

**& LOCAL
& BIO**
N°3

Manger local et bio
en Bourgogne-Franche-Comté

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

Agrotourisme

de fermes en fermes, de saveurs en saveurs





AU CAR DE TOUR TARIF UNIQUE

REGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

mobigo
Bourgogne-Franche-Comté
emmène-moi là où je veux !

Retrouvez toutes les informations sur www.viamobigo.fr | 03 80 11 29 29



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

L'AGRICULTURE EST UNE GRANDE CAUSE RÉGIONALE

Notre stratégie régionale en matière d'agriculture accorde une place importante au « manger local. » Nous voulons participer à une alimentation durable, une alimentation engagée, qui crée de l'emploi et qui permet de prendre soin de notre environnement. Avant la fin de notre mandat, nous avons l'objectif de soutenir le local et le bio en permettant aux élèves de nos 131 lycées de manger bien et sain. Ce sont 50% de produits locaux et 20% de produits bio qui devront composer les assiettes des élèves. C'est tout sauf anodin quand on sait que 15 millions de repas sont servis chaque année dans les cantines scolaires de nos lycées.

Nous menons cette démarche en parfaite entente avec les rectorats qui partagent avec nous la conviction que les produits locaux et les produits bio, des produits authentiques, des produits qui ont du goût, sont bons pour nos enfants. Manger local est facile, ça ne coûte pas plus cher et cela permet de soutenir nos agriculteurs. Ce dernier point est important car cela nous permet de développer les filières locales rémunératrices.

Ce devoir d'exemplarité est d'autant plus important que notre région est réputée dans le monde par la diversité et la qualité des produits et des savoir-faire. Il est ancré dans notre plan régional #NotreAgricultureDemain, qui complète et met en cohérence un ensemble de mesures : soutien à la compétitivité des exploitations et des filières, aide à l'installation, appui aux appellations protégées, aux signes de qualité, accompagnement à l'exportation des produits du terroir et développement des circuits courts, notamment dans les restaurants des lycées.

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

SOMMAIRE

LE SAVIEZ-VOUS ?	10
PETITS PRODUCTEURS	12
LA CAMPAGNE, ÇA ROULE!	20
SAVEURS	28
VOUS FÊTES QUOI CE WEEK-END ?	38
LES FRUITS D'UNE RÉGION	46
NOS FILIÈRES	50
ESCAPADES GOURMANDES	52
TRIBUNES	60
NOS ADRESSES	62
NOTRE AGENDA	64
NOS PARTENAIRES	66

Directrice de publication : Marie-Guite Dufay **Directrice de la rédaction :** Séphora Grisey **Ont participé à ce numéro :** Xavier Ducordeaux, Christophe Bidal, Maëlle Olivier, Émilie Chapulliot, Céline Guarrigues, Emmanuel Dumont **Exécution technique :** Aramis **Remerciements :** Gastronomie et Promotion des Produits Régionaux, Biobourgogne, Interbio Franche-Comté, Bourgogne-Franche-Comté Tourisme, les chambres régionales d'agriculture **Photos :** ©Julie Hann / Bourgogne-Franche-Comté Tourisme p4 | ©Claude Calcagno - stock.adobe.com : p42 | ©FrankBoston - stock.adobe.com : p20 | ©gavran333 - stock.adobe.com : p64 | ©Leonid - stock.adobe.com : p6 | @Y.Petit : p3 | ©Jura Tourisme : p57 | Alain Doire : p53-55 | © Production Perig - Périg Morisse : p1 | CandyBox Images - stock.adobe.com : p51 | Catherine Vauzelle : p66 | ©R. Poibleaud : p52 | ©Xavier Ducordeaux : p26 | ©La bulle à parfums : p26 | ©Château de Montigny-sur-Aube : p24-25 | Jean-Baptiste Merillot : p59 | ©Les Amis du Musée : p43 | Marques Jocelyn : p22 | ©So! Reportages - Sophie Ducordeaux : p 44-45 | guitou60 - stock.adobe.com : p8 | Philippe Bruchot : p40 | ©bukhta79 - stock.adobe.com : p47 | Poiseau Philippe - Fotolia : p68 | Thierry Gaudillère : p41 | Thomas Pajot - Fotolia : p12 | viperag - stock.adobe.com : p11 | William Beekman : p12-19, p29-37, p48-51 **Impression :** SimonGraphic **ISSN :** En cours. Magazine imprimé en Bourgogne-Franche-Comté.

Direction de la communication et des relations avec les citoyens 4 Square Castan - CS 51857 25031 Besançon Cedex Tél. : 03 81 61 61 20 www.bourgognefranche.comte.fr




DÉCOUVRIR LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ EN DEUX CHEVAUX

Un terrain de jeu de 47 784 km², des chemins de randonnée, des vélo-routes et voies vertes, des rivières et des canaux, des chemins de halage et des itinéraires équestres : la Bourgogne-Franche-Comté se parcourt et se savoure, en mouvement ! Il suffit de jeter un œil à la carte de la région pour imaginer des vacances douces et paisibles, couleur campagne. Ces grands espaces se dévorent aussi à cheval au galop, ou pour ralentir la cadence, en calèche ou en roulotte, en compagnie d'un âne, histoire de prendre le temps de déguster les paysages... à petits pas 🍃

LIBRE-CUEILLETTE...

**CET ÉTÉ, VENEZ EN
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ**

**ON EN
FAIT DES
«CAISSES»**



À la belle saison, on met les mains dans la terre et on lève le nez en l'air pour cueillir, ramasser et récolter les merveilles du verger ou du potager. Les fraises font rougir de plaisir, les cerises tachent les doigts, les courgettes se prélassent au soleil tandis que les petits poivrons bicornus colorent les allées. La nature généreuse se laisse approcher et apprivoiser, les paniers débordent de petits bonheurs fruités et de légumes de saison à croquer. On repart avec un cageot 100 % local, rempli de bonheurs simples, de fraîcheur, de goût « vrai » et de sourires du producteur 🌿



VOTRE SÉJOUR À LA FERME AVEC VUE SUR LA MÈRE

En Bourgogne-Franche-Comté, le sens de l'accueil est un état d'esprit ! Certains petits producteurs de la région vous accueillent chez eux, ou du moins sur l'exploitation, pour un séjour hors circuit. Prendre un bol d'air frais, réapprendre à vivre au rythme de la nature et des saisons, manger et vivre fermier : l'agrotourisme ce n'est pas seulement une pause bien méritée, loin de la vie citadine, c'est le retour en force vers la nature ! L'occasion de donner du sens à ses vacances, de retrouver des valeurs d'authenticité et de convivialité, de tisser du lien entre l'homme et la nature et de devenir, au passage, un consommateur responsable... parfois, juste à côté de chez soi ! 🌱

LE SAVIEZ-VOUS?

BIO : TOUS LES INDICATEURS SONT AU VERT !

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ



+ 15,6 %

En 2017, les surfaces françaises engagées en agriculture biologique s'élèvent à 1 777 727 ha, soit une augmentation de 15,6 % par rapport à 2016.

20 000

C'est le nombre de visiteurs qui ont participé, à l'automne dernier, à l'opération « Bio et local c'est l'idéal » en Bourgogne-Franche-Comté.

2 047

C'est le nombre de fermes bio en Bourgogne-Franche-Comté (dont 247 nouvelles en 2017)



36 691

C'est le nombre de producteurs engagés en bio en 2017, soit une augmentation de 13,7 % par rapport à 2016. Les exploitations bio représentent désormais 8,3 % des exploitations françaises.



250

C'est le nombre de fermes qui se lancent chaque année dans une conversion bio en France. Cette dynamique de conversion n'a pas fléchi depuis 2015.

+ 13,7 %

C'est la part de l'emploi agricole dans la bio. On estime à près de 134 500 emplois directs (les emplois dans les fermes bio et ceux liés aux activités de transformation et de distribution) dans la bio, en 2017. Depuis 2012, la croissance annuelle moyenne est de + 9,5 %.

LE SAVIEZ-VOUS? EN FRANCE



BIO ET SANTÉ

Une diminution de 25 % du risque de cancer a été observée chez les consommateurs « réguliers » d'aliments bio, par rapport aux personnes qui en consomment moins souvent. C'est ce que révèle une étude épidémiologique menée par une équipe de divers instituts (Inra, Inserm, Université Paris 13, CNAM), grâce à l'analyse d'un échantillon de 68946 participants de la cohorte NutriNet-Santé.

DU CHAMP À LA CHOPE

Depuis 2016, une filière d'orge brassicole biologique s'organise sur le territoire. En 2017, huit céréaliers répartis sur 70 hectares au sud de la Haute-Saône, dans le pays de Gray et au nord du Jura, ont récolté 180 tonnes d'orge maltable. Stockées trois mois, elles ont ensuite été transformées en bière par une vingtaine de brasseurs dans la région.

BIO À LA CANTINE

59%. Bonne nouvelle ! Dans les cantines françaises, 59 % des produits bio sont d'origine locale.

Les résultats 2018 de l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable sont parus. Ils nous apprennent que :

- 🍃 Manger bio à la cantine ne coûte pas plus cher
- 🍃 Manger bio et local, c'est possible
- 🍃 La protéine végétale fait une entrée en force dans les menus
- 🍃 Atteindre et dépasser 20 % de bio dans les menus, c'est simple

BIO ET SANTÉ

Prix et concours : notre région a du talent ! Déclics Jeunes

Le 25 septembre dernier, au Centquatre à Paris, 20 lauréats ont reçu une bourse « Déclics Jeunes » de la Fondation de France. Objectif : concrétiser des projets originaux et tournés vers les autres. Flora Loridat, éleveuse de cochons en Haute-Saône (voir notre portrait page 13) a été distinguée dans la thématique Développement durable. Et parce qu'une bonne nouvelle n'arrive jamais seule, elle a aussi décroché le 2^e prix du concours « Initiative au féminin » qui encourage la création d'entreprises au féminin en Bourgogne-Franche-Comté (voir ci-contre).

LE VIGNERON DE L'ANNÉE EST... BOURGUIGNON

Vincent Dureuil, vigneron à Rully en Saône-et-Loire a reçu le prix de « vigneron de l'année » 2019, décerné par la revue des vins de France. Le domaine de 20 hectares est en conversion biologique.



Trophées BIO des Territoires

Le 2^e prix de la première édition des Trophées BIO des Territoires a été attribué à la ville de Quetigny, en Côte-d'Or pour le projet « Une production de fruits, bio, locale et équitable ! ». Son ambition : créer un verger bio sur 4 hectares de terres communales. Après un appel à projets, l'entreprise adaptée PROMUT a été sélectionnée pour s'implanter dans la commune afin de développer cette activité : production, transformation et vente directe. À la clé, six emplois pour des personnes en situation de handicap.

Initiative au féminin : l'agriculture à l'honneur

La 13^e édition du Concours « Initiative au féminin » récompense 6 créatrices d'entreprise exemplaires en Bourgogne-Franche-Comté. Les trois premières sont de jeunes agricultrices nouvellement installées en bio dans la région ! Le 1^{er} prix a été remis à Claire Genet qui a créé « La Ferme d'Ulteria », production de fromage de chèvre fermier à Saint-Bris-le-Vineux (voir notre portrait page 15). Flora Loridat a reçu le 2^e prix pour la reprise de la « Ferme de la Colombe », ferme biologique à Dambenoît-lès-Colombe. Le 3^e prix est revenu à Céline Houde pour la création de « La Ferme du Bouéjo », ferme maraîchère bio à Beaumont. (voir notre portrait p. 17)

Connaissez-vous le cidre made in Bourgogne-Franche-Comté ?

On ne le sait pas forcément mais l'Yonne a longtemps été un terroir réputé pour ses cidres de tradition fermière. A la fin du XIX^e siècle, le pays d'Othe en produisait environ 150000 hectolitres par an ! Après un léger déclin au XX^e siècle, la production de cidre a été relancée dans les années 90 par le Syndicat des producteurs de cidre du pays d'Othe. Aujourd'hui, seules quatre fermes icaunaises (comprenez, de l'Yonne) font perdurer la tradition.

PETITS PRODUCTEURS L'APPEL DE LA TERRE



Claire, Roelof, Flora, Céline, Baptiste, Marie, Jean-François, Marie-Christine et Jean-Pierre ont tous décidé de cultiver leur rêve loin du bitume. Pour réenchanter leur quotidien, ils sont devenus maraîchers, éleveurs ou encore vignerons, souvent sur le tard, laissant derrière eux leur « *métier d'avant* ». Une nouvelle vie, un nouveau départ en Bourgogne-Franche-Comté avec des idées plein la tête. Mais pas de hasard : le retour à la terre ne s'improvise pas. Plus motivés que jamais, ils sont retournés sur les bancs de l'école, ils ont monté des dossiers, ils ont participé à des formations, ils ont avalé des kilomètres pour rencontrer des producteurs déjà installés. Puis ils ont franchi le pas. On ne naît pas paysan, on le devient....



FERME DE LA COLOMBE
Francheville (70)
Éleveuse de cochons noirs


FLORA LORIDAT - Haute-Saône

“MES COCHONS SONT EN PLEIN AIR UNE BONNE PARTIE DE L’ANNÉE”

Dans sa vie personnelle comme dans son parcours professionnel, Flora Loridat a toujours mis la protection de l’environnement au premier plan. Ingénieur agronome de métier, elle n’a pas résisté à l’appel du terrain : elle vient de se lancer dans un élevage de cochons bio.

Depuis l’automne dernier, Flora Loridat ne quitte plus ses bottes. À Dambenoit-lès-Colombe, où elle a repris une exploitation agricole, elle construit son nouveau projet de vie : « J’ai fait des études d’ingénieur orientées sur la protection de l’environnement. Plus le temps passait, plus je réalisais que la réponse était entre les mains des agriculteurs – paysans ». Avant de se lancer, elle prend le temps de laisser mûrir le projet : elle visite des fermes, rencontre des éleveurs, effectue des stages et garde, dans un coin de la tête, l’exemple de ses parents qui ont créé de toute pièce une activité agricole en Haute-Saône. « J’ai toujours su que c’était possible ! Après une année au côté de Sonia Rigot, éleveuse de cochons gascons en Lorraine, j’ai décidé de me lancer à mon tour ».

UN PROJET GRANDEUR NATURE

En octobre dernier, Flora Loridat fait ses premiers pas en tant qu’éleveuse de cochons. « J’ai choisi ce métier pour travailler avec l’animal, lui offrir une vie heureuse et répondre le mieux possible à ses besoins naturels. Ça passe par la liberté – les cochons sont en plein air une bonne partie de l’année – et par une alimentation bio. Je veux que mon activité soit en harmonie avec l’environnement naturel et social ». Pour atteindre ses objectifs et être en phase avec les valeurs qu’elle défend, la jeune agricultrice a choisi une race de cochon rustique originaire du sud-ouest qu’elle élève en totale autonomie : « La culture herbagère et céréalière est au cœur de mon projet. Toute la nourriture des cochons provient de la ferme, que ce soit les pois, les pommes, les baies sauvages ou les mélanges de blés transformés sur place en farine à l’aide d’un moulin ». Du bon sens, de la terre à l’assiette puisque Flora Loridat entend également privilégier les circuits courts. L’été prochain, elle vendra sur l’exploitation ses premiers cochons bio. « La vente directe présente un double intérêt : elle garantit un prix juste aux consommateurs et elle permet de tisser des liens. On échange, on discute, on explique ses choix : on redore ainsi le blason de l’élevage » 




DOMAINE GANEVAT
Rotalier (39)
Vigneron

JEAN-FRANÇOIS GANEVAT - Jura “TOUT GAMIN DÉJÀ, JE PASSAIS MON TEMPS À LA VIGNE AVEC MON PÈRE”

SON NOM FAIT DÉSORMAIS LE TOUR DU MONDE. JEAN-FRANÇOIS GANEVAT EST UN DES PIONNIERS DU BIO ET DES VINS NATURE. VÉRITABLE AMBASSADEUR DU JURA, IL POURSUIT JOYEUSEMENT SON AVENTURE VITICOLE À ROTALIER.

Sourire aux lèvres, Jean-François Ganevat le martèle à chaque fois qu'il ouvre la bouche (et une bouteille) : « *Mon métier, c'est que du bonheur !* ». Facile à dire, à une époque où les vins du Jura ont la cote, mais le chemin parcouru par ce vigneron de Rotalier n'a pas toujours été un long fleuve tranquille. Dans la famille, on est paysan de père en fils depuis 1650. De la polyculture initiale (vaches laitières oblige), les Ganevat écartent plusieurs productions pour laisser la vigne prendre de plus en plus de place dans leur exploitation et même leur vie. Dans les années 70, le père de Jean-François s'y consacre pleinement et transmet le virus à son fils : « *Tout gamin déjà, je passais mon temps à la vigne avec mon père. Quand il est tombé malade en 1985, j'ai arrêté mes études pour reprendre la ferme* ». Jean-François n'a alors que 17 ans et se retrouve avec sa mère (et son père, qui veille au grain), à la tête d'un petit domaine de 5 hectares. Pour s'installer officiellement, il retournera sur les bancs de l'école, au lycée viticole de Beaune : avec son brevet de technicien agricole en poche, il tombe amoureux de la Bourgogne et d'une Bourguignonne... « *J'ai accepté un poste de maître de chai au domaine Morey, à Chassagne-Montrachet. J'y suis resté 10 ans et ce fut une décennie magnifique aux côtés de vignerons formidables.* »

RETOUR AUX SOURCES

Pendant ce temps, dans le Jura, le père de Jean-François poursuit lentement l'aventure viticole et met en location ses vignes. Et quand finalement, il cherche à vendre, les acheteurs ne se bousculent pas au portillon. « *Il y a 20 ans, le Jura n'avait vraiment pas le vent en poupe. On ne parlait que de Bordeaux ou de la Bourgogne... Même mon père me disait de rester à Chassagne !* ». Jean-François le sait, il est à un tournant de sa vie. Il a besoin d'un retour aux sources : il revient sur les terres familiales et reprend le travail de la vigne comme autrefois. « *Je voulais revenir à quelque chose de sain et naturel : dès le départ, nous sommes mis à préparer le sol, à chouchouter la vigne et le raisin et à travailler des cuvées parcelles. Et surtout, il a fallu changer nos habitudes en profondeur : on a presque réappris à faire du vin !* ». Adeptes de la biodynamie, Jean-François oriente le domaine vers le bio dès 1998, puis vers les vins naturels : « *Depuis 2006, il n'y a plus aucun intrant dans nos vins. On s'est rendu compte que tout ce qu'on ajoutait ne servait à rien !* ». Si certains le qualifient d'extrémiste, les sommeliers du monde entier ne jurent que par Ganevat et ont fait de Jean-François, l'icône absolue du Jura 



LA FERME D'ULTÉRIA
Saint-Bris-le-Vineux (89)
Fromage de chèvre fermier bio

CLAIRE GENET - Yonne


“JE VENAIŞ DE TROUVER L'ENDROIT IDÉAL POUR M'INSTALLER”

POUR CLAIRE, ÉLEVER DES CHÈVRES, C'EST UN RÊVE D'ENFANCE QUI SE RÉALISE. MAIS CETTE JEUNE INGÉNIEURE AGRICOLE N'A PAS MIS LA CHARRUE AVANT LES BŒUFS : ELLE A VISITÉ UNE SOIXANTAINE DE FERMES ET PRÉPARÉ UN PLAN DE COMBAT AVANT DE SE LANCER, EN DÉCEMBRE DERNIER À SAINT-BRIS-LE-VINEUX.

