

**LOCAL & BIO** 2021  
N°5  
Manger local et bio  
en Bourgogne-Franche-Comté

RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ



**J'VEUX  
DU LOCAL !**

Consommer des spécialités du terroir, soutenir l'agriculture de mon territoire, rencontrer les producteurs près de chez moi... Pour toutes ces raisons, j'veux du local dans mon assiette !



# Les merveilles de Bourgogne-Franche-Comté

## Saison 2



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

CONNECTEZ-VOUS GRATUITEMENT !

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

BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ

TOURISME

RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ

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

Conception : Bourgogne-Franche-Comté Tourisme / Artips

## SOMMAIRE

<b>LE SAVIEZ-VOUS ?</b>	10
<b>PETITS PRODUCTEURS, GRANDES SAVEURS</b>	12
<b>J'VEUX DU LOCAL !</b>	22
<b>À TABLE AVEC NEUF RECETTES LOCALES ET BIO</b>	32
<b>NOS FILIÈRES</b>	42
<b>TENDANCES</b>	48
<b>ESCAPADES GOURMANDES</b>	50
<b>NOS PARTENAIRES</b>	58










A young man with short dark hair, wearing a blue jacket over a white shirt, is gently holding a small pink piglet. He is looking down at the piglet with a focused and caring expression. The background is slightly blurred, showing what appears to be an outdoor setting with a wooden structure and some greenery.

# DES FORMATIONS GRANDEUR NATURE !

Élevage, forêt, transformation laitière, gestion des milieux naturels, équitation, services à la personne, horticulture, conduite d'engins... En Bourgogne-Franche-Comté, l'enseignement agricole donne accès à plus d'une cinquantaine de métiers différents offrant de nombreux débouchés professionnels. Pour les jeunes, les lycées agricoles proposent des formations de la 4<sup>e</sup> à bac +2, voire bac +3 ; d'autres établissements accueillent des demandeurs d'emploi ou des salariés en reconversion. Cela fait bien longtemps qu'il n'est plus nécessaire d'être issu du monde agricole pour y entrer. Seule condition pour trouver sa voie parmi les métiers de l'agriculture : aimer la nature !





**EMPLOI :**  
**L'OPÉRATION**  
**SÉDUCTION**  
**DES VIGNERONS**





**Vis les métiers de la vigne et du vin : c'est la promesse de VITA Bourgogne, programme lancé par la filière pour faire connaître les métiers porteurs sur le bassin viticole bourguignon.**

**Sur le site [www.vitabourgogne.com](http://www.vitabourgogne.com), on découvre ou redécouvre que les métiers ancestraux se modernisent, et que les domaines, maisons et caves de Bourgogne proposent de nombreuses offres d'emploi pérennes. Jeunes, moins jeunes, profils en reconversion ou en recherche d'emploi, chacune et chacun peut trouver sur le site le cursus de formation qui lui permettra d'accéder au métier qui lui plaît.**

**VITA Bourgogne est un programme développé par la Confédération des appellations et des vignerons de Bourgogne, l'Union des maisons de vin de grande Bourgogne avec le soutien du Bureau interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB). Ce projet est cofinancé par le BIVB, la Région Bourgogne-Franche-Comté et le Fonds social européen.**







# TOURISME : BIENVENUE À LA FERME !

La crise sanitaire nous incite à passer nos vacances près de chez nous et à la campagne. L'occasion ou jamais de s'adonner à l'agrotourisme. En Bourgogne-Franche-Comté, plus de 120 agriculteurs ont diversifié leur activité en aménageant des chambres d'hôtes, un gîte rural, une ferme pédagogique ou un camping sur leur exploitation. Séjourner chez eux, le temps d'un week-end ou des vacances, c'est l'assurance de vivre une expérience singulière, au contact de la nature. Mais aussi d'un dialogue privilégié avec les professionnels. Tous ont à cœur d'expliquer leurs pratiques et de partager leur passion pour leur territoire et leur métier.

Plus d'infos : [www.bienvenue-a-la-ferme.com](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com) et [www.accueil-paysan.com](http://www.accueil-paysan.com)



## LE SAVIEZ-VOUS?

# BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ



# 146

La Bourgogne-Franche-Comté est la région française qui compte le plus d'appellations d'origine protégée (AOP) : on en recense 116, dont 97 viticoles. À ces appellations, s'ajoutent 30 produits bénéficiant d'une indication géographique protégée (IGP). Gages d'excellence reconnus au niveau européen, ces 146 signes de qualité distinguent la singularité de nos terroirs et la spécificité de nos savoir-faire.



