaucoup évolué depuis ses débuts. Jusqu'à dans les années 1960, l'emmental n'est produit que de façon artisanale dans l'est de la France. À partir des années 1960 l'ouest et notamment la Bretagne, commencent également à en produire de façon industrielle. Tout le département du Doubs, ne produit pas encore de comté voit son économie et ses traditions bouleversées.

Pour contre-attaquer, un syndicat pour le lait cru voit le jour en 1976. À l'époque l'emmental au lait cru est produit sur une zone étendue qui va de l'Isère jusqu'à la Haute-Marne en passant par le Doubs et la Haute-Saône. La Savoie, qui, elle aussi, le produit, capitalise sur la renommée du terroir et de ses reliefs et fait protéger la marque « *Emmental de Savoie* ».

En Franche-Comté, on tente également de faire adopter la marque : « *l'Emmental de Franche-Comté* ». Une tentative restée vaine à cause du mot « *comté* », un fromage qui commence à prendre de plus en plus de place dans le paysage franc-comtois. C'est donc l'appellation plus neutre d'emmental français Est-Central qui est retenue.

En 1979, la filière emmental français Est-Central se structure dans le but d'obtenir le label rouge avec un cahier des charges précis et l'obligation de fabriquer avec du lait cru, sans emballage plastique. La marque se dote d'un nom plus vendeur et s'appelle désormais emmental grand cru. Pour conserver son label rouge, un panel de consommateur doit comparer l'emmental grand cru avec l'emmental standard. Si le panel aboutit à la conclusion que le label rouge est supérieur, alors l'emmental grand cru peut garder son label rouge.

IGP OBTENUE EN 1996

Le fromage obtient également une IGP (indication géographiquement protégée) en 1996, ce qui permet de délimiter les zones de production.

Depuis 2019, et face à une concurrence toujours plus rude, le cahier des charges a été renforcé, et l'obligation de pâturage et d'alimentation sans OGM pour les vaches réaffirmée.





Depuis 2022, l'ère de l'IGP Emmental français Est-Central, nom déposé à l'Union européenne est réduite, il n'y a désormais plus que les quatre anciens départements qui composaient la Franche-Comté, les Vosges et la Haute-Marne qui ont le droit d'utiliser l'appellation emmental grand cru.

Désormais l'IGP et le label rouge ont fusionné de telle sorte que lorsqu'on achète de l'emmental grand cru, il a forcément été produit dans l'un des départements de l'indication géographiquement protégée.

UNE FILIÈRE EN SOUFFRANCE

Malgré des succès pour la filière en termes de protection des savoir-faire, le fromage souffre. Depuis les années 1990, la filière décline, et si l'emmental restait une valeur sûre pour son râpé, désormais le comté grignote des parts de marché tout comme la mozzarella ou le cheddar.

La filière franc-comtoise doit affronter des géants industriels avec des capacités de production bien différentes. Une seule usine bretonne est capable de produire 60000 tonnes d'emmental industriel par an, contre 3200 tonnes pour l'ensemble des producteurs d'emmental grand cru. « *Voilà pourquoi il est parfois si dur pour le consommateur de s'en procurer* », prévient Olivier Vallat, le représentant de la filière.

Les producteurs locaux sont également tributaires de la météo. Pourquoi ? « *Car ils conservent la fleur de lait, tandis que l'emmental industriel, lui, produit du lait pasteurisé et peut donc produire quelles que soient les conditions météorologiques* », complète Olivier Vallat.



UN CONSOMMATEUR PERDU AU MILIEU DE TOUS LES EMMENTAL

Le consommateur est parfois perdu au milieu de toutes ses meules d'emmental, entre celui de Savoie, celui de Suisse et celui d'Est-Central et donc de Bourgogne-Franche-Comté.

Un conseil pour ne pas se faire berner ? Le seul moyen de le trouver, c'est à la coupe et notamment dans deux fromageries : celles de Vercel et de Charcenne en Haute-Saône. Mais pour Olivier Vallat, « *le moyen le plus marquant pour le consommateur, c'est de goûter la différence* ».

En tout, ce sont 305 producteurs habilités qui ont adhéré au syndicat grand cru. Certains produisent également du lait pour du comté, du morbier ou du gruyère. Mais 69 d'entre eux dépendent uniquement de l'emmental grand cru. Si la filière cesse d'exister, ces agriculteurs seront obligés de revenir en lait standard et leur savoir-faire transmis de génération en génération sera perdu. 





95 % DES ESCARGOTS CONSOMMÉS EN FRANCE PROVIENNENT DES PAYS DE L'EST. LES ÉLEVEURS FRANÇAIS, NOTAMMENT BOURGUIGNONS-FRANCS-COMTOIS, S'ORGANISENT POUR FAIRE RECONNAÎTRE UNE FILIÈRE QUI MANQUE DE LISIBILITÉ.

ESCARGOT DE BOURGOGNE, VRAIMENT ?

« Une douzaine d'escargots et deux verres de chablis s'il vous plaît ! » Au Salon International de l'Agriculture (du 26 février au 2 mars 2025), le bar à escargots de Dominique Rouyer n'a pas désempli : « On en a vendu 4000 douzaines », indique l'éleveur, basé à Armeau dans l'Yonne. Il fait partie des 500 héliculteurs français. Un métier récent, né il y a une quarantaine d'années, après que la réglementation sur le ramassage de l'escargot dans son milieu naturel n'a été clarifiée : « Sans une mobilisation, la race aurait sans doute disparu », fait remarquer Alice Cubillé, chargée de mission filière escargot à la Chambre d'agriculture de Côte-d'Or.

LE BOURGOGNE, PAS ASSEZ RENTABLE

Ainsi, depuis 45 ans, le ramassage de l'escargot de Bourgogne n'est possible que du 1^{er} juillet au 31 mars, et uniquement si le diamètre de sa coquille est supérieur ou égal à 3 cm. Des contraintes qui ne permettaient pas de fournir un marché français qui pesait déjà plus de 15 000 tonnes de mollusques par an à l'époque. Le métier d'héliculteur fait alors son apparition. Une tentative d'élever les escargots de Bourgogne, les mêmes que ceux que l'on trouve dans nos forêts, est lancée. Mais l'expérience tourne court. Le produit n'est pas rentable : « Il lui faut entre 3 et 5 ans pour être mature, explique Alice.

Nous avons donc cherché d'autres races, à la croissance plus rapide. Et c'est le gros gris, un escargot importé du Maghreb, qui a été choisi. » Ses caractéristiques se rapprochent de son cousin bourguignon, et il se révèle même plus tendre, puisqu'il ne met que 4 à 6 mois pour atteindre sa maturité.

BIENTÔT, UN LABEL « ESCARGOT FRANÇAIS » ?