Claire ne sait plus où donner de la tête. Depuis quelques mois, elle ne vit que pour son projet : proposer une nourriture saine, bio, pleine de goût grâce à une ferme en permaculture, moderne, technique et respectueuse de l'environnement. Ce joli projet baptisé Ferme d'Ultéria prend déjà racine à Saint-Bris-le-Vineux et s'inscrit dans un écosystème singulier : « *Fin d'année 2017, j'ai rencontré les dirigeants de Mobil Wood, une entreprise icaunaise de mobilier en bois. Ils avaient la volonté d'intégrer leur usine dans un espace rural réinventé, en y installant une école Montessori et évidemment des producteurs bio. Pour moi, ce fut un déclic ! Je venais de trouver l'endroit idéal pour m'installer* ». Claire abandonne sa carrière d'ingénieure agricole, vend sa résidence principale dans l'ouest de la France et revient sur ses terres natales. Passionnée par l'élevage caprin depuis sa tendre enfance et convaincue qu'il y a une place, dans la région, pour des fromages de chèvre et des spécialités laitières bio –yaourts, desserts lactés–, elle

se lance sans l'ombre d'un doute. Visites de fermes (plus de 60 au total !), formation en gestion et à l'Ecole Nationale de l'Industrie Laitière, montage financier : en quelques mois, les contours de la Ferme d'Ultéria se dessinent.

70 CHÈVRES POUR COMMENCER

Si les premières chèvres de race alpine sont arrivées cet hiver à Saint-Bris-le-Vineux, il faudra attendre le retour des beaux jours pour la première traite et les premiers fromages. « *Dans mon atelier de transformation, j'aimerais beaucoup relancer la production du Vézelay. Ce fromage fermier au lait de chèvre cru, typique de notre terroir, est malheureusement presque tombé aux oubliettes* ». Ses fromages, yaourts et desserts lactés seront directement vendus à la ferme et, comme elle l'espère, dans les enseignes bio et les magasins de producteurs de la région. Un projet prometteur et bien ficelé récompensé par le premier prix du concours « *Initiative au féminin* », destiné à promouvoir l'entrepreneuriat féminin 

ROELOF LIGTMANS - Saône-et-Loire

“JE N’AVAIS PAS FORCÉMENT PRÉVU DE REPRENDRE UN DOMAINE VITICOLE, MAIS L’OCCASION ÉTAIT TROP BELLE”

RIEN OU PRESQUE NE PRÉDESTINAIT ROELOF LIGTMANS À DEVENIR VIGNERON. NÉERLANDAIS, HISTORIEN PUIS COMMERCIAL DANS L’INFORMATIQUE, IL A CHANGÉ DE CAP IL Y A 12 ANS... ET VOIT DÉSORMAIS LA VIE EN BIO DU CÔTÉ DE MERCUREY.



L’abus d’alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Tout a commencé dans les forêts du Morvan. Dans les années 90’, Roelof Ligtmans et ses amis y ont acheté une maison de campagne, où ils se retrouvent dès qu’ils ont quelques jours devant eux. Le climat, la douceur de vivre, la nature, le patrimoine, la gastronomie et bien sûr, les vins : ils sont sous le charme de la région ! À tel point qu’en 2007, Roelof Ligtmans décide de tout plaquer et de s’installer en Bourgogne-Franche-Comté. « Avec Marlon, mon épouse, nous n’avions pas de projet bien défini. Simplement l’envie de nous rapprocher du vignoble, un secteur qui nous paraissait économiquement plus dynamique ». Leurs recherches les amèneront du côté de Mercurey, en Saône-et-Loire : une maison, la cuverie attenante et quelques vignes à vendre.

C’est le coup de cœur. La bâtisse, négligée depuis près de 40 ans, nécessite d’importants travaux, mais qu’importe, le couple décide de se retrousser les manches et de réinventer son avenir : « Je n’avais pas forcément prévu de reprendre un domaine viticole, mais l’occasion était trop belle ! Alors je suis retourné sur les bancs de l’école, au lycée viticole de Beaune pour apprendre mon futur métier : vigneron ».

LA DEUXIÈME VIE DU DOMAINE DE LA MONETTE

À l’automne 2008, Roelof Ligtmans se retrouve pour la première fois les pieds dans ses vignes. Grâce à lui, le Domaine de la Monette, dont il est désormais le propriétaire, s’apprête à renaître en bio : « Les Pays-Bas sont un petit pays, où tout est minimaliste. Ici à Mercurey, j’ai tout de suite vu les choses en grand et senti qu’on pouvait aller de l’avant ! Cette nouvelle échelle donnait au bio tout son sens. » Alors, après une première récolte en 2009, il demande la certification AB. Le premier millésime auréolé du label arrivera en 2010 pour la plus grande fierté de Roelof. Neuf ans plus tard, le petit domaine ressuscité a pris ses aises et court désormais sur 12 hectares : « Le domaine s’étend mais toutes nos parcelles restent concentrées dans un rayon de 3 ou 4 kilomètres. Quand on sait que le vin c’est 10 mois à la vigne et 2 mois en cave... ça simplifie grandement les choses ! ». Coteaux Bourguignons, Bourgogne Côte Chalonnaise, Mercurey et Mercurey 1^{er} cru, Aligoté : si un tiers des vins de Roelof sont vendus directement au domaine, près de la moitié s’envole vers la Belgique, les Pays-Bas, les États-Unis, l’Allemagne, la Suisse, l’Italie et même la République Tchèque. « Avec 50.000 bouteilles produites chaque année, ça commence à être du sérieux », sourit Roelof ! Prochaine étape ? Chouchouter les 4 500 jeunes greffes qu’il vient de replanter pour, d’ici 2 ou 3 ans, donner encore un nouvel élan au Domaine de la Monette et ainsi atteindre sa vitesse de croisière 🍷



DOMAINE DE LA MONETTE
Mercurey (71)
Vigneron



FERME DU BOUÉJO
Alligny-en-Morvan (58)
Maraîchère



CÉLINE HOUDE - Nièvre


“AU DÉPART, NOUS ÉTIIONS DEUX : MOI ET LE CAMION À PIZZA”

DEPUIS QU'ELLE A TRANSFORMÉ LE POTAGER FAMILIAL EN UNE « VRAIE » FERME, CÉLINE HOUDE N'A PAS SEULEMENT REVU SON PLAN DE CARRIÈRE : ELLE A ANCRÉ SON PROJET DANS LE TISSU LOCAL ET A REDONNÉ DES COULEURS À UN PETIT COIN DE MORVAN.

Direction Alligny-en-Morvan où Céline Houde, jeune maraîchère, a pris ses quartiers. À la Ferme du Bouéjo, elle cultive une cinquantaine de légumes bio et fait germer les idées... Botaniste de métier, elle s'est recentrée sur la terre à l'aube de ses 40 ans. « Avec le potager familial, nous étions autonomes en légumes depuis plusieurs années déjà. Nous avons eu une fille et s'est alors posée la question de l'alimentation, notamment à la cantine. J'ai réalisé que restauration collective et approvisionnement local et bio n'allaient pas forcément de pair ! ». Le prétexte pour changer de vie était tout trouvé. Céline Houde trouve un terrain libre proche de chez elle, enchaîne les formations techniques, notamment auprès de BioBourgogne, et se rapproche des collectivités : « J'ai, dès le départ, rencontré le maire du village pour lui présenter ma démarche. Il était partant, à la condition que le tarif de la cantine ne s'envole pas... C'était donc à moi d'adapter mes prix pour que le bio et le local soient accessibles au plus grand nombre ». Après un été passé à préparer le sol, les cantinières du village ont enfin pu préparer les légumes cultivés en douceur par Céline, pour la première fois, à l'automne dernier. Comme les circuits courts sont au cœur de son projet, elle a aussi choisi

de s'installer sur la place d'Aligny, tous les vendredis soir : « Au départ, nous étions deux : moi et le camion à pizza ! En quelques semaines, ça s'est transformé en un véritable point de ralliement pour les producteurs du coin ! ». Avec une apicultrice, un boucher-charcutier-traiteur, un micro-brasseur, des artisans locaux et bientôt un fromager, son point de vente improvisé est devenu un marché local incontournable.

FAIRE RENAIÎTRE DES VARIÉTÉS OUBLIÉES

Derrière la ferme de Céline Houde, se cache aussi l'envie de faire renaître des variétés oubliées et notamment le bouéjo, un haricot morvandiau. Autrefois fréquent dans le Morvan, il a peu à peu disparu des étals et des potagers... Du moins jusqu'à ce que Eric Fedoroff, le compagnon de Céline, hérite d'un petit stock de semences offert à ce jardinier passionné par une famille du hameau des Ventes à Saint-Didier en Côte-d'Or. C'est la renaissance ! Le petit haricot du bouéjo est sauvé et fin prêt à reconquérir le cœur des habitants de la région. Il a même donné son nom à cette ferme bio prometteuse et inspirée... 



EARL DONET
Bussy-le-Grand (21)
Producteurs de farines, lentilles...

JEAN-PIERRE DONET - Côte-d'Or


“NOS FARINES SONT CONFECTIONNÉES AVEC UN MOULIN À MEULES DE PIERRES”

À LA FERME DU RABUTIN, JEAN-PIERRE ET MARIE-CHRISTINE FONT RIMER DIVERSIFICATION AVEC TRANSFORMATION ET VALORISATION. UN ÉTAT D'ESPRIT MAIS SURTOUT UNE MANIÈRE D'ASSURER LA PÉRENNITÉ DE LEUR EXPLOITATION INSTALLÉE À BUSSY-LE-GRAND, EN CÔTE D'OR.

Aussi loin qu'il s'en souvienne, Jean-Pierre Donet a toujours voulu devenir paysan : « *Les séjours à la ferme de ma grand-mère étaient toujours trop courts ! J'aimais l'odeur des animaux et le contact chaud de leur peau. Mon oncle, qui cultivait les champs, était pour moi un héros, perché sur sa moissonneuse-batteuse partant à l'assaut des champs de céréales* ». D'abord technicien agricole pour la Chambre d'Agriculture, Jean-Pierre Donet attendra 1998 pour faire de son rêve d'enfant, une réalité : « *J'avais 30 ans. Je suis allé voir mon oncle qui avait largement dépassé l'âge de la retraite pour savoir s'il était d'accord pour que je lui succède. Le moment était venu pour lui comme pour moi, de tourner la page et de changer de vie* ».

Bio convaincu avant l'heure, Jean-Pierre Donet ne se laissera pas impressionner par le pessimisme des banquiers et des comptables, qui à l'époque, ont bien du mal à croire en ce modèle agro-écologique : dès les années 2000, il entame la conversion. Aujourd'hui, toutes les activités de la Ferme de Rabutin sont certifiées AB : 160 hectares de terres où il sème successivement blé, épeautre, lentilles, engrain et luzerne, un élevage de vaches Hereford, une race anglaise réputée pour la qualité de sa viande et sa gentillesse, sans oublier un petit troupeau de brebis laitières.

SE DIVERSIFIER POUR RÉSISTER

Depuis quelques années, les conditions météo ont été particulièrement difficiles : le gel sévère, la sécheresse et les pluies diluviennes sont venus fragiliser la production de Jean-Pierre Donet. Alors, avec Marie-Christine, son épouse qui l'a rejoint sur l'exploitation en 2004, il a décidé de revoir sa copie : « *Transformer nos produits sur la ferme pour les commercialiser nous-mêmes nous a permis de sécuriser nos revenus et de faire face* ». La viande est donc vendue sur place en caissettes, le lait des brebis est valorisé en yaourts ou en glaces et une partie des céréales est transformée en pâtes. « *Nos farines sont confectionnées avec un moulin à meules de pierre. Le grain est moulu doucement afin de ne pas chauffer et de lui permettre de garder toute sa vitalité. C'est donc avec cette farine fraîchement moulue que nous fabriquons nos pâtes maison* ». Des spécialités céréalières originales commercialisées ensuite en circuit court : à la boutique de la ferme bien sûr, en ligne, sur le site internet de la Ferme de Rabutin, sur le marché de Montbard et dans certaines moyennes et grandes surfaces de la région. Passionnés et inspirés, Jean-Pierre et Marie-Christine ne sont jamais à court d'idées : après les yaourts, les glaces et les pâtes, le couple envisage de construire une petite fromagerie sur l'exploitation 



**MARIE LARESCHE
ET BAPTISTE RIOT** - Doubs

“AU-DELÀ D’UN LABEL, LE BIO C’EST SURTOUT DU BON SENS”

IL EST PROFESSEUR DES ÉCOLES, ELLE EST PHARMACIENNE. PASSIONNÉS DE NATURE, ILS ONT RÉENCHANTÉ LEUR QUOTIDIEN EN DEVENANT PRODUCTEURS DE PLANTES MÉDICINALES ET AROMATIQUES DE MONTAGNE. ILS EN CULTIVENT PLUS DE 80 ESPÈCES - TOUTES CERTIFIÉES BIO - DANS LE RESPECT DE LA BIODIVERSITÉ.

Marie et Baptiste sont amoureux : de la nature, des plantes et des bons produits... Pendant plusieurs années, ils y ont même consacré leur temps libre et leurs vacances : « Avec Marie, explique Baptiste Riot, nous avons voyagé de la Corse à la Réunion pour rencontrer des producteurs. Des producteurs de plantes, des distillateurs, des tisaneurs, chez qui, parfois nous avons fait du woofing (ndlr : du bénévolat dans des fermes biologiques- voir page 22) ». De retour chez eux, la « vie normale » reprenait son cours : Marie à la pharmacie et Baptiste face à ses élèves. L’appel de la nature et le besoin de retour à la terre conduiront finalement Marie à reprendre ses études en 2012 : avec son BPREA PAM (pour Production de Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales) en poche, elle a désormais toutes les cartes en main pour se lancer pour de bon. En 2014, ils se mettent en quête du lieu idéal pour enfin donner vie à leur projet : la culture de plantes aromatiques et médicinales alliée à la cueillette sauvage et à la transformation. « Pour nous, ce n’est pas une reconversion professionnelle mais un choix de vie. Nous avons d’ailleurs fait le choix de garder nos métiers respectifs (1 ou 2 jours par semaine) dans un souci d’équilibre et de bien-être ».

MENTHE, MÉLISSE ETCETERA

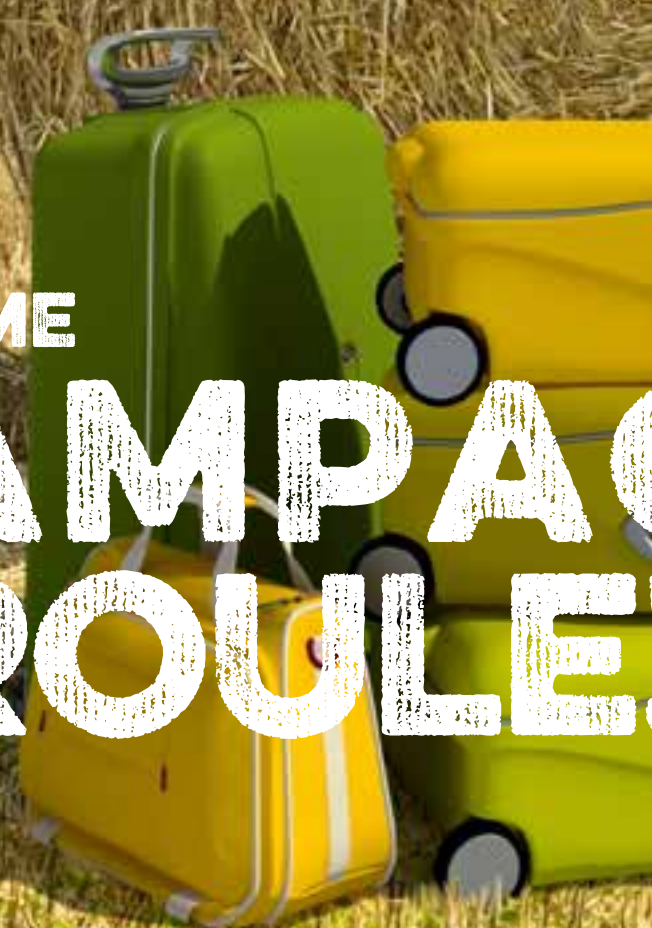
« Menthe et Mélisse » -c’est le nom de leur activité- a pris ses quartiers à la Planée, dans la ferme familiale laissée à l’abandon. « Nous avons la chance de vivre dans un environnement préservé avec une biodiversité d’une incroyable richesse. Toutes les plantes poussent ici à plus de 900 m d’altitude ». Menthe, mélisse, thym, sarriette, sauge, ail des ours, calendula, agastache, camomille, millepertuis, reine des prés... : Marie et Baptiste en cultivent près de 80 espèces, sans compter les plantes sauvages présentes à l’état naturel dans le biotope de montagne qui les entoure. Chaque plante ou fleur est cueillie à la main puis transformée sur place à la ferme. Elle sera distillée, séchée ou mise en macération dans l’huile. D’autres seront plongées dans l’alcool ou la glycérine pour devenir des tisanes, des huiles essentielles, des hydrolats, des baumes, des pickles, des pétales comestibles, des sels et sucres aromatisés, des confitures, des sirops ou encore des aromates... bio évidemment ! « Pour nous, travailler en agriculture biologique et locale était une évidence. Au delà d’un label, le bio c’est surtout du bon sens, un socle de valeurs à défendre, une éthique et des engagements durables ». D’abord vendus sur les marchés locaux, les produits imaginés par Menthe et Mélisse sont désormais disponibles à la boutique de la ferme et dans plusieurs points de vente bio ou magasins de producteurs de la région. Preuve d’une implantation réussie !


MENTHE ET MÉLISSE
La Planée (25)
Plantes aromatiques



AGRO-TOURISME

LA CAMPAGNE ÇA ROULE





PARTIR À LA CAMPAGNE, SE METTRE « AU VERT ». LE TOURISME À LA CAMPAGNE SÉDUIT DE PLUS EN PLUS LES CITADINS À LA RECHERCHE DE NATURE, DE REPOS, DE DÉCOUVERTE DE PRODUITS LOCAUX, DE TERROIR, D'INSOLITE. EN 2016, LE TOURISME RURAL REPRÉSENTAIT PRÈS D'UN TIERS DE LA FRÉQUENTATION TOURISTIQUE FRANÇAISE, 30% DES NUITÉES, SOIT 292 304 NUITÉES, SELON LES CHIFFRES DE LA DIRECTION GÉNÉRALE DES ENTREPRISES. L'OFFRE SE DIVERSIFIE UN PEU PLUS CHAQUE ANNÉE : TENTE, ROULOTTE, CABANE PERCHÉE DANS LES ARBRES, YOURTE PERDUE EN PLEINE NATURE, CAMPING À LA FERME, ETC. IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS. LA RÉGION BOURGOGNE-FRANÇE-COMTÉ A UNE VRAIE CARTE À JOUER DANS CE DOMAINE. CERTAINS L'ONT BIEN COMPRIS ET DÉVELOPPENT DES CONCEPTS ORIGINAUX, UN PEU PARTOUT SUR LE TERRITOIRE.