## AVEC MENTION

Après dix ans de travail, la bonne nouvelle est tombée le 3 septembre 2020 : une mention « premier cru » a été attribuée à l'AOP viticole « Pouilly-Fuissé ». Elle concerne 22 climats représentant 194 ha (soit 24 % de l'aire de l'AOP) répartis sur quatre communes : Chaintre, Fuissé, Solutré-Pouilly et Vergisson. Située en Saône-et-Loire, à l'extrême sud de la Bourgogne-Franche-Comté, l'AOP « Pouilly-Fuissé » fait partie des cinq appellations « communales » du Mâconnais et ne concerne que des vins blancs.

Une reconnaissance qui devrait renforcer le rayonnement touristique et économique du territoire.



## BRAVO CHEFS !

Contraints à la fermeture durant de longs mois, les restaurateurs ont été mis à très rude épreuve par la crise sanitaire.

L'occasion de rappeler que beaucoup d'entre eux cuisinent « local et bio » et se sont engagés dans une approche durable de la gastronomie. En janvier 2021, malgré ce contexte difficile, le célèbre guide Michelin a récompensé d'une étoile verte deux établissements de notre région à la pointe des innovations écologiques : La Côte Saint-Jacques à Joigny (89) et Le Saint-Cerf à Besançon (25).

# 36

Place forte de la gastronomie française, la Bourgogne-Franche-Comté compte 36 restaurants étoilés, dont un trois étoiles - Maison Lameloise à Chagny (71) - et cinq deux étoiles.



## ON Y EST PRESQUE...

Déposé en 2016, le dossier d'attribution d'une indication géographique protégée (IGP) pour la cancoillotte est en bonne voie. Le 15 octobre 2020, l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) a donné son feu vert au dossier déposé par l'Association de promotion de la cancoillotte.

Et le 19 février 2021, le cahier des charges était entériné. La procédure suit désormais son cours jusqu'à l'examen par la Commission européenne. Les producteurs de cette spécialité laitière comtoise devront encore patienter avant d'obtenir le label tant attendu.



## LE SAVIEZ-VOUS?

# DES PRODUITS LOCAUX AU JUSTE PRIX

**ET SI ON APPLIQUAIT LE PRINCIPLE DU COMMERCE ÉQUITABLE À NOS PRODUCTIONS LOCALES ? RÉTRIBUER JUSTEMENT LES AGRICULTEURS, LEUR PERMETTRE DE VIVRE DIGNEMENT DE LEUR TRAVAIL ET LEUR REDONNER TOUTE LEUR PLACE DANS LA CHAÎNE DE VALEURS DE L'AGROALIMENTAIRE : C'EST LE PRINCIPLE D'UNE MARQUE RÉGIONALE QUI EST EN COURS D'ÉLABORATION EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ.**

### POURQUOI ?

En 2020, la Région Bourgogne-Franche-Comté a engagé une concertation avec la profession agricole et d'autres acteurs économiques afin de renforcer la distribution de produits agricoles régionaux rémunérant correctement les producteurs. Il a alors été décidé de créer une marque de certification portant sur deux critères : juste rémunération des producteurs et provenance régionale.

### COMMENT ?

Soutenue financièrement par la Région, la Chambre régionale d'agriculture pilote cette démarche en partenariat avec la Chambre de commerce et d'industrie, la Chambre de métiers et de l'artisanat, le pôle agroalimentaire Vitagora et l'association Gastronomie et promotion des produits régionaux de Bourgogne-Franche-Comté. Objectifs : définir le processus de labellisation des produits, les modalités de gouvernance, les cahiers des charges...

### QUOI ?

Si la première phase de la démarche devrait concerner des produits agricoles pas ou peu transformés, une ouverture aux produits agroalimentaires transformés, ainsi qu'aux productions non agricoles, est souhaitée à terme. Cette marque sera complémentaire des signes de qualité existants (AOP, IGP, Label rouge...) puisqu'elle concerne des produits standards que les agriculteurs ont du mal à valoriser correctement : lait UHT, œufs, steak haché, pain, etc.