Pour autant, il souffre cruellement de notoriété. Les industriels, comme les restaurateurs, ne peuvent plus afficher « escargot de Bourgogne » sur leurs étiquettes ou à leur carte. Alors ils se tournent vers l'Est. La Pologne, la Roumanie, l'Ukraine ou encore la Bulgarie n'ont jamais légiféré. La surexploitation ne leur fait pas peur. Ils s'organisent, tissent des liens avec les principaux industriels français, et exportent à tour de bras. Jusqu'à inonder le marché : aujourd'hui, 95 % des escargots consommés en France viennent de l'étranger. L'escalade peut-elle se poursuivre ? « Le vent tourne, observe Alice. La ressource s'épuise aussi chez eux, comme chez nous dans les années 1980. À l'inverse, on constate que l'escargot de Bourgogne réinvestit nos terres et nos forêts françaises. »



Alice Cubillé est chargée de mission filière escargot à la chambre d'agriculture de Côte-d'Or.

Pas question pour autant de reproduire les erreurs du passé. L'escargot de Bourgogne doit rester sauvage et son exploitation se limiter à un usage familial. La toute nouvelle Fédération nationale des héliculteurs de France (FNHF), créée en 2022, veille et planche sur l'avenir de la profession. Elle travaille notamment à la création d'un label « escargot français », à l'image de ce qu'a pu produire la volaille française. Une mesure qui devrait installer définitivement le gros gris dans le paysage hexagonal. 🌿



À gauche, l'escargot de Bourgogne (*Helix pomatia*).
À droite, le gros gris (*Helix aspersa maxima*).

HELIX POMATIA VS HELIX ASPERSA MAXIMA

À gauche, l'escargot de Bourgogne (*Helix pomatia*). À droite, le gros gris (*Helix aspersa maxima*). Les deux gastéropodes se différencient facilement. D'abord parce que le Bourgogne est un animal sauvage, alors que le gros gris se trouve principalement dans les élevages. Mais aussi par leur forme et leur : le Bourgogne est plus grand, avec une coquille en spirale. Plus rond et plus petit, le gros gris se distingue en cuisine : sa chair tendre et sa plus petite taille lui permettent des présentations culinaires plus élaborées.



NOS FILIÈRES

ENCORE PLUS GOURMAND EN « CROQUILLE » !

Consommé généralement dans sa coquille, l'escargot se déguste de plus en plus sous forme de « croquille » ; l'idée est simple : la coquille originale est remplacée par un biscuit salé en forme de coquille, dans lequel on vient insérer l'escargot et sa farce. Idéal pour l'apéritif, la « croustille », comme on l'appelle aussi, se déguste en une bouchée !



élevages en
Bourgogne-Franche-Comté

LE PÉCHÉ MIGNON DU TSAR ALEXANDRE II

Mais qui a eu un jour cette idée folle de manger un escargot ? Nous ne le savons pas vraiment. Mais nous savons qui l'a popularisé. Et nous connaissons même la date : le 22 mai 1814, le cuisinier bourguignon Marie-Antoine Carême est chargé de faire découvrir la gastronomie française au tsar Alexandre II. Parmi les recettes concoctées, le chef lui propose des escargots, avec de l'ail pour cacher le goût, du persil pour adoucir la vue, et du beurre pour favoriser la déglutition. Le tsar en tombe à la renverse. La notoriété de l'escargot à la bourguignonne est faite.

VRAI OU FAUX ?

On raconte qu'au XIX^e siècle, les escargots étaient si nombreux en Bourgogne que le tunnel ferroviaire de Blaisy-Bas près de Dijon fut percé à travers les collines de l'Auxois afin d'éviter que, sur le trajet initialement prévu, les escargots ne se collent aux rails et, de leur bave, ne fassent dérailler les trains...



LA DOLCE VITA DE MARLÈNE

MARLÈNE PHILIBEAUX EST AGRICULTRICE EN HAUTE-SAÔNE. ELLE CULTIVE 19 HECTARES DE BLÉ QU'ELLE TRANSFORME ENSUITE EN PÂTES ALIMENTAIRES. AUX CÔTÉS DE SON MARI, « MADAME COQUILLETTE » NOUS A OUVERT LES PORTES DE SA « FATTORIA* »



8h

Un premier café, indispensable, pour débiter la journée !



10h

Fabrication des pâtes : Marlène et son mari Ramzi travaillent main dans la main.
La recette est simple : de la farine, et de l'eau. Rien de plus. Le couple va fabriquer 150 kilos de coquillettes dans la matinée.



11h10

Mise en sachets. Après 12h de séchage, les pâtes peuvent être mises en sachets. Ici, Marlène emballe quelques dizaines de kilos de lentilles, l'autre spécialité de la maison.



14h20

Livraison. Départ de la ferme pour livrer un client. Elle fournit notamment les cantines des écoles de la région.

13h45

Vérification des stocks. Avant de partir en livraison clientèle, Marlène fait un point sur ses stocks afin de planifier ses prochaines productions.



16h

Passage au champ. Nous sommes fin avril. C'est le début de la pousse des blés, Marlène possède 19 hectares de champs. Tout est cultivé en bio. En témoignent quelques herbes folles qui viennent s'intercaler entre les pieds de blé.

UNE JOURNÉE AVEC UNE AGRICULTRICE



8h20

Direction le moulin à blé. Celui-ci a tourné toute la nuit. Le moulin sépare le son de la farine. Madame Coquillette - c'est le nom qu'elle a donné à son entreprise, car elle « adore les coquillettes » - vérifie que le cycle n'a pas été interrompu.



9h15

Contrôle de la farine. La ferme en fabrique deux sortes : la farine tendre, destinée à la cuisine et à la pâtisserie ; la farine de blé dur, qui servira à fabriquer les futures pâtes.



11h40

Couture. Pour faire encore plus authentique et artisanal, Madame Coquillette a choisi de fermer ses sachets en papier kraft avec du fil alimentaire. Un travail de couture fastidieux, mais un bel argument de vente.



12h30

Pause déjeuner. Anis (6 ans) et Adem (4 ans) sont en vacances. Ils passent leur journée à la ferme. Sur le temps de midi, la famille déjeune ensemble. Au menu : salade de pâtes, évidemment !



17h10

Une cliente passe à la boutique de la ferme. Une habituée. Elle vient chercher ses paquets de fusilli et de coquillages pour la semaine. La boutique propose également des produits d'autres agriculteurs alentour.



18h35

Fin de journée. Marlène réserve une heure de son temps pour ses travaux administratifs : comptabilité, gestion des commandes, devis...

*Fattoria : ferme, en italien.



ESCAPADE GOURMANDE À DOLE

Le Local
RESTAURANT
(and des terrasses!)

Le Local
Menu du jour
à 12,50€

ÉLUE « VILLE GASTRONOMIQUE 2015 » PAR LE MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE, LA PETITE VILLE DE DOLE, DANS LE JURA, REGORGE D'ADRESSES PLUS GOURMANDES LES UNES QUE LES AUTRES. LE TEMPS D'UN WEEK-END, VENEZ FLÂNER DANS LA PETITE VENISE DU JURA : VOS PAPILLES VOUS EN REMERCIERONT.