QUELLES AIDES PEUT APPORTER LA RÉGION POUR DÉVELOPPER LE TOURISME DANS LES CAMPAGNES

Le Conseil Régional propose deux types d'aides pour soutenir les porteurs de projets touristiques : le développement des hébergements structurants et le développement des meublés de tourisme et chambres d'hôtes. Dans les deux cas, il s'agit de les accompagner dans la création et l'amélioration qualitative du parc existant. Fin 2018, la commission permanente a par exemple accordé deux aides. La première à Monsieur et Madame Simard, de Chevigny-en-Valière (21). Le couple, producteur de volailles, avait hérité d'une longère, ferme en briques construite à la fin du XIX^e siècle. Leur idée : créer un gîte de groupes de 14 lits afin de diversifier leurs activités. Le coût total du projet s'élevait à 290 000 € HT. La Région leur a accordé une subvention de 53 000 €, soit 20 % du montant des travaux. La seconde a été accordée à Monsieur Gilles Hugerot, exploitant agricole à Tissey (89). Après avoir hérité de la maison de ses parents, attenante à sa résidence principale, l'agriculteur a souhaité la transformer en chambres d'hôtes. Le coût total du projet atteignait 300 000 € HT. La Région lui a accordé une subvention de 20 000 € 🌿

COMMENT POSTULER ?

En ligne sur le site www.bourgognefranchecomte.fr

Renseignements : contact.tourisme@bourgognefranchecomte.fr



AGNE ...



ATTENTION : UN WWOOFER NE DOIT EN AUCUN CAS REMPLACER UN SALARIÉ, IL N'A PAS D'OBLIGATION DE RENTABILITÉ, IL N'Y A PAS DE LIEN DE SUBORDINATION.

LE WWOOFER DOIT DISPOSER D'UNE ASSURANCE DE RESPONSABILITÉ CIVILE COUVRANT LES DOMMAGES MATÉRIELS OU CORPORELS À UN TIERS DURANT VOTRE WWOOFING, CAR LE WWOOFING EST DÉFINI COMME UNE ACTIVITÉ NON SALARIÉE, AU MÊME TITRE QUE LE BÉNÉVOLAT OU L'ENTRAIDE AGRICOLE.

LE WWOOFING... PARTAGER LE QUOTIDIEN D'UNE FERME

LE WWOOFING EST UN MOUVEMENT PERMETTANT DES ÉCHANGES DE SAVOIRS ET D'ENTRAIDE ENTRE DES VOLONTAIRES DE TOUS HORIZONS ET DES AGRICULTEURS BIO OU DES PARTICULIERS « ÉCOLOS ».

Vous êtes jeune ou moins jeune, vous rêvez de découvrir le travail à la ferme, vous souhaitez voyager ? Expérimentez le wwoofing, avec deux « w », qui permet de voir du pays en ne payant que le coût du transport. Arrivé à destination, vous bénéficierez du gîte et du couvert, tout en vous retroussant les manches pour aider vos hôtes !

Un wwoofeur n'est pas un employé, c'est un volontaire bénévole qui vit, échange et apprend les techniques saines et respectueuses de l'environnement aux côtés des agriculteurs qui l'accueillent durant quelques jours ou quelques semaines, parfois au bout du monde, et qui participe aux activités d'exploitation ou d'élevage. Aucun lien de subordination ne lie l'hôte et le wwoofeur : au lieu de cela, confiance, générosité et respect mutuel s'avèrent indispensables pour le bon fonctionnement de l'équipée. Gagnant - gagnant...

UN NÉOLOGISME ANGLAIS QUI S'EST EXPORTÉ

Le terme « *wwoofing* » est formé à partir des initiales d'une association née en Angleterre en 1971 et baptisée WWOOF : World Wide Opportunities on Organic Farms. Cueillette de fruits, récoltes, plantations, soins aux animaux, entretien de ruchers, réparation de locaux agricoles, ... il s'agit donc d'aider un exploitant agricole ou un éleveur bio en échange d'un accueil gratuit.

UNE OFFRE VASTE POUR LES VOLONTAIRES

Au cœur du bocage brionnais, à Saint-Julien de Jonzy (Saône-et-Loire), la Ferme de l'Enfer porte extrêmement mal son nom. Nichée dans un vallon où pâturent vaches Aubrac et chèvres laitières, elle propose moult activités très variées, de la restauration de bâti ancien dans l'esprit de l'éco construction (bois, chaux, chanvre, énergie solaire, géothermie) à la fabrication du

fromage, en passant par les soins aux animaux, la gestion du jardin potager et du poulailler-verger. Le wwoofeur est accueilli comme il se doit ici par Christophe et Youenn et ne manque pas de travail ! Après le Turc Muhammet, le Belge Sébastien, et le Japonais Ryo, Lucas, wwoofeur venu de Stuttgart, qui y a séjourné une semaine en 2018, plussoie : « *Le travail est très varié, impossible de s'ennuyer ! C'était vraiment un moment incroyable pour moi. Je me suis senti membre de la famille du début à la fin. Je ne peux que dire merci.* »

Julia et sa famille sont propriétaires de la ferme de La Zirudèla (prononcez SSI-ROU-DÈ-LA), située plus à l'est, à Donzy-le-National. Sur une dizaine d'hectares peuplés de quelques volailles, de lapins, de deux chiens et cinq chats, elle élève des porcs en plein air et cultive une parcelle de céréales (différentes variétés de blé). L'intégralité des produits est transformée sur place, dans un petit laboratoire attenant à la maison d'habitation. La viande de porc est travaillée en frais (salaisons et conserves), la farine fabriquée permet de produire des pâtes fraîches et les produits sont vendus en direct sur les marchés ou à la ferme. « *J'ai accueilli une quinzaine de wwoofeurs en 3 ans ! J'aime mon travail, j'aime également échanger et plaisanter, partager mon quotidien avec les personnes intéressées par la vie d'une petite ferme, qui souhaitent apprendre, par exemple dans la perspective d'une installation agricole. Ce que j'adore : que ça pétille dans les yeux de mes invités !* », explique Julia en insistant sur les valeurs de convivialité et de partage. « *On ne gagne pas de temps en accueillant quelqu'un. Mais ce que je recherche, ce sont la qualité des échanges et le plaisir de partager. D'ailleurs, j'ai gardé de bons contacts avec certains wwoofeurs* »

Le site internet de l'association WWOOF France fait le lien entre les acteurs du bio (les hôtes) et les candidats wwoofeurs. Il répertorie 77 hôtes en Bourgogne-Franche-Comté.
www.wwoof.fr



LA VIE DE CHÂTEAU, POUR QUELQUES EUROS

AUX CONFINS DE LA CÔTE D'OR ET DE LA HAUTE-MARNE, LE CHÂTEAU DE MONTIGNY-SUR-AUBE EST EN TRAIN DE DEVENIR UNE ÉTAPE INCONTOURNABLE EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ. SON JARDIN EXTRAORDINAIRE ALIMENTE UNE TABLE D'HÔTES UNIQUE EN SON GENRE.

Il en impose le château de Montigny-sur-Aube, érigé au XII^e siècle. Née d'un coup de cœur en 2002, sa renaissance est passée par cinq projets majeurs : la restauration des douves, du château, de la chapelle, des dépendances et, surtout, des vergers. En effet si le château vaut à lui seul le détour, les jardins, eux, valent le déplacement. Clos de murs à espaliers et traversé par des allées couvertes d'arceaux en ferronnerie surplombant pommiers et poiriers, cet eden en cours de certification bio déploie neuf carrés thématiques autour d'une fontaine et d'un rucher en torchis de chanvre et pans de bois. Sur plus de 5 000m², Maxime Voizeux, le chef d'orchestre, et ses trois jardiniers veillent sur 350 variétés fruitières et une centaine de légumes. Ce jardin vivrier n'aurait d'équivalent en France que le potager royal de Versailles ! Le jardin se visite indépendamment du château. A certaines périodes de l'année, il est même possible de suivre des cours de taille ou de greffage.

« UN LIEU DE PARTAGE OÙ TOUT SE DÉCOUVRE, SE DÉGUSTE, S'EMPORTE... »

Fermé en hiver, le château reprend vie fin avril, chaque année. Les premiers radis, la rhubarbe, les fraises qui commencent à se gorger de sucre ... C'est alors l'heure des premières récoltes qui vont alimenter « *La Table des jardiniers* ». Une ferme-auberge située dans l'orangerie du château, en terrasse ou à proximité dans la figueraie : c'est selon la météo du jour ! Le chef Guillaume Dupaty est à la manœuvre et propose, pour 13 €, un plateau fraîcheur composé de cinq dégustations confectionnées à partir des produits du jardin. Mousse de petits pois et nuage de Chantilly et petits dés de lardons. Gelée de truite de Veuxhailles-sur-Aube et maki de courgettes-chèvre-basilic. Salade de courgettes parfumée à la coriandre et à l'huile d'olive, œuf au plat. Gâteau de betterave à la coriandre. L'ensemble peut être sublimé d'un crémant rosé, puisque le château est partenaire de la « *Route du Crémant dans le cadre du label « Vignobles et Découvertes* ». Quant aux desserts, ils tirent bien évidemment profit du jardin. Les sorbets maison aux fruits du verger font fureur ... « *Mon souhait a toujours été de faire rayonner ce monument historique* », précise Marie-France Ménage-Small, propriétaire du château depuis 2002. « *On est à la croisée de la culture, du patrimoine, de l'arboriculture et de la gastronomie. Montigny n'est pas un musée comme beaucoup de sites historiques mais un lieu de partage où tout se découvre, se déguste, s'emporte...* ». Le tout pour quelques euros. Elle n'est pas belle la vie de château ?



PRATIQUE

CHÂTEAU DE MONTIGNY-SUR-AUBE

2 rue de l'Eglise - 21520 Montigny-sur-Aube.

Tél. 03 80 93 55 23 ou 06 08 90 75 10

Mail : Info@chateaudemontigny.com

www.chateaudemontigny.com

Ouvert du 20 avril au 3 novembre 2019,
tous les jours sauf le lundi, de 14 h à 18 h 30

Tarif individuel : 8 € (5 € pour les enfants au-dessus de 6 ans)
Ferme-auberge « A la Table des Jardiniers » dans l'orangerie
ou en terrasse ouverte tous les midis aux dates d'ouverture
du château.

Déjeuner-découverte (49 €) sur réservation le 2^e dimanche
du mois avec visite des intérieurs, des jardins, et déjeuner
au Crémant de Bourgogne.



PRATIQUE //

LA BULLE À PARFUMS

25 chemin de la Brenne 39230 DARBONNAY

Tél. 06 74 14 49 91

Calcul du profil olfactif : 69 € Atelier Parfums & Vins : 39 €

Atelier Parfums & Chocolats : 39 € (pour 2 personnes)

www.bulle-a-parfums.fr

AU PAYS DU VIN, LE PARFUM EST ROI

ELLE A FAIT SES CLASSES DANS LE MONDE DU LUXE ET DE LA PARFUMERIE PARISIENNE. MAIS IL Y A SEPT ANS, ELLE EST REVENUE AU PAYS, DANS SON JURA NATAL ET DANS LA MAISON FAMILIALE. TIPHAIN FOGÈRE Y A DÉVELOPPÉ UN CONCEPT UNIQUE EN FRANCE QUI ALLIE HÉBERGEMENT, GASTRONOMIE ET... PARFUMERIE.

C'est un endroit à part. Unique. Au cœur du vignoble jurassien, tout en haut d'une colline, Jonathan Fougère propose depuis des années plusieurs chambres d'hôtes, sur la propriété familiale de Darbonnay. C'est douillet, ultra chaleureux. Traditionnel et classique. Mais ce qui l'est moins, c'est ce qu'est venu apporter sa sœur, Tiphaine, il y a maintenant sept ans. La cadette de la famille a créé, autour des chambres, un jardin unique en son genre. Ici, on ne vient pas pour admirer les plantes. Mais pour sentir leurs odeurs : « *C'est un jardin qui se visite avec le nez* », aime à dire sa créatrice. À chaque saison, ses particularités olfactives. Passionnée de parfumerie depuis son enfance, Tiphaine a imaginé un parcours qui permet de traverser les sept familles d'odeurs présentes dans les parfums. Le nez est mis à rude épreuve : on passe des notes boisées aux notes ambrées, des florales aux hespéridés, des cuirs aux chyprés. L'arbre au poivre côtoie la rose Alfred Carrière et ses fragrances de litchi ; le mahonia et son incroyable odeur de muguet fait jeu commun avec la rose « *La Rue* » et ses senteurs de noix de coco. Un vrai voyage des sens. Le jardin est bien entendu 100 % bio, et les visites se font en compagnie de Tiphaine et de ses commentaires : « *J'apprends aux visiteurs comment créer un jardin de plantes à parfums. C'est comme la vigne. Il y a des notions de terroir, de climat, d'altitude. Il faut s'adapter à son milieu.* »

À LA BULLE À PARFUMS, ON RESPIRE LE BON

Tiphaine a passé plusieurs années à Paris comme laborantine-parfumeur auprès des grands nez de chez Quest. Aux côtés de Christine Nagel, aujourd'hui chez Hermès, ou encore Françoise Caron, elle n'a jamais franchi le pas : « Je n'ai jamais eu l'idée de devenir parfumeur. Je n'avais pas le côté scientifique. Par contre, j'aime beaucoup en parler. » Alors Tiphaine a créé, toujours autour de son jardin, sa « *Bulle à parfums* » : une yourte de luxe, un cocon dans lequel elle propose plusieurs animations autour du parfum, notamment le calcul du profil olfactif de chaque personne. Un concept qu'elle a déposé à l'INPI : « *Les gens viennent. Je leur fais sentir 50 - 60 odeurs différentes. Ils me disent simplement s'ils aiment ou s'ils n'aiment pas. Et à la fin, je suis capable de leur dévoiler leur profil olfactif* ». A partir de là Tiphaine pourra leur suggérer le parfum qui leur correspond le mieux. Son activité étant située dans l'appellation « *Côtes du Jura* », elle a également développé un atelier 'Parfums & Vins'. Mais son animation la plus gourmande est sans conteste celle autour du mariage chocolats / parfums (voir encadré), coproduite avec le chocolatier d'Arbois Edouard Hirsinger. Quant à la table d'hôtes familiale, elle aussi est remplie d'odeurs : « *On utilise les plantes du jardin pour embaumer les plats* ». Inutile de vous dire que dans les chambres d'hôtes, ça fleure bon la rose et l'ambre gris...

PARFUMS ET CHOCOLATS : ACCORD GOURMAND !

Irrésistible ! Il y a quelques années, Tiphaine Fougère s'est rapprochée du chocolatier d'Arbois Edouard Hirsinger. Avec ce Meilleur Ouvrier de France, elle a développé une animation 'Parfums & Chocolats'. Un mariage aussi gourmand qu'étonnant : « *Non, rétorque Tiphaine. Ce sont des mondes similaires. Pierre Hermé, l'un des meilleurs pâtisseries-chocolatiers du monde, travaille d'ailleurs avec des parfumeurs. Et l'un des parfums les plus vendus, Angèle, est créé à partir de fragrances de chocolat, de vanille et de barbe à papa.* » Tiphaine propose d'abord à ses invités de sentir un parfum puis de mettre en bouche un chocolat. Les deux doivent "matcher" : « *Edouard a par exemple un chocolat au yuzu, un agrume asiatique. Je vais donc choisir un parfum hespéridé, avec des notes de citron, d'orange, de pamplemousse et de bergamote.* » Note de tête (celle que l'on sent), note de cœur (celle qui arrive), note de fond (celle qui reste) 🍃



LE GOÛT DES HÔTES

SI LA CUISINE EST D'ABORD UNE AFFAIRE DE GOÛT, DERRIÈRE LES FOURNEAUX, LE TEMPÉRAMENT DES CHEFS A AUSSI SON MOT À DIRE. IL Y A LES « CLASSIQUES », QUI NE TOUCHERAIENT POUR RIEN AU MONDE À LA RECETTE DE JAMBON PERSILLÉ DE LEUR GRAND-MÈRE ET QUI NE JURENT QUE PAR LES BOULETS DE LA CITADELLE, UNE SPÉCIALITÉ FRANC-COMTOISE. LES « TIMIDES » QUI MISENT TOUJOURS SUR LES VALEURS SÛRES COMME LE BŒUF DE CHAROLLES, LA SAUCISSE DE MORTEAU OU LES ESCARGOTS. LES « AUDACIEUX », QUI JONGLENT AVEC LES SAVEURS DU TERROIR AVEC BRIO ET OSENT TOUT : LA TRUITE FUMÉE ET LA MOUSSE DE MOUTARDE, LE POULET FERMIER ET LE VINAIGRE DE CASSIS, LE GÂTEAU BOURGUIGNON ET LES FRAMBOISINES DE FOUGEROLLES. SANS OUBLIER LES « AVENTURIERS » QUI PARCOURENT L'INCROYABLE TERROIR DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ EN QUÊTE DE PRODUITS D'EXCEPTION : CÎTEAUX TRUFFÉ, POIVRE DE CASSIS, LIQUEUR DE PRUNELLE OU ENCORE SAKÉ MADE IN BOURGOGNE. LEUR POINT COMMUN : UN PROFOND RESPECT DES PRODUITS DE SAISON ET SURTOUT L'ENVIE DE NOUS OFFRIR UN PARCOURS DES SAVEURS AUX COULEURS DE LA RÉGION 🍷





SAUCISSE DE MORTEAU SNACKÉE, FONDUE D'ENDIVES AU CITEAUX TRUFFÉ

Préparation : 10 min / Cuisson : 10 min
Pour 4 personnes

1 kg d'endives, 1 c. à soupe d'huile d'olive, 2 c. à soupe de sucre intégral, 2 c. à soupe de lait bio, 150 g de Citeaux truffé, 1 saucisse de Morteau cuite bio de Haute-Loue, sel, poivre du moulin

1 Préparation de la fondue d'endives. Découpez les endives en rondelles après avoir enlevé les premières feuilles abîmées, sans garder la base. **2** Dans une sauteuse, versez un fond d'huile d'olive, puis versez les endives découpées. Laissez cuire à feu moyen pendant 5 min en remuant de temps en temps puis assaisonnez avec le sucre, le sel et le poivre.

3 Pendant ce temps, dans une petite casserole, laissez fondre à feu doux à moyen le fromage de Citeaux avec le lait. Assaisonnez de sel et de poivre. Les endives vont réduire de moitié, devenir translucides et rendre de l'eau. **4** En fin de cuisson (environ 10 min, selon vos goûts), enlevez l'excédent d'eau de la sauteuse, versez la sauce de Citeaux en veillant à bien incorporer le tout.

5 Préparation de la saucisse de Morteau. Coupez la saucisse de Morteau en rouelles puis faites-les snacker (griller à feu vif) de chaque côté sur une plancha ou une poêle chaude. **6 Dressage :** Versez dans chaque assiette la fondue d'endives et déposez les rouelles de saucisse, puis dégustez.