### QUAND ?

Un dépôt de la marque à l'Institut national de la propriété industrielle est envisagé en 2021 afin de permettre la vente des premiers produits avant la fin d'année.

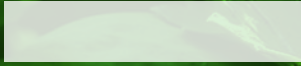
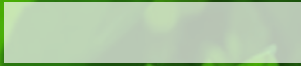
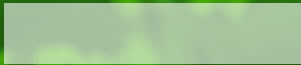




////////////////////////////////////

# PETITS PRODUCTEURS GRANDES SAVEURS

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







Photos © David Cesbran

Nous les avons rencontrés aux quatre coins de la Bourgogne-Franche-Comté. Ils s'appellent Étienne, Roselyne, Emmanuel, Océane, Frédérique, Michel, Roland, Louis-Marie, Fanny. Ils ont repris l'exploitation familiale ou ont tracé leur propre chemin en se lançant dans une nouvelle activité. Ils élèvent des animaux, cultivent des légumes ou de la vigne, brassent de la bière. Ces femmes et ces hommes aux parcours très différents nous disent tous, pourtant, la même chose.

Ils aiment leur métier, cette nature qu'ils respectent et ces animaux dont ils prennent le plus grand soin. Ils sont heureux de nous nourrir avec des produits de qualité et voudraient que ça se sache. La plupart ont donc fait le choix de la vente directe, sans intermédiaire, qui leur permet d'aller à la rencontre des consommateurs. Et d'ouvrir grand les portes de leurs fermes ou de leurs ateliers, de montrer, d'expliquer comment ils travaillent.

Ces femmes et ces hommes, qui ne comptent pas leurs heures pour notre bonheur, peuvent être légitimement fiers d'être des petits producteurs de grandes saveurs !



**ÉTIENNE PRÉVOT** - Yonne

# DES PATATES BIO BON MARCHÉ, C'EST POSSIBLE !

**EN COMPLÉMENT DE SON ÉLEVAGE BOVIN, ÉTIENNE PRÉVOT CULTIVE DES LÉGUMES BIOLOGIQUES DE PLEIN CHAMP DEPUIS UNE DOUZAINNE D'ANNÉES. IL MILITE POUR QUE SES PRODUITS SOIENT VENDUS AU JUSTE PRIX ET ACCESSIBLES AU PLUS GRAND NOMBRE.**



Photo © David Cesbron

**SAINTE-MAGNANCE BIO**  
SAINTE-MAGNANCE (89)  
Maraîcher et éleveur bovin

**Sainte-Magnance Bio**  
31, rue de la Chaume Lacarre  
89420 Sainte-Magnance  
Tél. 06 71 39 62 10  
Site : [saintemagnancebio.fr](http://saintemagnancebio.fr)  
Vente à la ferme uniquement sur commande  
(par téléphone)

**D**es engrais chimiques et des pesticides, Étienne Prévot en a utilisés pendant 17 ans. En 1992, il a repris la ferme familiale à Sainte-Magnance (89), sur les contreforts du Morvan, et poursuivi l'activité de ses parents en grandes cultures. Jusqu'à un jour de 2008 : « après un traitement insecticide sur du colza, j'ai été malade toute la nuit. Alors je me suis dit, l'année prochaine, je passe en bio. » Dès 2009, il convertit donc progressivement ses 120 ha en agriculture biologique. Mais quel système adopter pour que l'exploitation soit rentable ? Et garantir à l'agriculteur la liberté à laquelle il aspirait ?

Étienne Prévot opte pour une nouvelle production de légumes de plein champ en complément de son troupeau de 55 vaches. Les prairies, les céréales et la luzerne nourrissent Charolaises et Aubracs qui fournissent le fumier servant d'engrais aux légumes : ce cercle vertueux assure une totale autonomie à la ferme. Pour le maraîchage, Étienne choisit des légumes-racines - pommes de terre, carottes, oignons, betteraves, navets - et des courges dont la production et la récolte sont facilement mécanisables. Aujourd'hui, 18 ha sont consacrés à ces cultures, dont une quinzaine rien que pour les pommes de terre.