Un pass pour croquer Dole

C'est peut-être le meilleur moyen de découvrir Dole et sa gastronomie! La ville a créé un pass qui permet de pénétrer dans les meilleures boutiques gourmandes doloises et de bénéficier d'une dégustation. Une tranche de pâte en croûte jurassien à la Maison Ramel, un palet à la gaude au Boréal, un morceau de comté aux Garçons fromagers, ou encore un verre de macvin au caveau Di'vin. Le circuit est ponctué de dix étapes gourmandes qui vous permettront en outre de traverser la vieille ville et son secteur sauvegardé : l'un des plus vastes de France.

Pass Dole à croquer
En vente à l'office de tourisme
(9 € - 16 €)
Tél. 03 84 72 11 22
www.doletourisme.fr



Le plus beau marché de France ?

Au cœur de la ville, au pied de son immense collégiale, le marché est un véritable lieu de vie et d'animation. Ses premières halles datent du XIII^e siècle.

Rénovées dans le pur style « Baltard » au XIX^e, elles offrent bien plus qu'un simple agrégat de commerces. Ses animations, son espace brasserie-restaurant, sa terrasse et sa bonne humeur en font un des marchés les plus authentiques de l'Est. Il est d'ailleurs en lice cette année au concours du plus beau marché de France.

Marché de Dole - Place nationale
Mardis, jeudis et samedis de 8h à 13h
et les vendredis de 14h à 19h

Le Japon, à la mode comtoise

Dole regorge de petits restaurants gastronomiques. Parmi les nombreuses adresses gourmandes, nous vous conseillons de vous arrêter chez Iida-Ya. Son chef japonais, arrivé en France en 2007, a l'art de marier ses origines tokyôites à son Jura d'adoption. Récompensé d'un Bib gourmand par le célèbre guide Michelin, il propose à sa carte un vaste choix d'entrées et de plats 100 % nippons, et quelques plats revisités à la sauce comtoise. Comme ce rouleau de volaille de Bresse farci au shiitaké et au comté, qui ne devrait pas vous laisser indifférent... Passionné de vins nature, Junichi possède par ailleurs l'une des plus belles cartes de vins jurassiens de la ville. Lors de votre réservation, pensez à demander à être installé sur table japonaise, celles où l'on se déchausse. Pas de panique : vous ne serez pas obligés de vous asseoir en tailleur, mais vous pousserez l'expérience japonaise à son maximum!

Restaurant Iida-Ya
18 rue Arney
Tél. 03 84 70 98 73
www.iida-ya.fr

Un barbecue XXL en musique

Les barbecues paysans : c'est le rendez-vous des dolois, tous les jeudis soirs entre juin et septembre. Une vingtaine

de producteurs se réunissent cours Saint-Mauris : des maraîchers, des éleveurs, des pâtisseries, des brasseurs, des boulangers... Ils sont en place dès 16h30. Et à partir de 18h, des bénévoles de l'association des « Rendez-vous des Saveurs Bio & des Savoir-faire » préparent des barbecues sur lesquels il ne vous reste plus qu'à faire griller vos viandes et vos légumes achetés sur place. Tables et bancs sont mis à disposition gratuitement par la Ville de Dole. L'association fait venir un groupe de musique ou une troupe de théâtre pour proposer des concerts ou des spectacles gratuits à déguster tout en mangeant. Succès XXL avec chaque soir plus de 1 000 personnes fidèles au rendez-vous.

Les barbecues paysans
Tél. 03 84 82 24 26



La Doloise : une bière au sommet

Au sommet du Mont Roland, dans un cadre naturel qui semble hors du temps, faites un stop à la Brasserie Doloise. Dans ce lieu de production, les brasseurs aiment partager leur univers avec les visiteurs. Comme celles des voisins allemands, les bières de la Brasserie Doloise respectent scrupuleusement le célèbre « Münchner Reinheitsgebot » : seul le malt, le houblon, l'eau et la levure entrent dans sa composition des breuvages. Chaque brassin est orchestré en fonction des phases lunaires et solaires. Ce rituel ancestral infuse chaque gorgée d'une magie céleste!

À l'heure de l'apéritif, la brasserie propose des planches de charcuterie et de fromage.

La Brasserie Doloise
Sanctuaire du Mont-Roland
www.labrasserie-doloise.fr





Admirer la ville depuis le haut de la collégiale

Voilà une animation à ne pas faire le ventre plein. Et pour cause : avant de profiter d'un splendide panorama depuis le sommet de la collégiale Notre-Dame, il vous faudra arpenter les 259 marches de l'escalier en colimaçon du clocher. Un effort qui sera récompensé par cette vue à 360° de la ville et de la région doloise. Les montées sont libres entre 10 et 12 heures, les samedis matin de mai à septembre. Les billets d'accès (5 € + 12 ans) sont à acheter dans le chalet blanc installé au pied de la collégiale. Sur réservation, certaines visites peuvent s'effectuer avec guide, qui pourra proposer un apéritif gourmand au clocher. Un must.

Les montées au clocher de la collégiale
Les samedis matins de mai à septembre
Tél. 03 84 72 11 22



Vivre la dolce vita dans la petite Venise du Jura

Traversée de part en part par le canal des Tanneurs, la vieille ville se visite aussi bien à pied... qu'en bateau. Une glace à la main, déambulez quai Pasteur, qui longe la maison natale du plus célèbre

savant français : galerie d'artistes, petits restaurants... bienvenue dans la petite Venise du Jura!

En bateau, il vous faudra prendre attache avec « Une belle aventure », à vous ensuite de trouver la formule qui vous conviendra. Soit en totale indépendance, en embarquant sur un Runabout « Victory », reproduction des bateaux de plaisance américains des années 1950, 100 % électriques. Soit en naviguant à bord de *l'Isola Bella*, un authentique bateau-taxi vénitien de 1963, pour une promenade commentée par le capitaine en personne. Nous vous conseillons l'apéro-boat, sur les coups de 18h : la vue sur la collégiale, illuminée de soleil, avec un verre à la main et quelques dés de comté, une expérience qui marquera votre week-end à Dole!

Une belle aventure
Avenue de Lahr
Tél. 06 82 99 78 99
www.unebelleaventure.fr

Un week-end à s'en lécher les babines

Véritable ode au bien manger, le Week-End Gourmand du Chat Perché a lieu chaque année fin septembre : la ville se transforme alors en un immense village gastronomique pendant deux jours durant lesquels producteurs locaux, artisans des métiers de bouche, chefs étoilés mais aussi artistes en tout genre investissent la cité chère à Marcel Aymé pour partager avec les visiteurs leur passion et leur savoir-faire.

Munis de votre pass gourmand, vous déambulez de places en places, pour goûter à l'excellence des produits de Bourgogne et de Franche-Comté : une

douzaine d'escargots à la bourguignonne, accompagné d'un aligoté au village de Delphine et Marinette ; un vieux comté depuis le sommet du clocher de la Collégiale ; un mariage Morteau-cancoillotte sur le village de la Vouivre ou encore une bouchée lait praliné amandes devant l'atelier Benetot : suivez les traces du chat perché, et succombez à la gourmandise!