PERSILLÉ DE JAMBON À L'OS FUMÉ DE LA « FERME DU BOUT DU BOIS » À L'ALIGOTÉ

Préparation : 25 min / Cuisson : 15 min
Repos : 24 h
Pour 6 personnes

1 kg de jambon blanc cuit à l'os fumé, 40 cl de Bourgogne aligoté vieilles vignes, 1 l de bouillon de volaille, 150 g de persil, 3 gousses d'ail, 2 échalotes, 4 g d'agar-agar, sel, poivre du moulin

1 À réaliser la veille. Dans une casserole, faites réduire pendant 10 min le bouillon de volaille et l'aligoté, vérifiez l'assaisonnement en sel et poivre, puis laissez refroidir. **2** Pelez et hachez l'ail et l'échalote. Lavez,

séchez et hachez le persil. Dans un saladier, mélangez l'ail, le persil et les échalotes. Coupez le morceau de jambon en cubes de 1cm. **3** Versez l'agar-agar dans le bouillon, mélangez et portez à ébullition pendant 20/30 secondes, ajoutez le mélange d'ail, persil et échalote. **4** Dans un moule long ou une terrine, tapissez de film alimentaire, versez un peu de bouillon, une couche de jambon, à nouveau du bouillon, le reste du jambon et recouvrez avec le bouillon. Mettez au frais pendant 24 h. **5 Dressage :** Démoulez sur une planche et coupez en tranches, puis dégustez avec des cornichons, une salade verte, une moutarde au Vin Jaune.



TRUITE FUMÉE DE L'AUBE AU SERRA, MOUSSE DE MOUTARDE À L'ANETH ET AU CITRON



Préparation : 10 min / Cuisson : 20 min / Repos : 24 h
Pour 4 personnes

4 belles tranches de truite fumée, 4 tranches de serra, 1c. à soupe de moutarde à l'aneth et citron, 10 cl de crème bio, 4 c. à soupe d'huile d'olive, 20 g de beurre bio, sel, poivre du moulin, chapelure

1 La Veille : Faites infuser la crème et la moutarde. Gardez au frais. **2 Le lendemain :** Montez la crème moutarde au batteur ou au siphon. Réservez. **3** Salez et poivrez les tranches de serra puis pannez-les. Dans une poêle, faites fondre le beurre avec l'huile, déposez les tranches de serra et faites colorer 1 min de chaque côté. **4 Dressage :** Prenez des assiettes plates, déposez sur chacune d'elles une tranche de truite fumée, un pané de serra, servez la mousse de moutarde à part dans un ramequin et dégustez. Pour accompagner, nous vous conseillons de servir une salade de roquette mesclun.



POULET FERMIER AU VINAIGRE DE CASSIS, POIRES AU POIVRE DE CASSIS

Préparation : 30 min / Cuisson : 50 min
Pour 4 personnes

1 poulet fermier bio de 1,4 kg, 25 cl de vinaigre de cassis, 2 échalotes, 2 gousses d'ail, 4 poires, 250 g de beurre bio, 2 c. à soupe de miel bio de printemps, poivre de cassis, 1 jus de citron, fleur de sel, poivre du moulin.

1 Préchauffez le four à 120 °C (th. 4). Pelez et ciselez les échalotes. Coupez le poulet en morceaux. Dans une cocotte, faites fondre 100 g de beurre, ajoutez les gousses d'ail sans les éplucher puis déposez les morceaux de poulet. Salez, poivrez et faites colorer. Ensuite couvrez et mettez au four 20 min. **2** Sortez la cocotte du four et dégraissez. Ajoutez les échalotes ciselées avec 50 g de beurre hors du feu, laissez dorer puis déglacez au vinaigre de cassis. Laissez réduire d'un tiers environ, couvrez et remettez au four 20 min. **3** Sortez la cocotte du four, filtrez le jus dans une casserole, émulsionnez au mixeur avec 50 g de beurre, assaisonnez. Gardez au chaud séparément les morceaux de poulet et la sauce. **4 Préparation des poires.** Épluchez les poires, coupez-les en deux et évidez-les. Dans une poêle, faites fondre 50 g de beurre avec le miel, déposez les poires, salez, parsemez de poivre de cassis, laissez colorer chaque côté tout doucement. **5 Dressage :** Dans un plat chaud, déposez les morceaux de poulet, versez la sauce et déposez les poires, puis dégustez.



SAUTÉ DE VEAU DE LAIT BIO DU JURA AU SAKÉ MADE IN BOURGOGNE, AUX PETITS LÉGUMES

Préparation : 30 min / Cuisson : 1 h 50
Pour 4 personnes

1 kg de veau de lait bio, 5 cl d'huile de pépins de raisin, 1 oignon d'Auxonne, 25 cl de crème entière bio, 1 jus de citron non traité, 1 jaune d'œuf bio, 2 c. à soupe de Maïzena sans gluten, 4 c. à soupe de sucre intégral, 25 cl de saké de cuisine, 80 g de beurre bio, 8 oignons nouveaux, 8 carottes fanes, 8 radis, 8 navets ronds nouveaux, 4 c. à soupe de sucre intégral, sel, poivre du moulin.

1 Préparation du veau : Pelez et ciselez l'oignon. Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile, ajoutez l'oignon puis les morceaux de veau et faites colorer. Salez, poivrez, saupoudrez de Maïzena, remuez soigneusement le tout, mouillez au 2/3 d'eau, ajoutez le saké, couvrez et laissez mijoter à feu doux 1 h 30, en remuant de temps en temps.

2 Au bout de ce temps, prenez un bol et mélangez la crème, le jaune d'œuf et le jus de citron puis versez cette préparation dans le sauté de veau. Laissez mijoter quelques minutes : vous allez avoir une sauce onctueuse. Salez et poivrez. Gardez au chaud. **3 Glaçage des petits légumes** (à réaliser pendant la cuisson du veau) : Lavez tous les légumes. Épluchez les carottes et les navets puis coupez-les en 2 (suivant la grosseur), coupez chaque extrémité des radis et fendez-les en 2. Coupez les fanes et les racines des oignons puis fendez-les en 2. **4** Prenez 4 casseroles, déposez dans chacune les légumes respectifs avec 20 g de beurre et 1 c. à soupe de sucre. Salez, mouillez à l'eau à hauteur, recouvrez de papier sulfurisé au diamètre de la casserole, et laissez cuire à feu doux pendant 20 min.

5 Dressage : Prenez un plat creux ou des mini cocottes, déposez le sauté et les légumes par-dessus, puis servez et dégustez. Ce plat peut être servi avec du pain grillé.



CHATEAUBRIAND DE BŒUF DE CHAROLLES BIO À LA CRÈME D'ESCARGOTS, FRITEUSE DE CHAMPCOMTOISE

Préparation : 30 min / Cuisson : 40 min

Repos : 30 h

Pour 4 personnes

4 x 200 g de filet de Bœuf de Charolles bio, 2 douzaines d'escargots de Bourgogne en court-bouillon, 1 botte d'ail des ours, 100 g de beurre, 2 cl d'huile de colza, 1 échalote, 25 cl de crème crue, 1 kg de pommes de terre champcomtoise, 500 g de saindoux, sel, poivre du moulin.

1 Préparation de la sauce : Égouttez les escargots dans une casserole et réservez les escargots à part. Ciselez l'ail des ours et faites chauffer le tout avec la crème. Salez, poivrez et laissez cuire à feu doux 10 min. Mixez, filtrez, puis montez au beurre pour obtenir une sauce légèrement verte, vérifiez l'assaisonnement. Gardez au chaud en bain-marie. **2** Coupez les escargots en petits morceaux. Pelez et ciselez l'échalote. Dans une casserole, faites fondre 50 g de beurre, ajoutez l'échalote et les escargots.

Salez, poivrez et laissez mijoter 5 min puis ajoutez cette préparation à la sauce. **3 Préparation de la friture de champcomtoise :** Épluchez les pommes de terre, lavez-les, coupez-les en petite friture râpée et déposez-les sur un linge propre pour les sécher. **4** Faites fondre le saindoux dans une négresse à 160 °C, plongez-y la friture 5 min. Retirez, égouttez et déposez cette friture sur du papier absorbant. Laissez reposer 30 min. **5** Remettez à chauffer le saindoux à 180 °C, replongez la friture jusqu'à coloration, égouttez de nouveau sur du papier absorbant et salez. **6 Cuisson des chateaubriands :** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans une poêle, faites chauffer l'huile, saisissez-en chaque face puis déposez-les dans un plat à rôtir et mettez au four. Laissez cuire 5 min, sortez du four, salez, poivrez et laissez reposer sous une feuille d'aluminium. **7 Dressage :** Prenez 4 assiettes chaudes, déposez les chateaubriands, nappez de sauce bien chaude et servez avec la friture de champcomtoise, puis dégustez.



GÂTEAU BOURGUIGNON AUX FRAMBOISINES® DE FOUGEROLLES



Préparation : 20 min / Cuisson : 1 h 15 / Repos : 4 h
Pour 6 personnes

1 citron, 4 œufs bio, 1 pot de 35 cl de Framboisines® de Fougerolles, 125 g de sucre intégral, 100 g de beurre cru de baratte, 125 g de farine de blé bio T65, 0,5 litre de lait bio cru, 10 morceaux de sucre

1 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Imbibez d'eau les morceaux de sucre et placez-les dans une casserole. Faites chauffer à feu doux sans jamais mélanger, jusqu'à obtenir un caramel bien doré. Versez le caramel dans le fond du moule à manqué ou à cake qui servira à la cuisson du gâteau. **2 Préparation de la pâte.** Placez un bain-marie au four. Dans une casserole, portez le lait à ébullition. Séparément, faites fondre le beurre. Lavez le citron et prélevez les zestes. **3** Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige. Dans un saladier, mettez les jaunes d'œufs avec le sucre. Fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez le beurre fondu et mélangez. Ajoutez la farine, puis les zestes de citron. Mélangez le tout puis versez le lait et mélangez à nouveau. Incorporez délicatement les blancs en neige. **4 Montage.** Parsemez les Framboisines® sans le jus au fond du moule sur le caramel. Versez la préparation dans le moule. Mettez le tout au four dans le bain-marie pendant 1 h 15. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau, qui doit ressortir propre. Laissez refroidir à température ambiante avant de placer au froid pour la dégustation. **5 Dressage :** Démoulez le gâteau et servez-le accompagné d'un verre à goutte de jus de Framboisines®.



PETITS POTS DE CRÈME À LA CAZETTE DE BOURGOGNE, VIENNOIS DE BOULETS DE LA CITADELLE



Préparation : 15 min / Cuisson : 10 min / Repos : 12 h
Pour 4 personnes

40 cl de lait entier, 20 cl de crème liquide, 30 g de Cazette du Morvan, 80 g de sucre intégral, 1 c. à soupe de sucre glace, 50 g de Boulets de la Citadelle, 50 g de Maïzena sans gluten, chocolat noir bio 70 % cacao sans lécithine

1 La veille. Mixez les boulets de la Citadelle et mettez-les dans un bol à battre. Versez le tout dans un grand bol et faites infuser avec 10 cl de crème liquide. Mettez le bol au réfrigérateur. **2 Le lendemain.** Sortez le bol du réfrigérateur, ajoutez le sucre glace et fouettez au batteur jusqu'à ce que la crème soit bien ferme. Mettez la préparation dans une poche. **3 Préparation des pots de crème :** Mélangez la Cazette, le sucre intégral et la Maïzena ensemble. Portez le lait à ébullition et dès qu'il commence à chauffer, délayez alors les ingrédients ci-dessus jusqu'à dissolution. Portez le tout à petite ébullition en remuant constamment jusqu'à voir un épaississement de la crème. **4** Retirez du feu et ajoutez 10 cl de crème liquide. Remettez à feu doux et remuez encore. Versez la crème chaude dans les ramequins. Laissez refroidir à température ambiante avant de les passer au réfrigérateur pour 3 h environ avant de les déguster bien froides. **5 Dressage :** Prenez les 4 petits pots, masquez la surface avec le viennois, râpez dessus du chocolat noir, puis dégustez à la cuillère. Vous pouvez accompagner ce dessert d'une glace noisette ou au pain d'épices « Vuez glaces artisanales » de Pontarlier.



SOUFFLÉ GLACÉ À LA LIQUEUR DE PRUNELLE DE BOURGOGNE JOUANNET, COULIS DE CARAMEL AU MIEL DE FLEURS « RUCHER DES MONTS DU JURA »



Préparation : 10 min / Cuisson : 5 min / Repos : 4 h
Pour 4 personnes

6 jaunes d'œufs, 135 g de sucre intégral, 1,5 cl d'eau, 35 cl de crème liquide entière, 6 g de beurre bio fondu, 7 cl de Prunelle de Bourgogne. Pour le coulis caramel : 50 g de beurre bio, 100 g de sucre intégral, 50 g de miel de fleurs, 15 cl de crème crue bio.

1 Préparation du soufflé : Prenez 4 moules de diamètre 7/8 cm. À l'aide d'un pinceau, passez un peu de beurre fondu à l'intérieur des moules, puis disposez une bande de papier sulfurisé en la laissant dépasser de 4 à 5 cm.
2 Faites cuire le sucre avec l'eau à 121 °C (cuisson au «petit boulé»). Tout en fouettant, versez ensuite lentement le sucre sur les jaunes d'œufs et continuez de fouetter jusqu'à complet refroidissement. **3** Montez la crème jusqu'à ce qu'elle tienne au fouet, versez la liqueur dans l'appareil et mélangez délicatement. Incorporez ensuite la crème fouettée et mélangez. Garnissez les moules jusqu'en haut du papier, puis égalisez et lissez à l'aide d'une spatule. Placez ensuite au congélateur pendant 2 à 4 h. **4 Préparation du coulis caramel :** Faites légèrement tiédir la crème. Dans une casserole, mettez le sucre, le miel et le beurre. Portez à ébullition et laissez bouillir 3 min en remuant régulièrement. Versez la crème, mélangez énergiquement et laissez cuire environ 1 min. Transvasez le coulis dans un pot et laissez refroidir. **5 Dressage :** Ôtez délicatement le papier à l'aide de la pointe d'un couteau chauffée, puis posez le soufflé sur une assiette, faites couler du coulis, puis dégustez à la cuillère, accompagné de biscuits de Montbozon.



ÉVÉNEMENTS

VOUS FÊTES QUOI CE WEEK-END ?



À VOIR ET À MANGER

LA FÊTE DE LA CERISE : À Fougerolles et dans les alentours, on dénombre plus de 35 000 cerisiers. La petite commune de Haute-Saône est ainsi surnommée la « capitale du Kirsch et de la cerise », et elle est classée « site remarquable du goût ». Lors de la fête de la cerise, on goûte au Kirsch, produit dans les environs depuis le XVIII^e siècle, ainsi que les Griottines®, des petites cerises sauvages macérées dans un sirop au Kirsch. Le samedi soir, le comité des fêtes de Fougerolles organise également l'élection de Miss Cerise.

Fougerolles (70) – 6 et 7 juillet

LA MORTEAU-CYCLO-RANDO : de 6 à 120 km de pur bonheur ! La Morteau-Cyclo-Rando allie sport et gastronomie. Les circuits sont accessibles à tous. Et sur chaque parcours, les participants seront invités à faire des haltes ludiques et gourmandes chez les fabricants de saucisse de Morteau IGP. Un bon moyen de découvrir son territoire autrement et d'aller à la rencontre de ces artisans passionnés qui ouvriront les portes de leurs ateliers de fabrication pour l'occasion !

Morteau (25) – 7 septembre

LES GLORIEUSES DE BRESSE : Les Glorieuses de Bresse réunissent, depuis 1862, éleveurs de volailles AOC et visiteurs autour d'un produit exceptionnel. Quatre villes du pays de Bresse (Bourg-en-Bresse, Louhans, Pont-de-Vaux et Montrevel-en-Bresse) organisent chacune leurs concours, ouverts au public, pour récompenser les meilleurs spécimens. Autour de cet événement, sont organisés des marchés gourmands, des démonstrations de roulage de volaille, des concours de dégustation, des cours de cuisine avec des chefs ...

Bourg-en-Bresse, Louhans, Pont-de-Vaux et Montrevel-en-Bresse (01 et 71) – 14 et 15 décembre

LES FÊTES VIGNERONNES : Chablis, Arbois, Givry, Chardenne..., de la prestigieuse colline de Corton au vertigineux rocher de Château-Chalon, aligoté, savagnin, chardonnay, pinot noir, vins rouges, blancs, effervescents, liquoreux et même Jaunes ou de paille : les vins de Bourgogne-Franche-Comté composent une époustouflante partition. Elevés comme des élixirs, ils sont fêtés comme il se doit dans chaque appellation. Pas un week-end ne se passe sans qu'une AOC ou une IGP ne soit mise à l'honneur dans un village viticole. La Saint-Vincent Tournante (Bourgogne), la paulée de la Côte-Châlonaise (Saône-et-Loire), la percée du Vin Jaune (Jura) ou la vente des vins des Hospices de Beaune (Côte d'Or) constituent des temps forts de l'année. Mais connaissez-vous la pressée du vin de paille ? Les Mâcon wine not ? La balade gourmande du chablisien ? La fête du Biou d'Arbois ? La fête du Crémant et Tape-Chaudron de Châtillon-sur-Seine ? Il y a tant à découvrir 🍷

Pour découvrir la gastronomie bourguignonne et franc-comtoise, il y a deux solutions : s'arrêter dans un restaurant, chez un vigneron, chez un producteur, sur un marché -nombreux sont les sites et adresses témoins du bon et bien vivre en Bourgogne-Franche-Comté-, et puis il y a les fêtes et les foires. C'est parfois prendre un raccourci que d'assister à ces événements, qui permettent de réunir sur un même lieu l'excellence d'un terroir et la découverte d'un savoir-faire. En Bourgogne-Franche-Comté, les fêtes gastronomiques et viticoles se comptent par dizaines. Le week-end gourmand du Chat Perché à Dole, les brunchs des halles à Dijon, la foire aux vins et aux fromages d'Epoisses, la fête de l'absinthe à Pontarlier, la fête des ventres creux à Rans... C'est une grande fierté pour les villes et villages de Bourgogne-Franche-Comté que de mettre, le temps d'une journée ou d'un week-end, leur terroir à l'honneur. Nous avons sélectionné pour vous quelques temps forts, certains très connus, d'autres plus confidentiels, qui allient gastronomie, tourisme, découverte et toujours, convivialité.



VOUS FÊTES QUOI CE WEEK-END ?



LE MENU 2019

- 🍷 Kir avec gougères
- 🍷 Duo de persillé & pâté en croûte de canard, son confit d'oignons & petites tomates accompagnés d'un Bourgogne aligoté
- 🍷 Rillettes de sandre & petits légumes, mousse d'écrevisse en verrine accompagnées d'un Ladoix Blanc et d'un Ladoix 1^{er} Cru
- 🍷 Brochette de joue de bœuf & pommes fondantes à la bourguignonne accompagnées d'un Corton Grand Cru dégusté en son terroir
- 🍷 Boîte de fromages affinés et découverte des Ladoix & des Ladoix 1^{er} Cru
- 🍷 Dessert & Crémant de Bourgogne
- 🍷 Café



DU VIN ? OUI... MAIS JUSTE UN LADOIX !