## PAS PLUS DE 2 € LE KILO

Pour rester totalement indépendant, l'agriculteur vend directement ses légumes, sans intermédiaire. « Dans le système conventionnel, l'agriculteur ne fait jamais de facture, c'est l'acheteur qui la fait pour lui et fixe le prix, fait-il remarquer. Moi au départ, j'étais un peu timide. Je ne savais pas me vendre. Je me disais qu'un paysan c'était fait avant tout pour produire. Mais maintenant, j'ai pris plaisir à facturer ! ». Il a désormais une clientèle bien établie : magasins bio, petites et grandes surfaces, collèges, lycées et cuisines centrales.

Le maraîcher s'offre même le luxe de fixer une condition à ses clients : « Je suis contre les prix trop chers, ce n'est pas possible de voir des pommes de terre bio à 3 € le kilo. Moi, comme je fais de gros volumes, je vends aux magasins à un tarif correct, autour d'1,50 €. Alors je leur demande de ne pas dépasser 2 € pour le prix de vente aux consommateurs ! ».

Seul sur l'exploitation, Étienne Prévot partage avec un collègue agriculteur le projet d'ouvrir un magasin de producteurs bio/boulangerie dans la commune voisine de Rouvray d'ici un ou deux ans. Après avoir installé une chambre froide cette année, il pense aussi à irriguer quelques parcelles. Douze ans après sa conversion en bio, l'homme s'épanouit totalement : « J'ai retrouvé le goût de travailler : on arrive à faire bouillir la marmite et on a des bons retours des clients. »





**GAEC PARDON**  
 TRAMAYES (71)  
 Éleveuse de chèvres et de vaches

**ROSELYNE PARDON** - Saône-et-Loire

## LE SOURIRE DE LA CRÉMIÈRE

ASSOCIÉE À SON MARI ET SON BEAU-FRÈRE, ROSELYNE PARDON EST ÉLEVEUSE DANS LES MONTS DU MÂCONNAIS. AVEC LE LAIT DE SES BÊTES, ELLE FABRIQUE ET VEND DES FROMAGES QUI ONT LE GOÛT DE LA GÉNÉROSITÉ.

« Pour moi, la base de la vie, c'est l'échange, l'interaction avec les autres. Et il faut qu'on se batte pour ça !, prévient d'emblée Roselyne Pardon. On me dit : " les gens aiment tes fromages parce qu'ils sont bons. Mais aussi parce que tu donnes beaucoup". » Ses fromages, ce sont le P'tit Predon, un pur chèvre, Oh la vache, comme son nom l'indique ou le Ramoneur, enrobé de cendres végétales.

L'agricultrice les fabrique avec le lait des 150 chèvres alpines et des 50 vaches, Prim'Holstein et Montbéliardes, dont s'occupent son mari Sébastien et son beau-frère Pierre.

Vous ne connaissez pas les noms de ses fromages ? C'est normal : « Nous n'avons aucun label. On s'est fait notre propre cahier des charges. Nous sommes dans une agriculture raisonnée et traditionnelle avec une alimentation sans OGM et beaucoup de soins préventifs aux animaux à base de plantes. » Quant à la transformation, elle se fait six jours sur sept entièrement à la main dans le labo aménagé sur la ferme de Tramayes, dans les Monts du Mâconnais.

### LIVRAISONS À DOMICILE

Pour Roselyne, exercer la profession d'agricultrice avec un rapport direct au consommateur était une évidence. L'isolement de certains collègues comme la méfiance croissante de la société

envers le monde agricole l'inquiètent. Alors, elle se bat pour défendre son métier et ce qu'elle appelle ses valeurs, son bon sens. « Le rapport avec la clientèle, c'est ce qui nous sauve. Je peux expliquer comment on fonctionne, dire qu'on n'est pas là pour fusiller la nature puisqu'on travaille avec elle. »

En plus de la vente à la ferme, Roselyne livre à domicile ses fromages. Mais aussi la crème et le beurre qu'elle s'est décidée à produire pour que ses enfants en connaissent le vrai goût.

Au printemps 2020, pendant le confinement, ses tournées ont pris une autre dimension. « Physiquement et moralement, cette période a été très dure car nous avons eu beaucoup de travail. Chez certains clients, j'étais la seule personne à passer de la journée. Ils avaient besoin de parler. Avec ma blouse blanche, je me sentais parfois aussi un peu infirmière ! ». De bons produits, le goût des autres et, en plus, le sourire de la crémière !