« JE L'AI SOUVENT CHERCHÉE. JE NE L'AI JAMAIS TROUVÉE. LA MORILLE SE RAMASSE DANS NOS FORÊTS COMTOISES, ENTRE MARS ET JUIN. ENCORE FAUT-IL SAVOIR LA DÉBUSQUER. APRÈS DES ANNÉES D'ERRANCE, J'AI DÉCIDÉ DE ME FAIRE ACCOMPAGNER D'UN SPÉCIALISTE. ET J'AI TROUVÉ DES MORILLES... »

XAVIER DUCORDEAUX

J'AI TESTÉ LA CUEILLETTE DES MORILLES DANS LE HAUT-DOUBS



Tout s'élève, tout se cultive. Ou presque. Il y a en effet quelques exceptions. Les morilles en font partie. Difficilement « cultivables », elles ne poussent qu'à l'état sauvage. Par chance, elles trouvent dans nos forêts de Bourgogne-Franche-Comté un terroir propice à leur épanouissement. À la bonne heure ! Me voilà donc parti sur les traces de ce champignon si particulier, à la saveur inimitable. Nous sommes début avril. C'est logiquement la pleine saison. Sauf qu'en ce début d'année 2025, les précipitations se font rares. Or, la morille aime l'eau. La recherche s'annonce plus difficile que prévu. Pour mettre toutes les chances de mon côté, je m'immisce dans un groupe Facebook de passionnés de morilles dans le Doubs. Et je lance une bouteille à la mer :

« Je suis journaliste et je suis à la recherche d'un "morilleur" qui accepterait de me laisser l'accompagner un jour de cueillette. » Je m'attends à un retour de bâton : c'est un peu comme si je demandais à un chercheur d'or où il a trouvé sa plus grosse pépite. J'ai en effet quelques réponses pour le moins cocasses, voire suspicieuses. Mais j'ai aussi Anthony, Julie, Julien et Sébastien, qui me répondent par message privé. Les quatre sont partants pour m'emmener sur leurs chemins. À condition que la pluie tombe... Le 15 avril, elle vient enfin humidifier la forêt. La morille est prête à pointer le bout de son nez. Je prends date avec Sébastien. Horloger en Suisse, il habite à côté de Mouthe. Il cueille la morille depuis son plus jeune âge. Avec lui, je n'ai aucun doute : je vais trouver de la morille.

« TU SAIS FAIRE LA DIFFÉRENCE ENTRE UN SAPIN ET UN ÉPICÉA ? »

La veille de notre périple, Sébastien m'envoie une photo depuis la fenêtre de sa maison : il est tombé 5 centimètres de neige. C'est râpé, il va falloir reporter : « Non, me dit Sébastien, la neige, c'est bon pour la morille ; c'est de l'engrais. » Je charge les bottes dans la voiture. Deux heures de route plus tard, me voilà arrivé à Mouthe. La neige a fondu. Sébastien me reçoit chez lui, avec toute la chaleur qui caractérise les gens du Haut-Doubs. Nous commençons à discuter morilles. Il n'en a trouvé qu'une poignée depuis le début de l'hiver. Ce n'est pas une bonne année. Nous partons malgré tout à sa recherche. Son « coin » est situé à moins d'un kilomètre de sa maison. « Tu connais la différence entre un sapin et un épicéa ? » me demande-t-il. Je me sens bête. Et surtout, je me demande pourquoi il me pose une telle question. Il m'apprend que les morilles ne poussent que sous les sapins : « Avant de regarder le sol, regarde donc en l'air ! » Il me faut un certain temps avant de faire la différence entre les deux conifères. Je suis surpris, car nous restons sur des chemins balisés. D'instinct, je me serais engouffré dans les bois. « La morille a besoin de lumière, elle ne pousse que là où le soleil peut pénétrer », m'indique Sébastien. J'apprends qu'elle aime les parties caillouteuses. Avec une exposition plein ouest. Cela fait déjà plus d'une heure que nous scrutons le sol. Je crois en voir à plusieurs reprises, perturbé par une végétation abondante et piègeuse : « La plus difficile à trouver, c'est la première », sourit Sébastien. Je m'arrête au pied de chaque sapin qui me semble être un bon terroir à morilles. RAS. Encore une heure de marche, et toujours rien. Je ne désespère pas. L'endroit est magnifique.

LA DOUZAINE DU BONHEUR

Nous sommes sur le point de rentrer. Quand soudain, Sébastien s'arrête. Il me demande de fouiller dans un bosquet. Je reste immobile plusieurs minutes. Mon regard scrute le sol en mode radar. Sébastien fait semblant de chercher lui aussi. Mais son œil affûté l'a repérée depuis longtemps. Quand enfin je l'aperçois. Une belle morille, blonde comme les blés. Normal que je ne l'aie pas trouvée : je cherchais un champignon noir ! Sébastien m'explique que la morille fraîche, en tout cas à cette saison, est plutôt blanche. Elle prend sa couleur noire en séchant. Il me revient l'honneur de la cueillir. Je pensais devoir utiliser un couteau. Sébastien me dit de simplement la pincer avec deux doigts au niveau du sol.

Je tremble un peu au moment de passer à l'acte. J'ai peur de mal faire, d'arracher la racine. Je me lance. Quel bonheur ! C'est une belle pièce, de près de dix centimètres de hauteur. Je la porte au nez : je ne reconnais pas immédiatement l'odeur de la morille. Ça sent le sous-bois, et je l'imagine déjà parfumer ma prochaine volaille. Cette première en appelle d'autres : « Quand il y en a une, il y en a au moins deux », me confirme Sébastien. La deuxième se cache sous une feuille, à moins de 40 centimètres de la première. Le site va finalement nous en offrir une douzaine. Une maigre récolte, pour deux heures de recherche, mais qui suffit à mon bonheur. De retour chez Sébastien, nous débriefons, autour d'un verre de vin jaune. On parle recettes. Sébastien aime incorporer les morilles dans ses fondues. Il me propose de repartir avec le butin du jour. Je refuse poliment. Il insiste. Je cède. Je lui promets que j'en ferai bon usage. La route du retour se fait le sourire aux lèvres. J'ai bientôt 50 ans, et j'ai ramassé mes premières morilles. 🍄





... LA ROUTE DES GRANDS CRUS

QUOI DE MIEUX, POUR EN SAVOIR PLUS SUR LE VIGNOBLE BOURGUIGNON, QUE D'ARPENTER LA ROUTE DES GRANDS CRUS ? À L'OCCASION DES 10 ANS DU CLASSEMENT DES CLIMATS AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO, NOUS AVONS TESTÉ UN VIGNOBLE EMBLÉMATIQUE, AINSI QUE LA DÉCOUVERTE DU MÉTIER DE VIGNERON ET LA CITÉ DES CLIMATS ET DES VINS. TOUR D'HORIZON.