« HÉ, MOI AUSSI J'EXISTE ! » C'EST UN PEU LE MESSAGE QUE VEULENT FAIRE PASSER LES VIGNERONS DE LADOIX QUI, CHAQUE ANNÉE, PROPOSENT UNE BALADE GOURMANDE POUR FAIRE CONNAÎTRE LEURS CRUS. 3 000 PRIVILÉGIÉS EN PROFITENT...

Les Mourottes, les Chaillots, les Combottes, les Gréchons... Bienvenue à Ladoix ! L'appellation est presque confidentielle. Et pourtant, elle produit l'un des vins les plus fins de la Côte de Beaune. 11 vigneron se sont associés depuis maintenant 24 ans pour mieux faire connaître ce terroir exceptionnel, qui jouxte Corton. Ils ont créé une balade gourmande entre les vignes. Cinq kilomètres de dédales entre pieds de Chardonnay et de Pinot, entrecoupés d'étapes aussi gourmandes que gouleyantes : « *Le but, c'est de faire découvrir les appellations, avance Vincent Ravaut, Président des balades gourmandes de Ladoix, mais aussi de s'amuser ; les visiteurs viennent déguisés. Ça chante, ça rit ; c'est une vraie fête du vin.* »

« SANS PARLER DU CORTON-CHARLEMAGNE... »

La balade 2019 aura lieu le dimanche 7 juillet. 3 000 « pèlerins » sont attendus. « Pour faire le tour, il faut entre deux heures pour les plus pressés, et quatre heures pour ceux qui veulent tout goûter et profiter des animations. On commence par les coteaux de Ladoix. Puis on monte sur ceux de Corton, pour revenir à Ladoix et terminer au château de Mérode ». Entre temps, cinq arrêts auront été nécessaires pour déguster les meilleurs crus de l'appellation. En accord mets et vins bien sûr ! Les vigneron se sont entourés de restaurateurs de Meursault et de Beaune pour sublimer leurs breuvages. Au menu de cette année, du canard, du sandre, de la joue de bœuf, les fromages de la maison Delin et un dessert surprise de Pascal Millot.

Le prix de la balade peut paraître élevé, mais il est un vrai gage de qualité : « Non, ce n'est pas si cher que ça en regard des prestations qui sont offertes, estime Myriam, qui a effectué la balade 2018. Surtout lorsque l'on connaît le prix des Rognet, des Vergennes et autres Grandes Lolières. Sans parler des Corton Charlemagne ... C'est désormais inscrit à mon calendrier chaque année. J'ai déjà hâte d'y être... » Les réservations ne se font que par Internet. Et c'est complet chaque année. Hâtez-vous... 🍷

BALADE GOURMANDE LADOIX - 24^e ÉDITION

Dimanche 7 juillet 2019

Un départ toutes les 10 minutes, de 11 h à 14 h

Prévoir 2 h à 4 h de marche en fonction de votre rythme

Adulte : 66,67 € - Jeune 12-16 ans : 41,03 €

Enfant - 12 ans : 25,99 €

Un bal est prévu à la fin de la journée, jusqu'à 21 h

Infos et réservations sur www.ladoix-vins.fr



VOUS FÊTES QUOI CE WEEK-END ?





LA FÉE VERTE FAIT LA FÊTE

LES 19^E ABSINTHIADES SE DÉROULERONT LES SAMEDI 5 ET DIMANCHE 6 OCTOBRE 2019 À PONTARLIER. UN RENDEZ-VOUS COULEUR LOCALE INCONTOURNABLE, UNIQUE AU MONDE, QUI RASSEMBLE CHAQUE ANNÉE DES MILLIERS DE VISITEURS.

Fée ou sorcière, elle rend fou. Elle guérit mais rend fou. Fantôme ou réalité ? Explications scientifiques ou légende urbaine ? Dans tous les cas, l'absinthe a su longtemps cultiver le mythe de l'interdit avant de retrouver le devant de la scène. Nous parlons d'une liqueur inventée dans le Val-de-Travers, en Suisse, au XVIII^e siècle, puis produite en masse à Pontarlier, dans le Doubs. Le breuvage est complété par d'autres ingrédients comme l'anis, la mélisse, l'hysop, la badiane et le fenouil. Il est élaboré à partir de l'absinthe (la plante) et atteint son pic de production à l'aube du XX^e siècle. La capitale du Haut-Doubs compte à cette époque jusqu'à vingt-deux distilleries et 150 bistrotts pour 10 000 habitants, auxquels il convient d'ajouter, pour être honnête, les quelque 10 000 militaires établis en permanence dans le secteur.

MAGIQUE ET TRAGIQUE

L'absinthe est une plante aux vertus médicinales reconnues depuis l'Antiquité et recèle moult vertus thérapeutiques et digestives. Les Romains l'adoraient, sans doute grisés par les effets décapants de la thuyone, présente dans la plante. Plusieurs siècles plus tard, cette « *molécule folle* » fait la célébrité de l'absinthe mais provoque aussi sa chute. Le succès pharamineux de la liqueur – moins chère qu'un verre de vin – et les dégâts qu'elle engendre sur les organismes conduisent les autorités de l'époque à interdire la production en 1915, au cœur de la première guerre mondiale, malgré l'intervention désespérée d'Adolphe Girod, député de Pontarlier. « *On a dû arrêter la fabrication. Y'a des clients qui devenaient aveugles, alors ça faisait des histoires* », aurait dit Francis Blanche... C'est un coup très dur pour l'économie pontissalienne.

Dès lors, la boîte à fantômes est ouverte, la survie clandestine de la « *Fée verte* » est assurée. L'apéritif envoutant, « *la Bleue* » pour certains, trotte dans toutes les têtes, déchaîne les passions et inspire les artistes. Fabrice Héraud, chargé de mission de l'association « *Les Amis du Musée* » qui organise chaque année les absinthiades, est intarissable et incollable sur le sujet. Il nous livre les derniers épisodes de la saga. « *A la fin des années 80, suite à un long parcours juridique, une directive européenne a de nouveau autorisé la production et octroyé le droit d'utiliser à nouveau le terme 'absinthe' sur leurs étiquettes. Et en mai 2011, la loi de 1915 a été abrogée, même si l'information est passée inaperçue, le sujet de l'alcool restant sensible en France.* » Aujourd'hui, si le degré d'alcool du spiritueux oscille entre 45° et 74°, la thuyone est limitée à 35 mg par litre d'absinthe, alors qu'elle tutoyait les 1000 mg/l en 1907.

UN RENDEZ-VOUS UNIQUE

Dans ce contexte, les absinthiades célèbrent chaque année depuis 2001 la mythique liqueur, lors du premier week-end d'octobre. En proposant au public expositions, conférences, rencontres d'auteurs, soirée cabaret, visites des distilleries, concours de dégustation, la manifestation redonne à Pontarlier ses titres de noblesse 'absinthique'. Des passionnés japonais, israéliens et américains s'y pressent, les collectionneurs chinent des verres, cuillères, carafes et autres affiches. C'est l'occasion de remonter le temps, de traiter le « *dossier* » sous l'aspect biologique et pharmacologique mais aussi culturel, historique ou social. De nombreuses pages blanches restent à écrire. « *C'est un sujet passé, présent et à venir. L'Élixir miracle est aujourd'hui utilisé par les cuisiniers, les pâtisseries, les chocolatiers et les glacières.* » Alors, d'après vous, fée ou sorcière ? 🍃



LE WEEK-END GOURMAND DU CHAT PERCHÉ, UN RENDEZ-VOUS POUR MIAULER DE PLAISIR

LES 27, 28 ET 29 SEPTEMBRE, LES GOURMANDS ET LES GOURMETS SE DONNENT RENDEZ-VOUS À DOLE (39) POUR LA 5^E ÉDITION DU WEEK-END GOURMAND DU CHAT PERCHÉ. UN PARCOURS GUSTATIF DANS LA VILLE AGRÉMENTÉ DE NOMBREUSES SURPRISES LIÉES À LA GASTRONOMIE.

Vous connaissez sans doute Dole comme la ville de Louis Pasteur, mais savez-vous qu'un autre grand homme a grandi dans la cité ? Un indice, il s'agit de l'auteur du Passe-muraille ? Vous avez trouvé ? Oui il s'agit bien de Marcel Aymé. C'est pour lui rendre hommage que la Ville de Dole a choisi de créer un

cheminement touristique nommé « *Le parcours du Chat perché* » inspiré du recueil « *Les contes du Chat perché* ». Des petits chats en laiton jalonnent le sol des rues et ruelles pour entrainer le visiteur dans les lieux les plus emblématiques de cette ville classée Art et Histoire.



DES BANQUETS D'EXCEPTION

Mais s'il est bien un moment fort attendu lors de ces trois jours de fête, c'est le banquet des chefs organisé à La Commanderie. Les privilégiés qui auront réussi à obtenir une place (les 400 entrées s'arrachent en quelques jours) peuvent assister à la confection d'un repas d'exception réalisé par des chefs étoilés et des meilleurs ouvriers de France (MOF). Mais plus qu'une simple préparation publique, c'est un véritable son et lumière qui est proposé centré sur le savoir-faire des chefs. Bien évidemment les spectateurs dégustent ensuite les mets servis à l'assiette. Presque aussi couru, le banquet de l'invité d'honneur vous propose une immersion dans la culture culinaire d'une région ou d'un pays invité. Un moment à ne pas manquer !

BALADES ET DÉCOUVERTES

Gourmand, le week-end du Chat perché l'est assurément, mais son programme vous invite aussi à la découverte ou redécouverte des merveilles patrimoniales et naturelles de Dole. Balades nocturnes à vélo, promenades en bateau et autres visites guidées sont prévues. Des animations contées sont aussi proposées dans des lieux insolite

Mais une fois par an, durant trois jours, plusieurs milliers de visiteurs répondent à l'appel du Chat perché pour un week-end gourmand. Aux quatre coins de la ville, des marchés de producteurs répandent dans les rues des odeurs de pains, de fruits et de miel. Sous les halles du marché, les gourmands participent aux ateliers culinaires des chefs tandis que les plus téméraires, eux, grimpent en haut de la Collégiale (73 mètres tout de même !) pour participer à une dégustation avec vue panoramique sur la cité. Au fil du week-end les visiteurs se laisseront emporter par la fête au gré des spectacles « à boire et à manger » et des concerts gourmands. Au son de musiques de l'invité d'honneur ou de chansons gourmandes ils pourront s'initier aux vins du Jura ou à d'autres breuvages alléchants. Pour les plus curieux, la journée du bien manger n'aura plus de secrets.



Initié en 2014 par le chef Patrick Franchini avec le soutien de la Ville de Dole, le Grand Dole, Hello Dole et de nombreux partenaires dont la Région Bourgogne-Franche-Comté, le week-end gourmand du Chat perché a su mobiliser l'ensemble des professionnels de la gastronomie doloise. Et le succès est au rendez-vous, en 2018 près de 40 000 visiteurs ont participé à cet évènement !

EN PLUS DES BANQUETS

Pass dégustation journée : 15 €

☞ **1 verre** de dégustation sérigraphié Week-end Gourmand du Chat Perché,

☞ **1 carnet** de Dégustation

☞ **1 porte-verre** (pour déambuler librement dans les rues),

☞ **5 coupons prédécoupés** pour vos dégustations, mitonnées par quelques-uns des meilleurs professionnels dolois : bouchers-charcutiers-traiteurs, restaurateurs, pâtisseries-chocolatiers, mais également des fruitières de la région et un barista

☞ **4 coupons prédécoupés** pour vos dégustations boissons (vins du Jura ou jus de fruits ou limonade)

Et plein d'autres surprises vous attendent au détour d'une rue...

Plus d'infos : www.weekend-gourmand-dole.fr





LES FRUITS D'UNE RÉGION

NOS FILIÈRES PAR COEUR

Si le raisin est souvent sous le feu des projecteurs, la Bourgogne-Franche-Comté est aussi une terre d'arbres et d'arbustes fruitiers ! Si ces cultures restent confidentielles, c'est parce qu'elles sont bien souvent installées sur de très petites surfaces. Pour la majorité des producteurs, l'arboriculture et les petits fruits sont même dans la plupart du temps des activités secondaires : en Franche-Comté, ce sont principalement les maraîchers et les éleveurs qui se tournent vers les fruits alors qu'en Bourgogne, l'arboriculture vient le plus souvent compléter l'activité et les revenus des céréaliers. Dans la région, 76 fermes ont quand même fait de la production de fruits biologiques leur production principale !

LES PETITS FRUITS, CHOUCHOUS DE LA RÉGION

Sans surprise, ce sont les petits fruits qui sont sur la plus haute marche du podium en Bourgogne-Franche-Comté. En 2017, les agriculteurs de la région en ont produit 13 541 tonnes (dont 12 371 tonnes de cassis et de myrtilles) ; viennent ensuite les fruits à noyaux (principalement des cerises) avec 5 275 tonnes.

DES FRUITS DE PLUS EN PLUS BIO !

Même si l'activité arboricole et la culture de petits fruits restent confidentielles en Bourgogne-Franche-Comté, un grand nombre de producteurs choisissent de mener ces activités en bio. Ainsi, avec 21 nouveaux producteurs et 41,5 hectares, la Saône-et-Loire est le département totalisant la plus grande surface en conversion. Une bonne nouvelle pour les consommateurs qui devraient prochainement trouver près de chez eux de plus en plus de fruits bio et locaux.

Au début du XX^e siècle, Fougerolles, région de prédilection pour la cerise à Kirsch, compte une cinquantaine de distilleries artisanales. Aujourd'hui, elles ne sont plus que 5 à se partager l'affiche avec une vingtaine de bouilleurs de cru. Si l'effectif a considérablement diminué, le Kirsch reste l'emblème de la ville : l'AOC décrochée en 2010 a même redonné un second souffle à la filière. Elle a insufflé une nouvelle dynamique dans la conduite des vergers et redonné envie aux producteurs de cerises de croire en l'avenir.

Sur les 11 communes de l'aire de production, les « prés-vergers » et les 10 000 cerisiers reprennent donc des couleurs. Le syndicat de défense et de promotion du Kirsch de Fougerolles entend pérenniser ce patrimoine culturel et paysager, source de biodiversité variétale et outil de production, en redonnant envie aux exploitants agricoles de replanter. Quant à la cerise, elle a même son itinéraire de randonnée et son écomusée ! Au fil d'un parcours original alliant modernité et tradition, le visiteur plonge dans le quotidien des arboriculteurs et des distillateurs.

LE CASSIS DE BOURGOGNE

Originaire du nord de l'Europe, le cassis a trouvé en Bourgogne-Franche-Comté un terroir et un climat en phase avec ses exigences. Peu frileux et robuste, on le retrouve d'ailleurs principalement sur les hauteurs de la côte de Nuits, comme à Arcenancourt ou à Concœur. Récoltés généralement en juillet, la majorité de ces petits fruits macéreront pour être ensuite transformés en crème de cassis. Depuis le 22 janvier 2015, une indication géographique protégée (IGP) a même été instaurée pour défendre la crème de cassis de Bourgogne. Elle garantit notamment une teneur minimum de 250 g par litre de cassis Noir de Bourgogne (variété locale) cultivé en Bourgogne et récolté à maturité contrôlée.

TOUT EN DOUCEUR

Fraises, myrtilles, framboises, cassis, groseilles, cerises, poires, pommes, coings, pêches : les fruits de Bourgogne-Franche-Comté sont du genre discrets... Dans les vergers ou les cultures de petits fruits, la cueillette n'est bien souvent qu'une première étape : à l'abri des regards, dans les fermes et les ateliers, les fruits de la région sont ensuite et pour la plupart transformés en confitures, compotes, en eaux de vie, en liqueurs, en sirops, en jus, en confiseries et même en glaces. Directement du verger à la cuillère au moment du dessert !




LES VERGERS, « RESSUSCITÉS » DE L'YONNE

INSTALLÉE AU NORD DE LA BOURGOGNE, DANS L'YONNE, MARION BAUGNET S'ATTACHE À FAIRE REVIVRE D'ANCIENS VERGERS : ELLE SAUVE LES VIEUX ARBRES, EN RÉIMPLANTE DE NOUVEAUX ET INTRODUIT ÉGALEMENT DES PETITS FRUITS, HISTOIRE DE REDONNER DE LA COULEUR À CES TERRES PRESQUE OUBLIÉES.

Originaire de la région parisienne, Marion Bagnet a choisi l'Yonne, la région natale de sa grand-mère maternelle, pour se mettre au vert. Le besoin de grand air et l'envie de vivre proche de la nature ont depuis longtemps guidé ses choix : « *A la fin de la 3ème, j'ai scruté tous les parcours universitaires et j'ai choisi celui où il y avait le plus de sciences naturelles !* ». Avec son diplôme d'ingénieur en techniques agricoles en poche, elle devient enseignante, travaille pour un syndicat agricole et rejoint le milieu associatif avant de se lancer dans l'arboriculture. « *Les arbres, en général, me fascinent. J'ai acheté des petits vergers à l'abandon et je me suis lancée. L'avantage de l'arboriculture, c'est qu'elle n'implique pas d'investissements lourds au départ, juste beaucoup de travail manuel !* ». Dans son petit coin de Puisaye, elle défriche, chouchoute et replante grâce aux conseils avisés de la Société d'Horticulture de l'Yonne et de l'association les Greffon. « *Ils m'ont appris à connaître mes vergers, à appréhender des variétés locales, parfois oubliées, et à envisager l'avenir* ».

UNE DOUBLE VIE POUR MARION ET SES ARBRES

Son avenir, elle le lisait dans les petits fruits rouges en libre cueillette. Mais Marion Bagnet a revu sa copie pour se concentrer sur les arbres fruitiers qui se plaisent particulièrement

bien dans la région : pommiers, poiriers, cognassiers, pruniers, pêchers et quelques pieds de rhubarbe. Mais avec seulement 6 hectares de vergers bio, dont 2 plantés, elle ne peut pas vivre de son activité. « *Quand je ne suis pas au verger ou à l'atelier, je donne des cours particuliers. J'ai de la chance : ce sont deux métiers que j'aime !* ». Lorsque les récoltes sont abondantes, les fruits de Marion sont vendus dans le petit magasin de producteurs de Toucy à deux pas de chez elle ou distribués dans des AMAP. Mais ce qu'elle aime par dessus tout, c'est les transformer, le plus naturellement possible (sans sucre ajouté et sans pectine) en confitures, marmelades, gelées, compotes ou en purées. « *Il m'arrive même de faire des confitures d'orange avec les invendus du magasin ! Pour moi, la transformation et l'élaboration de recettes fruitées c'est aussi une démarche anti-gaspi* ». Engagée dans une démarche bio depuis le premier jour, Marion avance à son rythme, en affrontant les aléas climatiques et les caprices de Dame Nature avec le sourire. Elle en est convaincue, ses arbres ne lui apportent pas seulement du bonheur, ils lui ont ouvert les yeux : « *Aujourd'hui, les consommateurs comprennent nos engagements, partagent nos valeurs et acceptent de payer parfois plus cher pour avoir des produits de qualité, bio et locaux. C'est un sacré réconfort pour nous, les petits producteurs ! Je ne les remercierai jamais assez : sans eux, nous ne sommes rien !* » 




DES GLACES 100 % LOCALES

LORSQUE LE FILS DE PATRICIA AUBRY A REJOINT L'EXPLOITATION AGRICOLE EN 2009, IL N'AVAIT PAS SEULEMENT ENVIE DE PRENDRE SOIN DES VACHES LAITIÈRES : IL S'ÉTAIT MIS EN TÊTE D'ÉLABORER DES GLACES À LA FERME ! UNE IDÉE ORIGINALE QUI PORTE AUJOURD'HUI SES FRUITS : AVEC 100 PARFUMS ET DES CRÉATIONS INÉDITES IMAGINÉES POUR LES RESTAURATEURS DE LA RÉGION, LE GAEC AUBRY S'EST TAILLÉ UNE SOLIDE RÉPUTATION.