**GAEC Pardon**  
 Chavanne 71250 Tramayes  
 Tél. 03 85 50 52 46  
 Site : [www.gaec-pardon.net](http://www.gaec-pardon.net)  
 Vente à la ferme tous les jours, sauf les vendredi et dimanche après-midi





Photo © David Cesbron

**DOMAINE DE L'ÉPINEAU**  
**SAINT-MARTIN-SUR-NOHAIN (58)**  
 Viticulteur

**EMMANUEL CHARRIER** - Nièvre

## LE PAYSAN-VIGNERON

**IL Y A CRU ET IL A EU RAISON : PARTI DE RIEN, EMMANUEL CHARRIER EST AUJOURD'HUI À LA TÊTE DE SON DOMAINE VITICOLE EN COTEAUX DU GIENNOIS.**

**A**ujourd'hui propriétaire de 9 hectares de vignes dans la Nièvre, Emmanuel Charrier a transpiré depuis 16 ans pour en arriver là. Fils de paysan, il n'était pas destiné à devenir vigneron : « *mes parents avaient tracé ma vie : école catholique, collège agricole ... en tant qu'aîné de la famille, je devais reprendre l'exploitation familiale.* » Mais à 20 ans, un BTS en poche, Emmanuel a d'autres projets que celui de cultiver des céréales. Un stage chez un vigneron à Menetou-Salon lui ouvre la porte de l'univers du vin. Après six ans d'expérience dans le Cher, il revient dans sa Nièvre natale et reprend la ferme familiale, située à quelques kilomètres de l'appellation Coteaux du Giennois. La SAFER lui déniche quelques ares de vignes à exploiter, et il trouve dans l'appellation des vigneron qui lui ouvrent les bras : « *Je n'ai pas beaucoup d'argent, j'achète ce qu'on me propose.* » Morcelé, son domaine se dessine petit à petit, s'étalant sur plus de 20 kilomètres : « *Ce n'est pas un choix. C'était même une sacrée contrainte au départ. Mais aujourd'hui, avec les aléas climatiques, la grêle, le gel, cet inconvénient, j'en ai fait une force.* »

**« NE FAIS PAS DE ROUGE, C'EST INVENDABLE »**

Avec sa fibre paysanne, il fait du travail du sol sa marque de fabrique. Il arrache à tour de bras pour replanter ses ceps, ses cépages : « *On m'avait dit : ne fais pas de rouge en Coteaux*

*du Giennois, c'est invendable ; finalement, c'est ce que je fais de mieux.* » Têtu, curieux, il teste, évolue, se transforme. Lui qui a vécu une enfance dans le milieu de la culture intensive ne veut plus reproduire les erreurs du passé : « *Mon oncle est mort à 62 ans. Il était agriculteur, montait dans le tracteur sans cabine. On ne sait pas de quoi il est mort, mais au fond, on le sait tous ...* » Emmanuel fait ses premières démarches pour passer en bio en 2016 : « *Ça fait maintenant 5 ans que je n'utilise plus d'herbicide. Aujourd'hui, quand un voisin traite ses champs, ça pue ! Je le sens, alors qu'avant, c'était mon quotidien.* » À 46 ans, Emmanuel Charrier n'a plus rien à prouver. Élu président du syndicat viticole des Coteaux du Giennois en octobre 2020, il peut être fier du travail accompli depuis ses débuts : « *Je suis propriétaire de mes terres, ce sont mes vignes, mes cépages. C'est une vraie fierté car je suis parti de rien. J'ai planté mes premières vignes pendant la canicule de 2003. On était sur les coteaux torsés nus à 9h, en nage. Il fallait être fou !* »

*Domaine de L'Epineau*  
 7 Allée des sources - Paillot  
 58150 Saint-Martin-sur-Nohain  
 Tél. 03 86 22 57 15  
[contact@domaine-epineau.com](mailto:contact@domaine-epineau.com)





Photo © David Cesbron

**FERME DU FAUBOURG**  
FRÉNOIS (21)  
Éleveuse de canards

**OCÉANE SOMMANT** - Côte-d'Or

## À LA FERME DU FAUBOURG, ON GARDE LA FOI

**FOIES GRAS, RILLETTES, CONFITS : NON, VOUS N'ÊTES NI DANS LE GERS, NI DANS LE PÉRIGORD, MAIS BIEN EN CÔTE-D'OR. BIENVENUE DANS L'UNIVERS D'OCÉANE SOMMANT.**