Christophe Chauvel nous ouvre les portes du Clos Frantin situé à Nuits-Saint-Georges (21). Un domaine confidentiel appartenant à la maison Albert Bichot, qui a fait le choix du bio. L'entrée est modeste. Seul un écriteau portant l'inscription du Domaine du Clos Frantin nous indique que nous n'avons pas fait fausse route. Le cheminement jusqu'aux vignes nous réserve une belle surprise. Derrière les plants de vigne, se dresse une ex-maison de négoce, ancienne parcelle des hospices de Nuits.

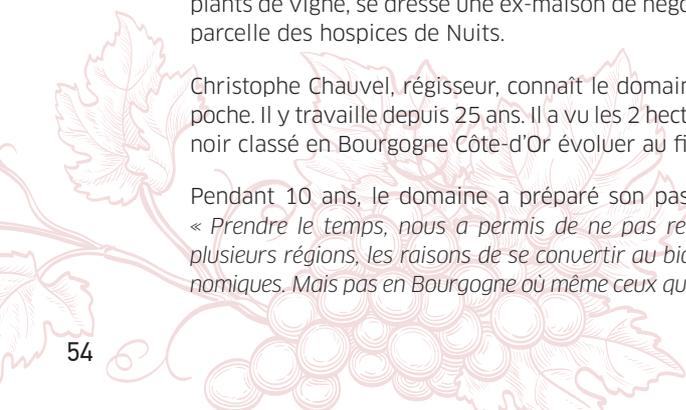
Christophe Chauvel, régisseur, connaît le domaine comme sa poche. Il y travaille depuis 25 ans. Il a vu les 2 hectares de pinot noir classé en Bourgogne Côte-d'Or évoluer au fil du temps.

Pendant 10 ans, le domaine a préparé son passage au bio. « Prendre le temps, nous a permis de ne pas renoncer. Dans plusieurs régions, les raisons de se convertir au bio étaient économiques. Mais pas en Bourgogne où même ceux qui produisaient

les efforts ne cherchaient pas à décrocher le macaron. Le but, ce n'était pas de faire du vin bio, mais de respecter la culture de la vigne et les gens qui la travaillaient. »

Le classement des climats au patrimoine mondial de l'Unesco n'a pas eu d'impact sur le travail en agriculture biologique. « La bio, c'est beaucoup d'observation, du travail préventif et de l'anticipation. Cela demande aussi plus de risque et un rattrapage parfois impossible, de la disponibilité et du personnel. On estime que le surcoût du bio, comparé à l'agriculture conventionnelle, est de 30 %. »

Pour en savoir plus, Christophe nous guide jusqu'au domaine de Château Gris, situé à 2 kilomètres. Ses terrasses de vignes sont propices à un relief qui subit des courants d'air. Son sol argileux, idéal pour la vigne, colle aux baskets. Là, le régisseur passionné me montre les pieds des vignes, le bourgeonnement et leurs particularités. Difficile de se projeter sur les vendanges 2025.



Mais pour tout savoir sur le vin, il faut apprendre à le déguster ! Direction les caves de la maison nuitonne. « *En Bourgogne, on visite plus les caves que les greniers* », relève, malicieux, notre guide du jour. Attention à la tête ! L'accès nécessite de se baisser pour pouvoir goûter aux meilleurs breuvages. Avant la dégustation, la cave recèle ses secrets notamment sur les appellations, encore une fois liées aux climats et aux propriétés du fût de chêne. La pièce est capable d'accueillir jusqu'à 800 fûts. L'occasion d'en apprendre plus sur ce matériau, qui patiente 150 ans avant d'enfermer les plus grands crus.

POUR TOUT SAVOIR SUR LES CLIMATS, CAP SUR LA CITÉ DE BEAUNE

Direction Beaune et sa cité des Vins sortie de terre en 2023. L'édifice, qui s'inspire d'une vrille de vigne a été imaginé par Emmanuelle Andréani, se dresse fièrement sur le parc de la Chartreuse, créé en même temps. Depuis, 80000 visiteurs foulent son sol et immortalisent leur passage devant la sculpture de bouteilles entrelacées et cherchent à obtenir le parfait cliché.

Notre visite débute par une plongée dans la Bourgogne-Franche-Comté bien avant notre ère, puis nous conduit là où les pierres de Bourgogne ont été façonnées. Notre guide du jour, Solène, nous distille plusieurs informations, notamment sur la renommée du vin qui croît au Moyen Âge grâce aux moines cisterciens et bénédictins. « *La crise du phylloxéra a conduit à détruire les vignes bourguignonnes. Pour éviter que la maladie ne ravage à nouveau les pieds, nous en avons fait venir des États-Unis, car immunisés de la maladie, les greffons restent ceux de Bourgogne-Franche-Comté.* » Nous restons bouche bée : finalement nos coteaux bourguignons sont un peu « *made in USA* » !

Un système de douches sonores permet d'en apprendre plus sur les climats. Solène nous en dit plus sur ce concept, propre à la Bourgogne. « *Les climats, ce sont des parcelles délimitées et nommées. Il s'agit du lien entre l'homme et la parcelle qu'il entretient.* » Au début, les climats n'étaient pas associés à la vigne mais bien à l'agriculture. Les noms étaient attribués par le clergé selon les caractéristiques des terrains. On apprend qu'à Marsannay-la-Côte, le climat Les Amoureuses a ainsi été nommé car la terre qui compose la parcelle colle fortement aux chaussures. Une relation collante comme lors d'un début de relation amoureuse !



C'est d'ailleurs la renommée des climats qui a fait évoluer le nom des villages qui les traversent. À l'image de Gevrey qui est devenu Gevrey-Chambertin, ou de Vosne, devenu Vosne-Romanée.

Depuis 2015, la côte viticole de Beaune à Marsannay-la-Côte est inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco. Mais pas uniquement. Dijon, berceau des Ducs de Bourgogne, est aussi classé, ainsi que l'Abbaye de Cîteaux. Ce classement a permis d'inscrire l'obligation de préservation des parcelles concernées sans les dénaturer. Solène nous emmène au centre de la scénographie, là où le paysage en relief bourguignon-franco-comtois prend vie sous un îlot en papier mâché, construit grâce aux piles de dossiers nécessaires pour faire aboutir le projet. À deux pas, l'attraction phare du lieu : la cave des senteurs. Je ne peux m'empêcher de me pencher sur chacune des « *familles* » qu'on peut retrouver dans les vins. Avec une surprise : une bouteille est occultée afin de pousser le visiteur à trouver quels arômes elle recèle.

Notre hôte du jour nous invite enfin à contempler le Saint Vincent, saint patron des vignerons. Impossible pour la cité de s'en faire prêter par un des villages de la côte. Il a donc été décidé d'en faire sculpter un sur-mesure, bien sûr en chêne de Bourgogne. Nous jetons un dernier regard sur le centre d'interprétation et quittons le rez-de-chaussée sur un ban bourguignon, avant de gagner les étages supérieurs grâce au chemin qui entoure la cité. Peu à peu, nous prenons de la hauteur. Au-dessus de la scénographie, la vigne pousse ! La parcelle est entretenue par le lycée viticole de Beaune. Au 5^e étage, la visite se conclut par un panorama d'exception sur les vignobles environnants. Des tables d'orientation nous permettent de nous repérer. D'ici, on peut même apercevoir le toit des hospices. Il est déjà tard, il nous faut quitter les lieux, non sans une pointe de regret. C'est promis, nous reviendrons les tester !