Tout a commencé par un article publié dans « *La France Agricole* ». On y parle de diversification et d'élaboration de glaces artisanales. Pour Pascal, qui s'apprête à rejoindre sa maman, Patricia Aubry, sur l'exploitation familiale de Fougerolles, c'est le déclic : « *Nous le savions, vivre à plusieurs sur la ferme, c'était mission impossible ! En diversifiant notre activité et en valorisant notre production laitière, nous pouvions envisager un avenir en commun* ». Nouvelle méthode de traite, construction d'un hangar, aménagement d'un laboratoire, ouverture d'un magasin : avec ce projet, c'est toute l'organisation de la structure qui est repensée. Dix ans après leurs premiers tests, Patricia et Pascal sont fiers d'annoncer qu'un tiers de leur lait est désormais transformé en glaces ! Vendues sur place, on les retrouve également dans les rayons des grandes surfaces de la région et dans les magasins de producteurs.

DU LAIT ET DES FRUITS BIO

Particulièrement appréciés par les habitants de la région, les glaces et sorbets de la ferme ont très rapidement tapé dans l'œil des restaurateurs locaux. Inspirés et curieux, ils suggèrent à Patricia et à Pascal de s'aventurer vers le salé : « *Grâce à l'audace des chefs, nous avons élaboré des glaces au Munster, à la truite fumée ou encore à la moutarde ! En fait, c'est simple, avec la glace, on peut tout faire* ». Créations sur mesure, bûches glacées au moment des fêtes, sorbets, vacherins... Les idées ne

manquent pas au Gaec Aubry ! La dernière ? Passer l'intégralité de la ferme en bio. « *Pour nous, derrière ce label, il y a surtout l'idée de valoriser encore mieux notre production. Comme nous étions déjà en agriculture raisonnée et en autonomie alimentaire, cela n'a pas impliqué de grands bouleversements. Par contre, pour le consommateur, ça change tout !* ». Au delà du lait, désormais labellisé bio, c'est tout le verger familial qui passe désormais au vert. Cerises, poires, pommes, mirabelles, quetsches, groseilles et cassis : les sorbets aux fruits du GAEC Aubry sont 100 % artisanaux, bio et locaux. 



LES COULISSES DU BIO

SOUTENIR LES CONVERSIONS VERS LE BIO, STRUCTURER ET PROMOUVOIR LA FILIÈRE, ACCOMPAGNER LES PRODUCTEURS EN LEUR PROPOSANT DES FORMATIONS, EN RÉPONDANT À LEURS QUESTIONS, EN ACCOMPAGNANT LEURS PROJETS DE COMMERCIALISATION ET EN LES INVITANT À RÉFLÉCHIR SUR L'AVENIR DU BIO DANS LA RÉGION : VOICI LES MISSIONS DU FRAB BFC OU POUR LE DIRE AUTREMENT DE LA FÉDÉRATION RÉGIONALE DES AGROBIOLOGISTES DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ, QUI REGROUPE INTERBIO FRANCHE-COMTÉ ET BIO BOURGOGNE. VÉRITABLES ACTEURS DE TERRAIN, CES DEUX ASSOCIATIONS JOUENT AUSSI UN RÔLE MAJEUR AUPRÈS DES CITOYENS ET DES COLLECTIVITÉS, POUR QUE SUR CHAQUE TERRITOIRE, LES FILIÈRES BIOLOGIQUES SOIENT LES PLUS COHÉRENTES, DURABLES ET SOLIDAIRES POSSIBLES.



CHRISTELLE BOBILLIER

CHARGÉE DE MISSION
COMMUNICATION ET
RESTAURATION COLLECTIVE
À INTERBIO FRANCHE-COMTÉ

«*Vous venez d'annoncer votre rapprochement avec BioBourgogne mais les deux structures (Interbio Franche-Comté et BioBourgogne) vont garder leurs rôles spécifiques. Pourquoi ?*»

La fusion de la Bourgogne et de la Franche-Comté ouvre de nouvelles perspectives, notamment en matière de restauration collective, mais les spécificités du territoire nous obligent à raisonner encore à plus petite échelle. Notre mission, c'est d'être au plus proche des agriculteurs locaux, de les accompagner dans leur conversion bio, de les former, de leur apporter des réponses techniques et d'organiser nos filières... Pour cela, il faut connaître leurs problématiques et leurs enjeux sur le bout des doigts et maîtriser les enjeux de chaque territoire : nous avons besoin d'une présence sur le terrain pour être plus performants.

«*Au delà des spécificités de chaque territoire, vous partagez avec BioBourgogne, un projet de société. Vous pouvez nous en dire plus ?*»

Pour nous, le bio, n'est pas seulement un label, c'est un projet de société humaniste et solidaire. Le réseau de la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des Régions de France (FNAB) dont nous dépendons, est animé par le souhait de voir à terme l'ensemble des surfaces agricoles passer en bio. Mais la démarche est en réalité bien plus large et s'inscrit dans une charte : nous défendons une approche systémique des fermes et une agriculture globale dans laquelle l'Homme et l'Animal vivent en harmonie avec la Nature. Nous faisons en sorte de construire des filières innovantes, territorialisées, durables et équitables et nous agissons pour l'égalité entre les personnes et les territoires. Au niveau régional comme national, nous sommes donc tous dans le même bateau !

“Pour nous, le bio, n'est pas seulement un label, c'est un projet de société humaniste et solidaire”



“En privilégiant les circuits courts on évite aussi les intermédiaires”


PHILIPPE CAMBURET

PRÉSIDENT DE BIOBOURGOGNE

«Pourquoi bio et local doivent impérativement aller de pair ?»


Privilégier les produits bio et locaux, c'est agir en faveur de l'environnement, contribuer à la dynamique de nos territoires et préserver notre santé. L'avenir de notre région est entre les mains des consommateurs : en choisissant des produits bio et locaux, ils améliorent la qualité de l'air et de l'eau, favorisent la biodiversité autour de chez eux et encouragent l'emploi en milieu rural. Ils deviennent eux aussi acteurs de leur région. En privilégiant les circuits courts on évite aussi les intermédiaires (et souvent par la même occasion, les emballages inutiles) et on a la garantie d'un prix juste. Nous sommes gagnants sur tous les tableaux !

«Biobourgogne, c'est aussi un site internet dédié au grand public. Vous pouvez nous en dire plus ?»

Notre mission consiste à informer et à sensibiliser les consommateurs. Sur la page Facebook « **La Bio en Bourgogne** » et sur le site Internet www.biobourgogne.fr, nous mettons à leur disposition des informations, un agenda et surtout, nous leur offrons la possibilité de consulter l'annuaire du bio en Bourgogne. Producteurs, transformateurs, AMAPS, marchés, distributeurs de produits et de paniers bio en Bourgogne : ils sont tous référencés. L'idée c'est vraiment de favoriser l'achat en direct et de montrer que la région se mobilise pour développer des filières de qualité, proches de chez eux 



LA RESTAURATION COLLECTIVE : UN PROJET À ÉCHELLE RÉGIONALE

En réponse à la nouvelle organisation du territoire, et à l'issue d'un rapprochement mûri depuis deux ans entre INTERBIO FRANCHE-COMTÉ et BIOBOURGOGNE, les deux structures viennent d'annoncer leur rapprochement au sein de la Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique de Bourgogne-Franche-Comté (FRAB BFC). Celle-ci portera des programmes d'actions concertés et assurera la représentation politique au niveau régional pour un développement durable et cohérent de l'agriculture bio. Au menu cette année : la restauration collective. « *En mai dernier, rappelle Philippe Camburet, lors de l'examen du projet de loi agriculture et alimentation, l'Assemblée Nationale a voté pour plus de bio à la cantine. Une très bonne nouvelle pour les enfants et pour nos territoires. Malheureusement, il est parfois difficile de faire le lien entre les acteurs de la restauration collective et les producteurs. À nous d'être ce maillon manquant et d'assurer la logistique ! La création d'une plateforme dédiée à la restauration collective à l'échelle régionale sera notre défi 2019. Le réseau se mobilise pour concrétiser ce projet et élaborer un plan de financement à long terme ; un chargé de mission a même été spécialement recruté pour plancher sur ces questions* ». Cette plateforme ne va pas seulement remettre du sens et de la qualité dans l'assiette de nos enfants, elle va créer du lien et revaloriser les acteurs du territoire : cuisiniers, transformateurs, artisans locaux et producteurs bio régionaux 



ESCAPADE 
GOURMANDE
L'YONNE
A MANGÉ
DU LION!



Escargots de Bourgogne, truffes de Bourgogne, andouillettes de Chablis, œufs en meurette, gougères... impossible de parler de l'Yonne sans parler de gastronomie, les deux sont indissociables ! L'Yonne, c'est aussi une terre de vignoble, le Chablisien et l'Auxerrois notamment, tous deux labellisés « **Vignobles et Découvertes** ». Pour découvrir ces produits du terroir, le département regorge de producteurs locaux, d'éleveurs passionnés et d'épicerie fines. Partons à la rencontre de ces hommes et femmes engagés en faveur du bien-manger, au gré d'une balade bucolique à travers la campagne Auxerroise, les coteaux pentus du Tonnerrois, les terres vallonnées de la Puisaye...

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ



Les bêtes à cornes d'Armeau

Débutons notre baguenaude gourmande dans le nord du territoire, dans un petit village blotti entre forêts et rivières. A Armeau, Dominique Rouyer élève dans son exploitation plus de 200 000 habitants... à cornes. L'héliculteur bichonne toute l'année des Petits Gris et Gros Gris, reconnus pour la qualité de leur chair, dans une démarche respectueuse de l'environnement, sans traitement chimique ni OGM. L'éleveur transforme sur place ses produits, à la bourguignonne, au naturel, en salades, à toaster... Des visites de l'exploitation sont possibles sur réservation.

46 rue de Bourgogne, 89500 Armeau
Tél. 06 34 49 66 48

Joigny, ville de marchés

Un peu plus au sud, à Joigny, découvrez les marchés de cette ville qui sont une véritable institution, puisqu'un premier marché du samedi fut créé dès 1528. Lieu d'animation, de vie et de promenade, ces marchés traditionnels sont l'opportunité de discuter et d'en savoir plus sur les producteurs locaux, chaque mercredi et samedi. La halle abrite les métiers de bouche (bouchers, charcutiers, volaillers, fromagers...). L'occasion de découvrir les produits du terroir : gougères, fromages de l'Yonne à l'instar du Soumaintrain, Saint-Florentin ou Chaource, vins, productions locales de viande, asperges, cerises...

Sur les hauteurs de Joigny, partez à la découverte du vignoble de la Côte Saint-Jacques, appellation régionale depuis 1987. Vins rouges et gris, de cépages pinot noir et pinot gris, et vins blancs, de cépages chardonnay et pinot blanc, constituent les vins de ce petit vignoble de caractère. N'hésitez pas à pousser les portes des vigneron de Joigny pour une dégustation.

Plus d'informations :
www.joigny-tourisme.com

Chablis, un vignoble d'exception

Le vignoble de Chablis jouit d'une renommée mondiale pour son vin blanc. L'appellation s'étend sur une vingtaine de communes situées sur les coteaux bordant la vallée du Serein. Plus de 130 domaines composent le vignoble, dans ses différentes appellations (Grands crus, Premiers crus, Chablis, Petit Chablis...). Outre les visites de domaines (inscription auprès de l'Office de Tourisme du Pays Chablisien), sachez qu'il est possible de visiter les communes du Pays Chablisien de manière audioguidée sur votre smartphone, via une application. Il vous suffit de télécharger l'application GUIDIGO (www.guidigo.com) puis de télécharger gratuitement la visite « *Chablis et le vignoble chablisien* ».

Profitez-en pour faire un détour par le petit bourg au grand nom de Chablis, flâner dans ses rues entourées des monuments retraçant l'histoire de la commune, et poussez la porte de la brasserie biologique « *Maddam* ». Deux jeunes Bourguignons ont tenté l'aventure de la production artisanale de bières aromatiques et naturelles, non filtrées et non pasteurisées, et 100 % terroir. Un titre de « *Meilleure blonde de France* » leur a d'ailleurs été décerné dans le cadre d'un concours international à Londres. Une collection artisanale (blonde, blanche, fruitée, triple...) et une collection élevée en fûts de chêne à Chablis composent leur production.

4 rue des Vendanges, 89800 Chablis
Tél. 03 86 47 51 46

Plus d'informations :
www.tourisme-chablis.fr/

Les marchés d'Auxerre

La ville d'Auxerre est également réputée pour ses marchés. En effet, pas moins de six marchés par semaine sont proposés aux habitants et touristes. Les marchés du samedi matin accueillent bon nombre de producteurs locaux. L'occasion de déguster des produits frais cueillis ou préparés le jour-même, à l'instar des cerises de l'Yonne, escargots, fromage, miel...

Il faudra faire une halte « *crèmeuse* » au sein de la fromagerie « *Les fromages de Sylvain* ». Des produits du terroir authentiques, au lait cru, d'appellation protégée et bio, sont au cœur de la démarche du fromager, qui propose une gamme de fromages affinés de Bourgogne, à l'instar du Brillat-Savarin, Chaource, Epoisses, Délice de Bourgogne... Le fromager-affineur a lui-même créé, après deux années de travail, un petit fromage de vache crèmeux affiné au Ratafia, le Tonnerre.

122 rue du Pont, 89000 Auxerre
Tél. 03 86 41 19 91

Plus d'informations :
www.auxerre.fr/Animee/Commerces/Les-marches-d-Auxerre

Toucy, le plus beau marché de Bourgogne.

Continuez vos pérégrinations gastronomiques en direction de la Puisaye où, à Toucy, produits et spécialités du terroir rivalisent de gourmandise le long des étals du marché du samedi matin. Maraîchers, charcutiers, volaillers, fromagers... et de plus en plus de producteurs bio (légumes, fruits, fromages notamment) ont investi ce marché labellisé « *Sauveurs et savoir-faire de Bourgogne* ». Début 2018, dans le cadre de l'émission de TF1 « *Élisez le plus beau marché de France* », le marché de Toucy a été élu par les internautes plus beau marché de Bourgogne.

Non loin de la petite ville, rendez visite à Sylvie Borne, cultivatrice de plantes médicinales agréées biologiques, au « Cabaret des oiseaux ». En vente directe à la ferme, vous découvrirez ses tisanes, sels et sirops, macérations de plantes fraîches, et baumes aux huiles essentielles.

Les Vergers, 89130 Toucy
Tél. 03 86 44 11 36

Le temps des cerises

Poursuivons en direction du petit village de Coulanges-la-Vineuse, où la vigne mais aussi les cerisiers sont omniprésents. Burlat, Hedelfingen, Bigalise... un produits frais, de saison, et cultivé localement ! Aux « Cerises de l'Yonne », David et Catherine Chambard cultivent leurs cerisiers tout au long de l'année, récoltent les fruits avec leur équipe, les trient, puis les proposent-notamment-en vente directe.

Coulanges-la-Vineuse, c'est aussi le nom d'un vin d'appellation régionale, couvrant un vignoble de 88 hectares sur sept communes, sur la rive gauche de l'Yonne, pour une production annuelle de quelque 3 400 hectolitres de vins des trois couleurs. De nombreux vigneron produisent cette appellation, n'hésitez pas à les solliciter pour une visite de cave et une dégustation.

Plus d'informations :
www.vins-bourgogne.fr

1 chemin de Migé,
89580 Coulanges-la-Vineuse
Tél. 03 86 42 33 95 / 06 47 29 78 55

Point de vente saisonnier :
Vincelles, à 100 m du rond-point,
en direction d'Auxerre

La truffe de Bourgogne, le régal des gourmets

Séduisant de plus en plus d'adeptes par ses arômes subtils et délicats, la truffe de Bourgogne, symbole de la haute gastronomie, apprécie les plateaux calcaires dominant les coteaux viticoles. Au nord de l'Avallonnais, le marché aux truffes de Noyers-sur-Serein est le rendez-vous des amateurs de ce diamant noir. Après avoir découvert les charmes de cette cité médiévale labellisée « Plus beau village de France », retrouvez chaque automne le fameux marché de la truffe de Bourgogne sous les arcades de la ville. Toutes les truffes mises en vente sont vérifiées par des contrôleurs qualifiés et certifiées par la Fédération Française des Trufficulteurs.

Plus d'informations : Confrérie de la Truffe de Bourgogne de Noyers, Mairie, 9 place de l'Hôtel de Ville, 89310 Noyers-sur-Serein

Vézelay, nouvelle appellation Village de Bourgogne

Prenons la route vers le sud, en direction du Vézélien, terre de vignoble. Il s'étend de part et d'autre de la Cure, affluent de l'Yonne, et produit un vin de cépage chardonnay sur une surface de 70 hectares. Depuis fin 2017, Vézelay, identifié auparavant Bourgogne, est devenu la 44^e appellation Village de Bourgogne. Une reconnaissance du travail accompli pour la vingtaine de viticulteurs de ce vignoble.

Au pied de la colline du Vézelay, la commune d'Asquins accueille le Domaine Les Faverelles et ses vins Vézelay Bio et Biodynamique, sur une surface de six hectares. Les vigneron, Isabelle et Patrick, produisent des vins blancs de cépage chardonnay et des vins rouges de cépage pinot noir. Il est possible de visiter l'exploitation avant une dégustation.

15 rue du Four, 89450 Asquins
Tél. 03 86 33 34 42

Un nouveau magasin de producteurs à Avallon

Tout au sud du territoire, dans le Parc Naturel Régional du Morvan, se niche l'Avallonnais, terre du circuit court et des AMAP. Neuf producteurs se sont fédérés pour créer un espace de vente directe collectif au cœur d'Avallon. « Le Silo Rouge » a ouvert ses portes en 2018 et propose, sans intermédiaires, légumes, viande, fromage... sans précommande ni contrat préalables.

14 rue de la Maladière, 89200 Avallon
Tél. 03 86 46 39 97



À visiter

Avec ses 108 m de longueur, l'Abbaye de Pontigny est la plus grande abbatiale cistercienne au monde. Dans la vallée du Serein, profitez d'un moment de quiétude pour visiter cet édifice unique, mêlant arts roman et gothique, son domaine de dix hectares et son cours d'eau le Bief du Moulin. Un programme d'activités culturelles et de visites guidées anime les lieux au printemps et en été.