**P**roduire des canards gras en Côte-d'Or, c'est un sacré pari. Le faire à 23 ans, c'est presque insensé. C'est pourtant le défi que s'est lancé Océane Sommant, début 2019. Fille d'agriculteur, elle ne se voyait nulle part ailleurs que sur ses terres de Frénois, au nord de Dijon. Son BTS en poche, elle aurait voulu « faire du lait », comme tout le monde dans la famille ; pas assez rentable dans un secteur qui ne peut pas bénéficier d'une AOC motrice. « À Frénois, il y avait un élevage de canards gras il y a quelques années, qui avait disparu. Je me suis dit : pourquoi ne pas relancer la production ? » Dans l'inconnue, elle part se former chez Pascal Laprée, à Mont-Saint-Jean. L'autre producteur de foie gras de Côte-d'Or. En parallèle, elle suit quelques formations avec la chambre d'agriculture. Et en janvier 2019, elle s'associe à son oncle, Vincent Drouhot, pour créer la ferme du Faubourg.

Tout est à inventer : l'ancienne ferme familiale a été transformée en pension pour chevaux, et c'est sur un terrain de 300 m<sup>2</sup> que les deux associés décident de construire leur nouvelle ferme. Le bâtiment est monté dès l'été 2019, et les premiers canards arrivent en octobre. Trop tard pour être prêts pour les fêtes : « Mes recettes n'étaient pas encore tout à fait au point. » L'agricultrice s'est en effet doté d'un laboratoire de transformation, lui permettant d'endosser aussi le rôle de

cuisinière : « Je transforme mes foies gras moi-même ; je fais mes rillettes, mes confits. Le produit final, que le client consomme, il sort de mes tripes. » Et des tripes, il fallait en avoir pour survivre à cette année 2020 si spéciale.

**PLUS DE  
2 000 CANARDS  
VENDUS LA PREMIÈRE ANNÉE**

La jeune femme, qui n'avait pas forcément envisagé une autre forme de vente que la vente directe à la ferme, a dû s'adapter. « Tout s'est écroulé le 15 mars 2020 ; après des super débuts, plus personne ne venait à la ferme. On s'est alors mis à faire les marchés. » Océane intègre également le drive fermier de Dijon. Le bouche-à-oreille a fait le reste : « Ce n'était vraiment pas la meilleure année pour se lancer, mais au final, on s'en est sorti. Les retours de nos clients sont hyper positifs. On sait qu'on est sur le bon chemin. » En 2020, la ferme du Faubourg a commercialisé 1 800 canards gras, plus 300 canards maigres durant l'été. Le pari est en passe d'être réussi. 🍀

**La ferme du Faubourg**  
Chemin du Moulin de la Roche  
21120 Frénois  
Tél. 06 35 55 66 00



**FRÉDÉRIQUE BRELOT** - Jura

# LES ŒUFS SONT FAITS !

LICENCIÉE ÉCONOMIQUEMENT IL Y A QUATRE ANS, FRÉDÉRIQUE BRELOT S'EST RECONVERTIE DANS L'ÉLEVAGE DE POULES PONDEUSES. A CHAMPDIVERS, DANS LE JURA, C'EST UNE NOUVELLE VIE QUI A COMMENCÉ POUR CETTE QUINQUAGÉNAIRE PLEINE DE RESSOURCES.