Cité des Vins et des Climats de Bourgogne

Ouverte tous les jours de 10h à 18h du 21^{er} octobre au 31 mai et jusqu'à 19h du 1^{er} juin au 30 septembre.

21 avenue Charles de Gaulle - 21200 Beaune

Tél. 03 79 47 21 00 - contact@citeclimatsvins.com

Domaine du Clos Frantin / Maison Albert Bichot

19 rue du Général de Gaulle - 21700 Nuits-Saint-Georges

Tél. 03 80 24 37 37





NOS CHEFS ENGAGÉS AU BON ACCUEIL, ON SAIT RECEVOIR

MARC FAIVRE EST NÉ DANS LA MAISON DANS LAQUELLE IL REÇOIT AUJOURD'HUI SES CLIENTS À MALBUISSON (25). DEPUIS 35 ANS, LUI ET SON ÉPOUSE S'ATTACHENT À CUISINER DES PRODUITS DE GRANDE QUALITÉ ET DANS LE RESPECT DU TRAVAIL DES PRODUCTEURS DANS LEUR HÔTEL-RESTAURANT 3 ÉTOILES.





Au bout de l'allée principale du village de Malbuisson, se dresse une maison aux volets rouges. À l'intérieur, des vestiges du passé du lieu, habité autrefois par les parents du chef Marc Faivre qui y tenaient une auberge-hôtel. Tout a changé depuis, sauf la pièce dans laquelle il reçoit, recouverte de lambris en bois « En 35 ans, nous avons tout retourné mais la priorité reste le goût. », précise le chef aux lunettes cerclées.

Une envie anime le Doubien : celle de proposer de bonnes choses. « J'aime travailler avec les produits de la région, c'est hyper important. Au quotidien, il faut se bagarrer pour obtenir de beaux produits. Par exemple, je travaille avec un pêcheur du côté du Léman qui m'apporte des gardons et des ombles chevaliers. Parfois, j'aimerais en avoir plus, mais il faut s'adapter à ce qu'il récolte dans son filet », détaille-t-il, pragmatique.

Et de compléter : « En ce moment, nous travaillons avec des asperges et des fraises de plein champ. Nous allons sur place rencontrer des maraîchers locaux comme à Labergement-Sainte-Marie ou une épicerie de Pontarlier. » Toujours dans la proximité. Intarissable sur la qualité, le chef pense déjà au pigeon qu'il servira bientôt. Sensible à la cueillette locale, il aime travailler avec des champignons ou cueillir de l'ail des ours.

S'ADAPTER AUX ALÉAS DE LA NATURE ET DES PRODUCTEURS

Et pour le fromage, fini le plateau avec 50 variétés. Désormais, le local prime. « Nous avons de l'excellence dans le comté, dans le morbier, dans le bleu de Gex, dans le mont-d'Or. Mais nous aimons proposer un intrus sur le plateau franc-comtois pour ne pas lasser les clients. »

Au fil du temps, le chef a tissé des contacts étroits avec des transporteurs, des fournisseurs, des producteurs. Toujours dans l'empathie, il connaît les contraintes de chacun et s'adapte toujours et ce, depuis trois décennies. « Nous avons cette chance d'avoir des produits au long de l'année de façon décalée. La nature est bien faite, il faut donc la préserver. »

Mais pour séduire, Marc Faivre mise sur le local. « Si les clients viennent chez nous, c'est pour déguster de la Morteau de façon élégante. Pendant la période de la chasse, on prépare du lièvre à la royale, un plat qui plaît énormément. » Loin d'être dogmatique, le chef préfère le bon sens. « Si nous voulions uniquement du local, nous n'utiliserions plus de café, de poivre ou de chocolat... »

LA PASSION, LA RIGUEUR ET UNE ÉQUIPE FIDÈLE

« Les clients se régaleront et nous, nous sommes sensibles à leur retour. On séduit aussi les épicuriens amateurs de vin grâce à Catherine, mon épouse. On travaille avec des vignerons que d'autres ne peuvent pas avoir. C'est une très grande fierté. » Un accord mets et vins qui met à l'honneur les vins du Jura, de Bourgogne, d'Alsace et des côtes-du-Rhône ainsi que des champagnes.

Aujourd'hui, les clients viennent de loin. De Suisse principalement, étant donné la proximité avec la frontière, mais aussi d'Espagne, de Belgique et bien évidemment de Bourgogne-Franche-Comté. La plupart sont devenus des habitués. « Nous avons connu quatre, voire cinq générations d'une famille de Pontarlier. C'est extraordinaire de voir tous ces gens qui nous portent et nous soutiennent depuis si longtemps. »

Mais pour durer, il n'y a pas de secret : de la passion, de la rigueur et du travail. Pas de brigade autour de lui, mais une équipe fidèle et loyale depuis plus de 20 ans. Avec, une recrue de choix : sa fille Elisa qui les a rejoints en cuisine.

Humble, le chef déroule : « Nous ne faisons pas d'exploits, même si nous avons été cités en référence dans des guides gastronomiques (une étoile au guide Michelin décrochée en 2000). Ma plus grande réussite, c'est notre couple très solide qui a su tenir. C'est ça, notre véritable force. »



TRIBUNES DE NOS CAMPAGNES

De nos forêts naît l'avenir : la filière bois, levier écologique, économique et territorial pour la Bourgogne-Franche-Comté.

Notre région est d'une part dans le peloton de tête des régions françaises pour la forêt et la filière bois.

Elle est notamment :

- 1ère pour la productivité de ses forêts,
- 1ère productrice de chêne, essence reine de la forêt française,
- 1ère pour la part dans l'emploi salarié et plusieurs de nos entreprises sont leaders dans leur secteur au niveau national voire international.

Et d'autre part, la filière forêt-bois est une filière de premier plan dans notre région avec 4600 entreprises et 24 000 emplois, essentiellement en milieu rural.

Ensuite, il n'y a pas de sujet qui soit plus au cœur de tous les enjeux de transition écologique : la forêt produit l'oxygène que l'on respire, capte et stocke le carbone, protège les sols, abrite une riche biodiversité et joue un rôle important dans le cycle de l'eau. Le bois est à la fois le matériau de construction le plus écologique qui soit, mais aussi une source d'énergie renouvelable et une matière première renouvelable pour différentes industries, notamment le papier-carton.

Au regard de tous ces enjeux importants, et du fait qu'à partir de 2016, les régions sont devenues co-pilotes de la politique forestière avec l'État, notre majorité a d'abord fait le choix politique de créer une délégation « forêt & filière bois » et d'y affecter un élu expert du sujet, Sylvain MATHIEU. Cela a permis que nous soyons une des premières régions à établir un Contrat Régional Forêt-Bois dès 2018 ; ce document est le cadre de la politique forestière régionale jusqu'en 2028 et il a été élaboré de façon relativement rapide, efficace et consensuelle.