5 avenue de l'Abbaye, 89230 Pontigny
Tél. 03 86 47 54 99

Pour se dépenser

Repensé et allongé en 2018, balisé en 2019, le nouvel itinéraire de la Grande Traversée du Massif Central offre un terrain de découvertes exceptionnel pour les VTTistes, de l'Yonne à la Méditerranée, 1380 km de périple authentique en pleine nature, via des chemins peu fréquentés. Le circuit débute à Avallon, et entraînera les cyclistes à travers une grande variété de parcours.

Plus d'informations : www.la-gtmc.com

Où manger ?

Au cœur du village de Chablis, l'Hostellerie des Clos propose une cuisine bourguignonne et une cave exceptionnelle, dans le cadre unique des anciens Clos des hospices de Chablis. Vous y dégusterez des produits du terroir sublimes par le chef Michel Vignaud, tels que filet de bœuf, œufs de plein air en meurette au Chablis, ou encore Cromesquis d'escargots de Bourgogne.

18 rue Jules Rathier, 89800 Chablis
Tél. 03 86 42 10 63

Où dormir

Dans un cadre ressourçant en bordure du canal du Nivernais, les chambres d'hôtes « Entre canal et vignes » vous accueillent à Escolives-Sainte-Camille, au sud d'Auxerre, à proximité des vignobles. Parc arboré, chambres rénovées, piscine, terrain de pétanque... une étape idéale pour profiter des multiples facettes de l'Yonne.

La Cour Barrée, 4 rue du Canal,
89290 Escolives-Sainte-Camille
Tél. 06 14 32 01 93





ESCAPADE GOURMANDE 
« BONJOUR VINS,
FROMAGES,
VOLAILLES »



Le Jura est une terre experte en matière de gastronomie et produits du terroir. En atteste l'obtention de quatorze AOC - AOP, dont la plus ancienne AOC viticole, l'AOC Arbois. Fromages, volailles, vins... autant de mets qui traduisent un véritable et chaleureux art de vivre et de bien-manger à la jurassienne. Suivez-nous pour une virée gourmande entre la Bresse Jurassienne, le pays de Lons-le-Saunier et le premier plateau.



RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ



La Bresse Jurassienne, l'autre pays de la volaille de Bresse AOP

Débutons notre circuit des saveurs entre Dole et Lons-le-Saunier, dans la Bresse Jurassienne, parsemée de centaines d'étangs. En effet, la zone AOP Volaille de Bresse s'étend jusque dans le Jura. A Chapelle-Voland, au hameau de Lamarre, vous découvrirez la ferme de Rachel Roussel-Voisard. Productrice de poulets, poulardes et chapons de Bresse, elle vous accueille pour des visites et de la vente directe sur commande.

Hameau de Lamarre,
39140 CHAPELLE-VOLAND
Tél. 03 84 44 11 58

À quelques encablures de Chapelle-Voland, profitez-en pour faire un détour par Pleure, où Christine Roubes est piscicultrice depuis vingt ans à la « *Pisciculture des marais* ». Dans une démarche respectueuse de l'environnement, elle élève et transforme sur place des carpes et autres poissons d'eau douce. Les poissons de Christine sont nourris uniquement avec des céréales, et la culture est sans engrais, sans composés chimiques ni OGM. Au sein de son laboratoire, elle confectionne des filets frais de carpe, de la goujonnette, des filets de carpe fumés, des rillettes de carpe, des conserves ou encore des soupes.

5 route des Essards, 39120 Pleure
Tél. 03 84 81 47 26

Arbois, capitale des vins du Jura

Prenons ensuite la direction d'Arbois, terre de Louis Pasteur. Le 15 mai 1936, il y a 82 ans, l'AOC Arbois était reconnue par décret, faisant de ce nectar la plus ancienne AOC viticole de France. Jacques Brel dans son « *Dernier repas* » ne s'y était pas trompé, en faisant l'éloge de « *ce vin si joli qu'on buvait en Arbois* ». Au cœur de la ville, le Musée de la Vigne et du Vin est implanté au sein du château Pécauld.

Vous y découvrirez, en visite guidée ou libre, les étapes de la viticulture comtoise, les cépages de la région, les méthodes de vinification, l'histoire et les traditions du monde vigneron...

Musée de la Vigne et du vin du Jura,
Château Pécauld, 3 rue des Fossés,
Arbois. Tél. 03 84 66 40 45

Poursuivez votre balade arboisienne au centre-ville, et poussez la porte de la chocolaterie confiserie Edouard Hirsinger, Meilleur Ouvrier de France et orfèvre du chocolat. Une étape incontournable en Arbois, tant ses ganaches, marrons glacés et autres voluptés sucrées vous feront pâlir de plaisir. Sur inscription auprès de l'Office de Tourisme, des visites guidées de l'atelier de fabrication et de l'espace muséographique sont possibles.

38 place de la Liberté, 39600 Arbois
Tél. 03 84 66 06 97

Toujours place de la Liberté, n'hésitez pas à entrer au sein de la boutique de la Fruitière vinicole d'Arbois, pour une dégustation des vins du Jura. Vous vous laisserez surprendre par la dernière création de cette maison, le Crémant Béthanie et ses fines bulles, né d'un assemblage entre le chardonnay et le savagnin.

43 place de la Liberté, 39600 Arbois
Tél. 03 84 66 21 84

Halte désaltérante à La Ferté

À quelques pas d'Arbois, à La Ferté, faites une pause pour vous désaltérer (avec modération...) à la brasserie artisanale La Franche. Dans une salle de brassage de 200 m², Régis Barth et Jean-Yves Nauroy brassent quelque 600 hectolitres par an de bières biologiques à dominante houblonnée, florale, fruitée ou résineuse, élaborées localement et artisanalement. Quatre bières classiques, sept créations et quatre saisonnières alimentent les nombreux points de vente (toujours en filière courte et/ou petites enseignes). Mais le bar de la brasserie sera sans doute le lieu le plus convivial pour trinquer à la bonne santé de nos producteurs passionnés.

28 rue principale, 39600 La Ferté
Tél. 03 84 37 65 33

Poligny, capitale du Comté

Cité de Caractère de Bourgogne-Franche-Comté au patrimoine exceptionnel, Poligny est aussi une capitale. Capitale du Comté, évidemment ! L'AOP fromagère est un des piliers de la culture locale. L'occasion de vous évader pour un voyage sensoriel à la Maison du Comté, dans le cadre d'une expérience ludique et didactique. Sur une surface de 170 m², laissez-vous conter le Comté via des maquettes, dispositifs interactifs, ambiances sonores et une dégustation qui conclura le parcours.

Avenue de la Résistance,
39800 Poligny
Tél. 03 84 37 78 40

Profitez-en pour faire une halte à la crèmerie Juraflore, établissement datant de 1907, pour y découvrir un Comté d'exception affiné et conservé dans les caves situées au Fort des Rousses. Les plus audacieux se laisseront tenter par un Comté de 36 mois d'affinage. A noter que la fromagerie propose aussi une gamme de Comté bio, produit à partir de lait issu de l'agriculture biologique. Vous y trouverez également les autres AOC fromagères du Jura : Morbier et Bleu de Gex.

15 place des Déportés, 39800 Poligny
Tél. 03 84 37 13 50

Toujours à Poligny, il est une initiative pionnière en France à souligner. Il y a quelques années, un groupement d'agriculteurs bio emmené par deux exploitants, Michel Vacelet et Francis Charrière, a décidé de se structurer afin d'offrir au plus grand nombre des produits locaux et sains. Les Eleveurs des Verts Plateaux, ce sont quelque 50 éleveurs multi-espèces, qui approvisionnent directement les restaurants collectifs du secteur, mais qui proposent également de la vente directe, sans aucun intermédiaire, de viande bio de grande qualité.

36 rue du Vieil Hôpital,
39800 Poligny
Tél. 06 80 15 92 20

Château-Chalon, berceau du Vin Jaune

En route maintenant vers Château-Chalon, « Plus Beau Village de France » et « Cité de Caractère de Bourgogne-Franche-Comté ». Le charme pittoresque de ce petit bourg perché sur une falaise vous révélera, entre autres, un belvédère à couper le souffle sur les Coteaux de la Haute Seille. Château-Chalon, c'est aussi le berceau de l'or jaune, un des meilleurs crus au monde, le Vin Jaune. L'AOC Château-Chalon dévoile un caractère unique, dû à son vieillissement en fût de chêne au minimum 6 ans et 3 mois. En marge des visites de caves, profitez-en pour faire un détour par la Maison de la Haute Seille pour une visite ludique et interactive de la région. Dans sa cave voutée, le film « *Le Mystère du Vin Jaune* » est projeté sur grand écran, avant une dégustation du précieux breuvage proposée en option.

Maison de la Haute Seille,
26 rue de l'Église,
39210 Château-Chalon
Tél. 03 84 24 76 05

Lons-le-Saunier, le circuit court dans l'assiette

Poursuivons notre itinéraire gourmand en direction de la Préfecture du Jura, Lons-le-Saunier. Dans la cité de Rouget de Lisle, on ne badine pas avec le bio et le local. En effet, depuis quinze ans, le bio et les circuits courts sont au menu du restaurant municipal, faisant de Lons-le-Saunier une ville pionnière dans ce domaine.

Depuis 2017, un nouveau festival a fait son apparition, braquant les projecteurs sur le bio et ses producteurs : « *Regain(s), le Jura fête la bio* ». Si la date n'est pas encore arrêtée, une troisième édition est d'ores et déjà programmée fin août / début septembre 2019, au Parc des Bains. Organisée par le GAB du Jura, Groupement des Agriculteurs Bio, en coordination avec de nombreux partenaires, et avec le soutien de la Région Bourgogne-Franche-Comté, la fête accueillera un marché de producteurs 100 % bio et local, proposera des repas servis par la restauration municipale, des espaces d'informations et de débats, des concerts, des propositions théâtrales...



Pour se dépenser

Activité incontournable pour découvrir la beauté du relief jurassien et ses trésors cachés : l'Echappée Jurassienne. Il s'agit d'un sentier de randonnée long de 300 km, entre la plaine doloise et Saint-Claude. Il relie plusieurs GR entre eux, et vous propose des étapes parmi les plus beaux sites jurassiens : la Grande Saline de Salins-les-Bains, les reculées de Baume-les-Messieurs, Arbois et Poligny, la région des lacs et ses belvédères... Du côté des Planches-Près-Arbois, vous en profiterez pour découvrir, au gré d'une pause-déjeuner, les produits de la ferme O'Rève de Terre chez les restaurateurs associés à cette démarche. En 2016, deux jeunes maraîchers, Clément Leclercq et Clara Depierre, installent une ferme en permaculture (légumes et fruits bio) sur les terres du village. Les restaurants de la commune le Bistrot des Planches et le Castel Damandre, qui s'attachent à valoriser les produits bio et locaux, se sont associés aux maraîchers, et déclinent sublimement leurs produits dans leurs assiettes.

Toutes les informations :
www.jura-tourism.com/A-voir-A-faire/Vivre-le-Jura/A-pied/L-echappee-Jurassienne

Le Castel Damandre,
18 rue de la Cascade,
39600 Les Planches-Près-Arbois
Tél. 03 84 66 08 17

Gîte des Planches, 1 rue de la Cuisance,
39600 Les Planches-Près-Arbois
Tél. 06 09 32 45 18

Où dormir ?

Dans la région des lacs, posez vos valises pour une halte gourmande et ressourçante à l'Hôtel de l'Abbaye à Grande Rivière. Au cœur du Parc naturel régional du Haut-Jura, ce Logis de Charme vous offrira une vue panoramique imprenable sur le lac de l'Abbaye et une cuisine de terroir élaborée à partir de produits frais.

2 Hameau de l'Abbaye,
39150 GRANDE RIVIERE
Tél. 03 84 60 11 15

Où manger ?

En Arbois, les fins gourmets déjeuneront au sein de la Maison Jeunet, restaurant gastronomique deux étoiles au Guide Michelin. Les produits emblématiques du Jura, mais aussi d'ailleurs, régaleront les papilles les plus fines : poularde au Vin Jaune et morilles, Volailles de Bresse, lièvre à la royale, ou encore pommes de terre charlotte et truffe.

9 rue de l'Hôtel de Ville,
39600 Arbois Tél. 03 84 66 05 67

Au Vaudioux, à l'Auberge Les Gourmets, point de départ idéal pour une pléiade d'activités nature, le chef François Prierou vous invite à déguster les incontournables de la cuisine traditionnelle française (foie gras maison, magret de canard aux griottes...), mais aussi les spécialités jurassiennes : poulet fermier au Vin Jaune et morilles, feuilletés aux morilles...

1 lieu dit la Billaude,
39300 Le Vaudioux
Tél. 03 84 51 60 60





TRIBUNES DE NOS CAMPAGNES

Notre Région d'Avance – La Gauche Unie

Fiers de notre agriculture !

L'agriculture est une des richesses importantes de la Région Bourgogne-Franche-Comté : productions reconnues internationalement, signes de qualité, diversité des terroirs reposant sur des savoir-faire traditionnels, modernité et innovation de la filière agro-alimentaire : notre Région est bel et bien une grande terre d'agriculture et d'alimentation. C'est pour cela que la majorité régionale a fait, dès 2017, de l'agriculture une grande cause régionale.

Cela se traduit par un plan régional de développement agricole, décliné pleinement aujourd'hui, qui vise à répondre aux problématiques quotidiennes des agriculteurs sur tous les territoires : installation, modernisation des exploitations, agriculture de montagne, agriculture durable, soutien aux filières...

Cela se traduit également par l'adaptation de nos politiques aux réalités du changement climatique. 2018 a été une année marquante en la matière, avec un épisode de sécheresse qui a fortement impacté notre Région et de nombreuses exploitations agricoles. Face aux difficultés causées par cette sécheresse sur la constitution de stocks de fourrage ou sur la ressource en eau, nous avons souhaité que notre collectivité puisse agir rapidement. C'est pourquoi dès octobre, en lien avec la profession, l'Etat et les collectivités locales, la Région a proposé la mise en œuvre d'un plan d'urgence exceptionnel doté de 10 millions d'euros.

Au-delà de cette mesure conjoncturelle, l'enjeu climatique, déjà relevé comme une priorité du PRDA, doit être plus que jamais une ligne directrice et structurante de la politique agricole régionale. En agissant davantage sur les capacités de stockage de fourrage, en aidant les exploitations à anticiper et à s'adapter via les audits d'exploitations et avec des dispositifs de soutien répondant au mieux à ces réalités, nous souhaitons que la Région continue dans son rôle de soutien au développement et à l'adaptation de notre agriculture régionale.

Nous poursuivrons également dans notre objectif de développer une véritable agriculture de proximité. Le soutien à la construction de circuits courts et aux initiatives des acteurs locaux en la matière reste une orientation importante de nos politiques agricoles. C'est un atout pour les populations comme pour les agriculteurs grâce à une meilleure valorisation des produits et grâce aux économies de coût de transports et d'intermédiaires. Nos lycées resteront des acteurs majeurs dans cet objectif et proposeront aux jeunes toujours plus de produits issus de notre agriculture locale comme de l'agriculture biologique.

En 2019, la Région poursuivra donc son soutien à l'agriculture régionale afin de l'aider à répondre aux grands enjeux de notre temps. Les acteurs agricoles tiennent une place essentielle dans la vie économique de nos territoires, mais également concernant leur attractivité. La notoriété de notre Région repose en grande partie sur la variété et la qualité de ses productions ; notre majorité a donc à cœur de poursuivre la mise en œuvre d'une politique visant à en assurer la pérennité et le développement.

NOTRE RÉGION D' AVANCE - LA GAUCHE UNIE
CONTACT : jerome.durain.elu@bourgognefranche-comte.fr



Union des républicains de la droite et du centre STOP à l'agribashing !

Le monde agricole est traversé par de multiples enjeux comme ceux de la transition écologique ou de la meilleure structuration des filières afin de garantir un revenu agricole décent pour chaque exploitant de notre Région.

Cependant, les agriculteurs sont confrontés à une nouvelle crise. L'exemple d'un « *lundi vert* » sans viande ni poisson traduit cette crise de l'agribashing permanent.

Les attentes d'une agriculture plus saine et plus responsable sont légitimes. Il faut bien sûr être vigilant quant à l'utilisation des produits phytosanitaires et l'expansion des « *fermes usines* », mais l'agriculture conventionnelle n'est pas la grande faucheuse du XXI^e siècle.

Les agriculteurs sont engagés dans leur profession, avec professionnalisme et les quelques polémiques médiatiques sont des épiphénomènes. C'est une lourde responsabilité d'opposer agriculture, santé et environnement car c'est une erreur de croire que ce triptyque n'est pas conciliable.

Au conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté, la majorité de gauche a conditionné l'obtention du label « *restauration d'excellence* » à l'instauration d'un repas végétarien dans les cantines de nos lycées.

A Droite et au Centre, nous avons voté contre cette mesure qui sous prétexte de modernité conduit à incriminer un secteur économique primordial pour l'identité de notre Région. Manger végétarien, pourquoi pas, mais en faire la promotion via un label d'excellence, certainement pas !

Parce qu'il n'y a pas de pays sans paysans, le monde agricole a besoin de tout notre soutien. C'est comme cela qu'on pourra faire revenir des jeunes aux métiers de la terre et de l'agriculture et que l'on conservera une ruralité dynamique.

Soyons fiers de l'ensemble de notre production agricole et Vive nos agriculteurs !

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

Le Rassemblement National

Implantation d'éoliennes en Bourgogne-Franche-Comté : la transition écologique à la mode allemande est l'imposture du siècle.

Le 3 janvier dernier, l'équivalent allemand de notre CNRS, a publié une étude révélant qu'en 2018, les énergies renouvelables ont représenté la première source de production d'électricité en Allemagne. Sur le papier, l'Allemagne fait figure de champion des énergies « *vertes* » et de modèle pour tous les chantres de la transition écologique. Dans les faits, elle est l'un des plus gros pollueurs de la planète et détient la médaille d'or européenne des pays émetteurs de CO₂ avec une production électrique 10 fois plus polluante que la production française.

La décision de Berlin d'abandonner le nucléaire à partir de 2011 et de le remplacer par les énergies renouvelables, était assurément idéologique, franchement économique mais nullement écologique quand l'imposture ne permet pas de répondre à l'urgence climatique et dégrade à la fois l'environnement et la qualité de vie.

En Bourgogne-Franche-Comté, l'exécutif socialiste a fait le choix de la transition écologique à la mode allemande. La multiplication par trois des implantations d'éoliennes voulue par Emmanuel Macron va faire augmenter la consommation de carbone et le prix de l'électricité tout en saccageant nos paysages.

Le Rassemblement National de Bourgogne-Franche-Comté demande un moratoire immédiat sur l'ensemble des projets éoliens et la fin de cette idéologie nuisible pour notre environnement, notre économie touristique et notre patrimoine inestimable.