Ensuite nous avons fait le choix de conduire une politique forêt-bois ambitieuse et de soutenir celle-ci à travers toutes nos politiques ce qui cumulé représente plus de 10 M€/an :

- Développement économique, car toutes les entreprises de la filière forêt-bois peuvent bénéficier de tous nos dispositifs existants pour toute entreprise

La forêt, un bien commun

Avec plus d'un tiers de son territoire boisé, notre région s'engage dans la préservation de ce patrimoine naturel. La gestion durable des forêts est essentielle, tout comme le soutien à la filière bois, à la biodiversité et au tourisme : autant d'enjeux cruciaux pour l'avenir.

Le groupe communiste partage cette ambition et propose d'inscrire pleinement la filière bois dans la relance économique : développer l'usage du bois local dans la construction (transformation du bois local réduisant notre dépendance aux importations), encourager la biomasse forestière comme énergie renouvelable (en valorisant les ressources locales sans surexploitation de la forêt) et renforcer les compétences locales. C'est un levier pour l'emploi, la transition écologique et la souveraineté économique.

La forêt, notre sentinelle

Les forêts de notre région, d'une incroyable variété, renferment une richesse écologique incomparable, chaque forêt ayant son rôle dans l'écosystème. Réservoir de biodiversité, la forêt abrite plus de 80 % des espèces terrestres et assure des fonctions cruciales : séquestration naturelle du carbone et de l'eau.

Aujourd'hui, nos forêts sont en danger ! Les données récentes (Observatoire Orea-bfc.fr) montrent une nette diminution du puits de carbone régional qui est passé de 5,1 millions de tonnes de CO2 en 2015 à 1,2 millions en 2020. L'alerte est majeure. Rappelons que dans notre région les activités humaines ont émis 20 millions de tonnes de CO2 en 2020.

En cause les sécheresses de plus en plus longues, les parasites qui profitent de la détresse des arbres, l'exploitation forestière qui dérape

- Lycées et carte des formations, en maillant le territoire par de nombreuses formations aux métiers de la forêt et du bois et en y consacrant des moyens financiers conséquents
- Lycées et gestion du patrimoine immobilier, en étant exemplaire dans l'utilisation du bois dans nos bâtiments, tant comme matériau de construction/rénovation que d'énergie renouvelable
- Formation des demandeurs d'emplois
- Enseignement supérieur, recherche et innovation, avec notamment un partenariat étroit avec l'ENSAM de Cluny
- Fonds européens, en affectant environ 3 M€/an de FEADER 2023-2027 ; à noter que nous avons mobilisé 12M€ de FEADER sur le plan de relance React-EU pour renforcer les petites routes communales, ce qui a été très apprécié par les communes.
- Et bien sûr une politique spécifique forêt-bois dotée d'un budget annuel de 3 M€

À noter que lors du Plan d'Accélération de l'Investissement Régional, nous avons soutenu la création d'aires de stockage pour les bois issus de dépérissements (épicéas scolytés essentiellement) et affecté 5M€ pour la construction de bâtiments publics en bois local, une aide qui a été plébiscitée!

Face à l'urgence climatique, on ne se contente pas de discours. La majorité régionale agit concrètement. Oui, nous sommes fiers du travail accompli, mais la forêt souffre. Alors nous redoublons d'efforts pour adapter toute la filière, défendre ce bien commun et préparer l'avenir face aux logiques court-termistes.

Contact :

Président du groupe Notre Région Par Cœur, Jérôme Durain
nrpc@bourgognefranchecomte.fr

Mais cette ambition ne saurait faire oublier le réchauffement climatique. L'été, le risque d'incendie s'est accru ces dernières années dans notre région et exige une réponse publique de l'État adaptée et forte : effectifs renforcés (ONF, Météo France...), équipements modernisés et coordination accrue sous pilotage public. Une forêt mieux protégée est aussi une forêt plus résiliente.

Protéger la forêt, c'est défendre un bien commun.

Contact :

Présidente du groupe des élus communistes et républicains, Muriel Ternant
muriel.ternant.elue@bourgognefranchecomte.fr

(monoculture industrielle...) et des forêts sacrifiées pour installer des zones d'activités.

Pour préserver les forêts, les services rendus et garantir les emplois, l'exploitation excessive doit laisser place à la recherche de l'équilibre entre exploitation économique et durabilité écologique. Cette gestion, plus écologique, repose sur le respect des rythmes de régénération naturelle et le mélange des essences. Elle fait ses preuves économiquement. Préserver la qualité biologique des forêts garantit les activités économiques de demain autant que notre patrimoine commun.

Contact :

Présidente de groupe Écologistes & Solidaires, Claire Mallard
claire.mallard.elue@bourgognefranchecomte.fr



La forêt, bien commun du vivant et levier de transition

En Bourgogne-Franche-Comté, nos forêts couvrent près de 36 % du territoire. Elles sont une richesse économique, écologique et culturelle. Mais elles sont aussi fragiles : dérèglement climatique, sécheresses, crises sanitaires ou artificialisation menacent leur équilibre.

Face à ces défis, les Élus progressistes portent une politique forestière fondée sur la gestion durable, le soutien aux filières locales, et la valorisation des savoir-faire sylvicoles. Il nous faut accompagner la transition vers des pratiques plus résilientes, mieux soutenir les forestiers, développer la transformation locale du bois, et encourager les usages sobres et circulaires.

Cela suppose aussi d'investir dans la recherche, la formation, l'innovation forestière et la sensibilisation du public. Une filière bois forte passe par

une meilleure reconnaissance des métiers forestiers, souvent méconnus mais essentiels à la vitalité de nos territoires ruraux. C'est aussi en faisant de la forêt un espace pédagogique et de sensibilisation que nous renforcerons ce lien entre habitants et nature.

Préserver nos forêts, c'est défendre le vivant, c'est développer une économie régionale et c'est préparer l'avenir en renforçant nos territoires.

Contact :

Président du groupe des élus progressistes, Denis Thuriot
denis.thuriot.elu@bourgognefranche-comte.fr

La forêt métropolitaine est un patrimoine collectif essentiel

La forêt métropolitaine est un patrimoine collectif essentiel, qui façonne nos paysages et nécessite une gestion durable pour les générations futures. Le groupe souligne l'importance d'une approche équilibrée entre préservation de la biodiversité et développement économique, incarnant une écologie responsable et positive.

La gestion forestière doit répondre à divers usages : production, culture, loisirs. Après des décennies de plantations en monoculture nocives pour la biodiversité, il est temps de rechercher un nouvel équilibre.

Le groupe propose plusieurs axes d'action :

Gestion durable des forêts : Promouvoir l'agroforesterie, associant arbres, cultures et élevage, pour renforcer la résilience écologique.

Planification et régulation : Renforcer les plans de gestion forestière, établir des quotas d'exploitation, favoriser les circuits courts.

Régulation du commerce du bois : Réévaluer l'exportation vers des pays à faible coût de main-d'œuvre et promouvoir des chaînes de valeur respectueuses de l'environnement.

Recherche et innovation : Développer la biotechnologie pour créer des variétés d'arbres résistantes, et valoriser les sous-produits forestiers pour produire de l'énergie renouvelable.

Approche économique équilibrée : Trouver un équilibre entre production de masse à bas coût et production artisanale de proximité, en soutenant savoir-faire locaux et économie circulaire.

Formation et sensibilisation pour reconnecter les citoyens à la nature, intégrer les enjeux contemporains tels que le changement climatique et la déforestation illégale, et former des citoyens acteurs de la préservation de la forêt.

Le groupe insiste sur l'importance de préserver la diversité des essences, d'éviter les coupes rases, de maintenir des arbres anciens pour la biodiversité, et de respecter les cycles de rotation naturels. Face au changement climatique, la prudence est de mise.

Contact :

Président de groupe des élus républicains et du centre, Gilles Platret
gilles.platret.elu@bourgognefranche-comte.fr

Protégeons notre filière bois !

Avec 1,73 million d'hectares couvrant 37 % du territoire régional, nos forêts représentent une richesse naturelle exceptionnelle. Et la Bourgogne Franche-Comté se distingue notamment par ses productions d'excellence : première productrice nationale de chêne, deuxième pour le hêtre et le douglas.

Mais le secteur tire la sonnette d'alarme. Le chiffre d'affaires du bois-papier a chuté de 9 % en 2024 et la production de sciages a diminué de 3,5 %. Ce déclin est notamment le résultat direct de choix politiques dévastateurs et de délires prétendument écologistes, qui entravent toute progression de nos entreprises.

Au lieu de soutenir cette filière stratégique, les technocrates de Paris et de Bruxelles imposent des normes toujours plus contraignantes, mal transposées, souvent absurdes, qui empêchent nos exploitants forestiers de travailler librement. Ce trop-plein de réglementations freine l'innovation et pousse à l'importation de bois venus de l'étranger, produits dans des conditions bien moins respectueuses que les nôtres.

Le bon sens doit reprendre ses droits : nos bûcherons, nos scieurs, nos artisans du bois demandent qu'on les laisse faire leur métier, sans entraves, sans superpositions de normes, sans paperasse administrative et qu'on les protège surtout de la concurrence déloyale venue du bout du monde. Nos entreprises sont malades de ce virus normatif !

Pour ce faire, il est essentiel de soutenir les entreprises locales et de favoriser les circuits courts. Il faut simplifier les normes et prioriser le bois local dans les marchés publics. La Bourgogne Franche-Comté doit valoriser ses ressources forestières pour protéger ses emplois. Cela suppose un choix clair : celui de la souveraineté économique, de la priorité nationale et surtout d'un État stratège, capable de défendre ses filières face à la mondialisation.

Contact :

Président du groupe Le Rassemblement National, Julien Odoul



QUAND NOTRE GASTRONOMIE S'EXPORTE



Franck Pelux (à gauche) et Fabien Ferré, amis pour la vie.

« CETTE HISTOIRE N'EXISTE PAS, ELLE EST UNIQUE »

FRANCK PELUX ET FABIEN FERRÉ ONT GRANDI DANS LA MÊME RUE, À AUTUN (SAÔNE-ET-LOIRE). ILS ONT CHOISI DE SUIVRE LA MÊME VOIE, CELLE DE LA CUISINE. AUJOURD'HUI AU SOMMET DE LEUR ART, ILS SE SONT CONSTRUITS UNE HISTOIRE HORS DU COMMUN.

Cinq étoiles Michelin à eux deux. À 37 ans, Franck Pelux et Fabien Ferré figurent parmi les meilleurs chefs de leur génération. Le premier à la Table du Lausanne Palace** en Suisse, le second à celle du Castellet*** dans le Var. Leurs succès, ils les partagent depuis leur plus tendre enfance. Les deux hommes sont nés la même année, en 1988, à Autun (Saône-et-Loire). Les parents de Fabien tenaient une pâtisserie-boulangerie, tandis que ceux de Franck avaient un tabac, dans la même rue, à 150 mètres : « Dès que j'avais un peu de temps, j'étais chez lui. Nous avions déjà les mêmes envies, les mêmes valeurs : la fougue, la jeunesse, l'envie de découvrir le monde », rembobine Fabien Ferré. Leur passion commune pour la cuisine va naître lorsque les parents de Franck achètent le restaurant La Clef des champs, toujours à Autun : « J'étais au paradis car j'ai toujours voulu devenir cuisinier », se rappelle Franck Pelux. Le chemin vers les fourneaux a pris un peu plus de temps pour son ami : « Oui, c'est venu un peu plus tard, confirme Fabien. J'étais petit-fils d'agriculteurs, mes parents pâtisseries ; il a fallu m'imprégner de cet héritage. Et mon amitié avec Franck a fait le reste. »

« NOS DESTINS SONT LIÉS »

À 15 ans, ils prennent tous les deux la direction du centre de formation Jean Lameloise à Mercurey (Saône-et-Loire). Franck réalise son apprentissage dans le restaurant familial.

Fabien intègre sa première maison étoilée à Tournus (Saône-et-Loire). Compétiteurs dans l'âme, ils s'inspirent l'un de l'autre, cherchant sans cesse à se dépasser : « Il y a un esprit de compétition entre nous, depuis que nous sommes gamins, confirme Franck. Un footing ? Il faut finir premier. S'il faisait Troisgros, il fallait que je fasse Alléno. » Plus casanier, Fabien Ferré va tracer sa route dans une poignée de grandes maisons françaises, tandis que Franck multiplie les expériences, notamment en Asie. Des choix de vie qui ne les ont pas éloignés : « Où qu'il soit allé, on s'appelait et on s'appelle encore tous les jours. C'est pour ça que l'histoire est belle, que l'histoire est forte : on est arrivé au firmament. Nous sommes des frères d'armes, des frères de sang avec le même parcours ; cette histoire n'existe pas, elle est unique », témoigne Fabien. Auraient-ils réussi individuellement, l'un sans l'autre ? « Je ne pense pas ; nos destins sont liés », affirme Franck.

LA BOURGOGNE DANS LES ASSIETTES

Deux à trois fois par an, les deux chefs se retrouvent pour cuisiner ensemble, à l'occasion de dîners exceptionnels. Loin de leur Bourgogne natale, ils n'en oublient pas leurs origines. Franck propose systématiquement un œuf meurette retravaillé en guise de mise en bouche. Son « plat préféré ». Fabien distille les produits avec parcimonie : du cassis, de la cazette du Morvan... « Le client qui veut manger une cuisine bourguignonne, il va en Bourgogne. Les gens qui viennent chez moi veulent manger provençal. Alors je ne mets que quelques touches. Ou je fais des rappels : j'adore l'escargot à la persillade ; au Castellet, je travaille un murex, qui est un escargot de mer. C'est important, car ce sont mes racines et je ne les renierai jamais. » Tout comme l'histoire qu'il a créée avec Franck : unique, exceptionnelle. 🌿