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

NOS ADRESSES

PRODUCTEURS FERME DE LA COLOMBE

Flora Loridat
Rue du Moulin Magnon
70200 Francheville
Tél. 03 84 94 76 04

DOMAINE GANEVAT

Jean-François Canevat
Hameau de la Combe
39 190 Rotalier
Tél. 03 84 25 02 69

FERME D'ULTERIA

Claire Genet
89530 Saint-Bris-le-Vineux
Tél. 06 82 65 04 41

DOMAINE DE LA MONETTE

Roelof Ligtmans
15 rue du Château 71640 Mercurey
Tél. 03 85 98 07 99

FERME DU BOUEJO

Céline Houde
Beaumont 58230 Alligny-en-Morvan
Tél. 07 84 02 19 28

EARL DONET

Jean-Pierre et Marie-Christine DONET
21 rue du Château
21150 Bussy-Le-Crand
Tél. 03 80 96 85 99

MENTHE ET MÉLISSE

Marie Laresche et Baptiste Riot
25 route de Oye et Pallet
25160 La Planée
Tél. 06 33 43 92 59

MARION BAUGNET

3 avenue du Parc 89130 Toucy
Tél. 03 86 44 15 96

GLACES AUBRY

Patricia Aubry 44 Le Grand Fahys
70220 Fougerolles
Tél. 09 61 07 62 88

POTAGER BRESSAN

917 route de Saint-Germain-du-Bois
71500 Saint-Usuge
Tél. 03 85 72 53 73

LA GOUTTE D'OR DU PLATEAU

8 rue des Sétrettes 39800 Le Fied
Tél. 09 75 79 90 73

GAEC DU CHAMP BEAUBLE

7 route de Thizy 89440 Blacy
Tél. 06 82 06 56 47

FERME DU BOUT DU BOIS

1 Lieu-dit Bout du Bois
25660 Fontain
Tél. 03 81 57 22 87

CHÂTEAU DE PRÉMEAUX

Place de la Mairie
21700 Prémieux-Prissey
Tél. 03 80 62 30 64

LE BIAU JARDIN DE GRANNOD

301 desserte des Ferdières 71 500 Sornay
Mail : contact@biaujardindegrannod.com

FRUITIÈRE DU HÉRISSEON

1590 rue des 3 Lacs 39130 Doucier
Tél. 03 84 25 79 22

FERME DE CHANSEREAUX

70170 Bougnon
Tél. 03 84 91 56 05

FERME DES AUBRACS

8 route de Montarlot 70190 Trésilly
Tél. 06 22 26 06 22

FERME FRUIROUGE

2 place de l'Eglise
Hameau de Concoeur
21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. 03 80 62 36 25

FERME CÉRÈS

Chemin du Saule 21220 Brochon
Tél. 03 80 52 26 67

LE VERGER DU GRILLET

Le grillet 58240 Saint-Pierre-le-Moûtier
Tél. 07 82 36 78 05

FERME DU PRÉ VERDOT

3 route de Cray 25170 Champagny
Tél. 03 81 59 08 46

RUCHER DES GRANDS CHAMPS

6 route d'Héricourt 70400 Échavanne
Tél. 03 84 23 94 95

GAEC CHARPIOT

51 rue de Damparis
39100 Champvans
Tél. 03 84 79 13 69

HUILERIE JEAN LEBLANC ET FILS

Le Bas 71340 Iguerande
Tél. 03 85 84 07 83

FRUITIÈRE DU LOMONT

21 rue des Herbières
25190 Noirefontaine
Tél. 03 81 96 94 33

FERME DE VAUSSE

89310 Chatel-Cérard
Tél. 03 80 89 43 11

L'EDEN DE CÉLESTINE

1 rue d'Orière 70250 Ronchamp
Tél. 06 75 87 06 63

LA MAMELLERIE JURASSIENNE

Les Verres 39800 Crozon
Tél. 06 80 51 08 89

MOULIN DECOLLOGNE

Rue de la Sucrierie 21110 Aiserey
Tél. 03 80 10 00 20

LES FORMES DE PIERRETTE

7 route de Thizy 89440 Blacy
Tél. 06 82 06 56 47

GAEC TOBIET

12 rue du Four 89160 Cigny
Tél. 03 86 75 26 31

ALAIN RICOT CONFISERIE

23 rue de la République
25000 Besançon
Tél. 03 81 82 18 69

LES CHAMPS DU DESTIN : PAINS ET CHOCOLATS BIO

7 bis rue de la Montolle
21260 Sacquenay
Tél. 03 80 75 95 60

FERME BERNARD

Chemin Ferme de Creuze
70400 Champy
Tél. 03 84 27 43 25

FERME DE LIGNY

Route Oigney 70120 Melin
Tél. 09 61 60 51 06

GILLES JOANNET, LIQUEURS ET CRÈMES DE BOURGOGNE

7 rue Amyntas Renevey 21700 Arcenant
Tél. 03 80 61 22 80

FERME DE LA ZIRUDÈLA

Les Mollières 71250 Donzy-le-National
Tél. 03 85 39 35 80

CHÂTEAU DE MONTIGNY-SUR-AUBE

2 rue de l'Église 21520 Montigny-sur-Aube.
Tél. 03 80 93 55 23

LA BULLE À PARFUMS

25 chemin de la Brenne 39230 Darbonnay
Tél. 06 74 14 49 91

SUR LE WEB

INTERBIO FRANCHE-COMTÉ

L'association de développement des filières biologiques de Franche-Comté a mis en ligne un annuaire Jachète bio en Franche-Comté.
www.interbio-franche-comte.com

BIO BOURGOGNE

Un site dédié à la valorisation des produits et acteurs du bio en Bourgogne auprès du grand public. Vous pourrez ainsi retrouver le catalogue des produits bio et locaux en Bourgogne.
www.biobourgogne-vitrine.org

LE POIRIER GOURMAND

Achat et livraison de produits bio et locaux de saison en Franche-Comté.
www.lepoiriergourmand.fr

LA RUCHE QUI DIT OUI

(44 RUCHES DANS LA RÉGION)

Où comment acheter les meilleurs produits aux agriculteurs et aux artisans de nos régions?
laruchequiditoui.fr

ACHETER À LA SOURCE

Pour miser sur les circuits courts près de chez vous.
www.acheteralasource.com

BIENVENUE À LA FERME

Le premier réseau de vente directe de produits fermiers et de tourisme à la ferme.
www.bienvenue-a-la-ferme.com

SUR LES ONDES

FRANCE BLEU

Du lundi au vendredi à 10 h 44 émission « De la terre à l'assiette » en collaboration avec le CPPR (Castronomie et Promotion des Produits Régionaux) et les Jeunes Agriculteurs de la région.

TOURISME

ROUTES GOURMANDES

La Brassicomtoise, route des brasseurs de Franche-Comté

www.labrassicomtoise.fr

Les Routes du Comté

www.comte.com/visiter/savourez-le-temps-sur-les-routes-du-comte.html

Les Routes des Vins de Bourgogne

www.bourgogne-tourisme.com/decouvrir/les-routes-des-vins

La Route du Crémant de Bourgogne

<http://routeducremant.fr>

Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site de Bourgogne-Franche-Comté Tourisme : www.bourgognefranche-comte.com

LES MARCHÉS BIO

DOUBS

● Marché bio de Tarragnoz

Le mardi de 17 h à 20 h 30 à Besançon

● Marché bio à la gare Viotte

Tous les jeudis sur le parvis de la gare Viotte à Besançon

SAÔNE-ET-LOIRE

● Le P'tit marché Court Circuit

Tous les mardis et vendredis de 17 h à 19 h à Nanton

CÔTE-D'OR

● Marché bio

sur le parvis de la gare de Dijon

Tous les jeudis, devant la gare de Dijon

NIÈVRE

● Marché bio et local du Carrouège

Le samedi 17 mars de 16 h à 18 h à Vauclaix

JURA

● Marché bio de Montmorot

Tous les mercredis de 8 h à 13 h 30, place de la Mairie à Montmorot

● Marché bio de Dole

Tous les jeudis soir, cours Saint Mauris, place Crévy à Dole

HAUTE-SAÔNE

● Marché bio et artisanal

Tous les 3^es samedis du mois de 8 h à 12 h sur la place de la Mairie à Broye-lès-Pesmes

TERRITOIRE DE BELFORT

● Etueffont

Tous les 1^{ers} dimanches du mois, de 8 h 30 à 12 h 30

YONNE

● Marché bio annuel du « Jour de la Terre »

Le dimanche, début juin à Auxerre

● Marché bio de Migennes

Le jeudi de 7 h à 13 h à Migennes

● Marché bio de Saint-Fargeau

Le vendredi à Saint-Fargeau



NOTRE AGENDA

DU 24 FÉVRIER AU 3 MARS À PARIS (75)

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

LES 24 ET 25 MARS À ARC-ET-SENANS (25)

LE NEZ DANS LE VERT

C'est LE salon des vigneron·ne·s bio du Jura : une quarantaine de domaines représentés, des dégustations conviviales et même la possibilité de rentrer à la maison avec quelques bouteilles selon la récolte !

27 MARS

JOURNÉE MONDIALE DU FROMAGE

La journée mondiale du fromage, c'est l'occasion pour la France de mettre en avant les produits de ses terroirs, alors faites-en tout un fromage !

LES 30 ET 31 MARS À IS-SUR-TILLE (21)

FOIRE AUX VINS ET AUX FROMAGES

Fort de ses 26 précédentes éditions, la foire aux vins et fromages est devenue un événement incontournable de la région, accueillant une cinquantaine d'exposants de nombreuses régions. Venez découvrir les vins et fromages des régions de France mais également des producteurs et artisans locaux.

DU 5 AU 7 AVRIL À BESANÇON (25)

SALON BIO&CO

Avec 10 500 visiteurs et plus 160 exposants sélectionnés, le salon Bio&Co réunit pour la 12^e année, pendant 3 jours toute la diversité du Bio et de la Construction saine avec au programme des conférences et des animations !

LES 27 ET 28 AVRIL À MONTBÉLIARD (25)

EXPOSITION AVICOLE

L'association avicole de Belfort organise la 79^e édition de l'exposition avicole à la Roselière à Montbéliard : 900 sujets seront présents avec leurs éleveurs ; les amateurs pourront acheter des animaux, participer à des ateliers pédagogiques, assister à la naissance de poussins en direct, etc. Une véritable plongée au cœur de la « basse-cour ».

LE 5 MAI À ÉPOISSES (21)

FÊTE DU VIN, DU PAIN ET DU FROMAGE

Véritable festival du goût et de l'artisanat, la grande fête d'Époisses accueille pour sa 27^e édition des dizaines d'exposants et des milliers de personnes. Un rendez-vous incontournable tant pour les habitants que pour les visiteurs à la recherche de produits artisanaux ou en quête de savoir-faire.

DU 25 MAI AU 2 JUIN À BESANÇON (25)

FOIRE COMTOISE

Festive, populaire et surtout gastronomique, la Foire Comtoise fait également la part belle aux agriculteurs de la région. Invitée d'honneur cette année ? L'Espagne !

MI-JUIN, PARTOUT EN FRANCE

FÊTE DU LAIT BIO

Plus de 60 fermes ouvrent leurs portes dans 9 régions de France, dont la Bourgogne-Franche-Comté, pour vous accueillir pendant une journée conviviale et familiale. Venez partager un petit déjeuner ou un goûter idéal, bio et local.

1ÈRE QUINZAINE DE JUIN, EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ FÊTE BIO ET SOLIDAIRE

Plus d'informations sur les campagnes bio : interbio-franche-comte.com/CampagnePrintempsBio.html

LES 6 ET 7 JUILLET À FOUGEROLLES (70)

FÊTE DES CERISES

On goûte le temps du week-end le Kirsch, spécialité de cette « capitale » depuis le XVIII^e siècle, ainsi que les Griottines®, de petites cerises sauvages macérées dans leur sirop alcoolisé.

7 JUILLET À LADOIX (21)

BALADE GOURMANDE

24^e édition de la Balade Gourmande à Ladoix, un départ toutes les 10 minutes, de 11h à 14h. Prévoyez de 2h à 4h de marche en fonction de votre rythme !

DERNIER WEEK-END D'AOÛT À BESANÇON (25) **LES INSTANTS GOURMANDS**

Juste avant la rentrée, Besançon accueille les Instants Gourmands, véritable «marché culinaire» place Granvelle.

DERNIÈRE SEMAINE D'AOÛT À MORBIER (39) **FÊTE DU MORBIER**

Un week-end tout en festivités autour du Morbier à venir déguster sous toutes ses formes. Au programme : concours, dégustations, repas festif et animations !

7 SEPTEMBRE À MORTEAU (25) **MORTEAU CYCLO RANDO**

La reine des saucisses a remis ça ! Le rendez-vous est donné le samedi 7 septembre 2019 pour participer à la 4^e édition de la Morteau Cyclo Rando, un événement sportif et gourmand qui régale toute la famille.

LES 7 ET 8 SEPTEMBRE À FAUCOGNEY-ET-LA-MER (70) **FOIRE ÉCO-BIO FESTIVE** **« LES BIO JOURS »**

Pour sa 16^e édition, venez découvrir le « bio » ou l'art de produire, de consommer, de vivre et de commercer à travers des ateliers, des dégustations et des rencontres de petits producteurs dans un marché à ciel ouvert.

DU 13 AU 15 SEPTEMBRE, UN PEU PARTOUT EN BOURGOGNE **FANTASTIQUE PIQUE-NIQUE**

Pour célébrer la fête de la gastronomie, les Bourguignons improvisent des pique-niques romantiques, chics, ou bucoliques dans des lieux emblématiques de la région.

LES 27 ET 28 SEPTEMBRE À DOLE (39) **WEEK-END GOURMAND DU CHAT PERCHÉ**

Cet événement, qui fêtera ses 5 ans cette année, est devenu un rendez-vous majeur dans la région. Patrimoine gourmand, historique et vineux se mêlent dans une ambiance festive.

SEPTEMBRE ET OCTOBRE 2019, PARTOUT EN FRANCE **« MANGER BIO ET LOCAL C'EST L'IDÉAL ! »**

Retrouvez le programme de cette action nationale sur le site <http://bioetlocal.org>.

LES 5 ET 6 OCTOBRE À PONTARLIER (25) **LES ABSINTHIADES**

Cette 19^e édition mettra à l'honneur la distillerie historique Junod.

LES 12 ET 13 OCTOBRE À BEAUNE (21) **SALON « PAINS, VINS, FROMAGES »**

Des viticulteurs venus de toute la France proposeront à la dégustation et à la vente pour cette 30^e édition leurs meilleurs crus, pour accompagner les nombreuses variétés de fromages de qualité et les délicieux pains réalisés par les boulangers beaunois.

DU 01 AU 11 NOVEMBRE À DIJON (21) **FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE DE DIJON**

Avec plus de 600 exposants, la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon est le plus grand événement économique de la région et la 6^e foire de France.

DU 17 AU 19 NOVEMBRE À BEAUNE (21) **VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE**

Les festivités de la Vente des Vins réunissent les professionnels, connaisseurs et simples amateurs de vins durant 3 jours de fêtes et de dégustations, dans la pure tradition bourguignonne.

NOVEMBRE 2019 À BESANÇON (25) **TALENTS COMTOIS & SAVEURS D'AILLEURS**

Organisé autour de 4 pôles : tournage et arts sur bois, gastronomie, livres et édition, et agriculture, ce salon propose des dégustations, des animations, des démonstrations et divers concours tout au long d'un week-end.

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

NOS PARTENAIRES



GASTRONOMIE ET PROMOTION DES PRODUITS RÉGIONAUX

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



BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ TOURISME

5 avenue Caribaldi - BP20623 - 21006 Dijon Cedex
www.bourgognefranchecomte.com
Tél : 03 81 25 08 08

LA FÉDÉRATION RÉGIONALE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

INTERBIO FRANCHE COMTÉ

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

BIO BOURGOGNE

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

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



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



CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

1 rue des Coulots 21110 Bretenière / 12 rue de Franche-
Comté 25480 École-Valentin
Courriel : accueil@bfc.chambagri.fr
Tél : 03 80 48 43 00 / 03 81 54 71 71

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE HAUTE-SAÔNE

17 quai Yves Barbier Maison des agriculteurs 70000 Vesoul
Courriel : accueil@haute-saone.chambagri.fr
Tél : 03 84 77 14 00

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'YONNE

14 bis rue Cuynemer 89000 Auxerre
Courriel : accueil@yonne.chambagri.fr
Tél : 03 86 94 22 22

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA CÔTE-D'OR

1 rue des Coulots 21110 Bretenière
Courriel : accueil@cote-dor.chambagri.fr
Tél : 03 80 68 66 00

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA NIÈVRE

25 boulevard Léon Blum 58000 Nevers
Courriel : accueil@nievre.chambagri.fr
Tél : 03 86 93 40 00

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE SAÔNE-ET-LOIRE

59 rue du 19 mars 1962 71000 Mâcon
Courriel : accueil@sl.chambagri.fr
Tél : 03 85 29 55 50

CHAMBRE D'AGRICULTURE DU JURA

455 rue Colonel de Casteljaou Maison des Agriculteurs
39000 Lons-le-Saunier
Courriel : accueil@jura.chambagri.fr
Tél : 03 84 35 14 14

CHAMBRE INTERDÉPARTEMENTALE D'AGRICULTURE DOUBS- TERRITOIRE DE BELFORT

130 bis rue de Belfort 25000 Besançon
Courriel : chambagri.cda-25@agridoubs.com
Tél : 03 81 65 52 52

Retrouvez tous les drives fermiers sur www.drive-fermier.fr/carte_drive_fermier
nombreux points de distribution en Bourgogne-Franche-Comté.

Les 100 merveilles de Bourgogne-Franche-Comté

cru 2018



*Savez-vous que la toute première photographie de l'histoire a été prise en Saône & Loire ?
Que si le Mont d'Or est si bon, c'est à des sangliers qu'on le doit ? Et côté ciné, connaissez-vous
le film d'Hitchcock dans lequel une bouteille de Bourgogne est la clé de l'énigme ?*

*La réponse à toutes ces questions, et bien d'autres, est à découvrir dans notre parcours
de microlearning en ligne.*

CONNECTEZ-VOUS ! C'EST GRATUIT !

<http://bourgognefranchecomte.artips.fr>

BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

TOURISME

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

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

Conception : Bourgogne-Franche-Comté Tourisme / Artips



NOTRE AGRICULTURE, PAR CŒUR

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

La richesse et la diversité de notre agriculture sont de solides atouts pour notre région.

La réputation de notre élevage et de nos productions très diversifiées n'est plus à faire : viandes bovines, vins, fromages, volailles, grandes cultures... confèrent à notre terroir une dimension internationale. Par leur activité, nos paysans ont également harmonieusement tracé nos paysages et contribuent au quotidien à leur entretien. Ces fruits de la terre, non délocalisables, sont aussi nos emplois de demain.

Pour la région Bourgogne-Franche-Comté, l'agriculture est une grande cause régionale.

Elle accompagne les agriculteurs en mobilisant des moyens : soutien à la compétitivité des exploitations et des filières, aide à l'installation, appui aux appellations protégées, aux signes de qualité, développement des circuits courts notamment dans ses cantines, accompagnement à l'exportation des produits de notre terroir.

En consommant local, en devenant des ambassadeurs de notre terroir, chacun d'entre nous peut contribuer au rayonnement de notre région.

Rejoignez-nous sur : www.bourgognefranche.comte.fr