Photos © David Cesbron

**LES ŒUFS BIO DE FRED**  
 CHAMPDIVERS (39)  
 Éleveuse de poules pondeuses

**D**evenir agricultrice à 50 ans, ce n'était pas dans son plan de carrière ! Salariée d'une entreprise agroalimentaire doloise depuis plus de 30 ans, Frédérique Brelot doit rebondir, après l'annonce de son licenciement économique fin 2016 : « *Je voulais créer quelque chose, ne pas repartir dans le salariat.* » Un mari agriculteur, une solide expérience dans la qualité : elle ne met pas longtemps avant de trouver sa voie. « *Un jour, j'ai dit que je voulais vendre des œufs à mes collègues. J'ai visité plusieurs installations, l'idée a mûri, et en mars 2017, j'avais mon premier poulailler.* » Elle l'installe sur un terrain familial, à Champdivers, dans la plaine tavelloise. Le poulailler est en capacité d'accueillir 1 200 poules, mais Frédérique fait le choix très vite de le limiter à 800 volatiles : « *J'ai fait une étude de marché qui m'a indiqué que je devais m'orienter vers le bio, et donc que je devais limiter ma production pour coller au cahier des charges.* » Elle récolte ses premiers œufs en octobre 2017. Avec une moyenne de 600 œufs par jour, c'est toutefois insuffisant pour arriver à vivre de son nouveau métier. Frédérique investit dans un deuxième bâtiment et double sa production. Aujourd'hui, elle vit pleinement sa nouvelle vie d'agricultrice : « *Je suis super contente ! J'ai un salaire, j'ai même pu embaucher une salariée pour le conditionnement des œufs. Alors oui, je ne suis plus à 35h, je travaille sept jours sur sept, mais c'est un épanouissement. J'ai réalisé quelque chose, je suis indépendante, je n'ai plus de compte à rendre à personne.* »

## SUR LES MEILLEURES TABLES DE LA RÉGION

Sa plus grande crainte ? Le marketing : « *Ce n'était pas dans mes gènes ; j'ai dû prendre sur moi pour devenir commerciale. Car c'est bien beau de produire, mais il faut vendre aussi.* » Encore un pari réussi pour Frédérique, qui aujourd'hui ne cherche plus de nouveaux clients : « *Ce sont eux qui m'appellent ; il me manque des œufs.* » Commercialisés dans les magasins bio de la région, notamment à Dole et à Dijon, les œufs bio de Fred se retrouvent également sur les meilleures tables du secteur. Les deux chefs étoilés dolois Romuald Fassenet (Mont-Joly) et Joël Cesari (La Chaumière) font partie des ambassadeurs de Frédérique : « *Joël Cesari propose mes œufs en amuse-bouche, les week-ends : les jaunes sont cuits à l'eau, et les blancs sont traités en émulsion avec une crème aux morilles. Ils sont servis à même la coquille, et se dégustent avec des mouillettes.* » Miam ! 🍴

*Les œufs bio de Fred*  
 12 rue du Château  
 39500 Champdivers  
 Tél. 06 75 92 22 24



Photo © David Cesbron



**FERME BIO DE THEY**  
SORANS-LÈS-BREUREY (70)  
Volailles, bovins, cochons, farine

**MICHEL DEVILLAIRS** - Haute-Saône

## THEY, PAS NOUVEAU ET TOUT BIO !

DEPUIS PLUS DE 30 ANS, LA FERME DE THEY, REPRIS PAR MICHEL DEVILLAIRS, S'EST DÉVELOPPÉE POUR DEVENIR UN MODÈLE D'AUTONOMIE ÉNERGÉTIQUE.

**A** dieu le Haut-Doubs, bonjour Sorans-lès-Breurey, village posé à quelques encablures de la RN 57, entre Besançon et Vesoul. Quand Michel Devillairs a décidé au milieu des années 80 de s'installer hors cadre familial, loin de son plateau maichois d'origine, imaginait-il diriger 36 ans plus tard une exploitation de 200 hectares abritant 300 bovins, des volailles, des cochons, des chevaux, des canards et des poules pondeuses ? Ici, le bien-être animal n'est pas un vain mot : « 2 000 poulets sont abattus sur site, dans notre abattoir agréé. Nous emmenons et ramenons nous-même les bœufs, veaux et porcs à l'abattoir, puis tout est découpé et transformé sur place. »

Au rayon végétaux, on y cultive pommes de terre, blé, tournesol et autres céréales et protéagineux.

Au fil des années, Michel Devillairs, rejoint par son épouse six ans après son installation, puis par ses enfants et d'autres associés, a peaufiné, développé et transformé son projet au gré de ses convictions mais sans jamais perdre le sens des réalités. « Je suis éleveur d'abord, paysan ensuite, mais aussi chef d'entreprise à la recherche de la rentabilité. Donc il faut avoir un outil de travail performant et utiliser des technologies innovantes. »

### L'ÉCOLOGIE ABSOLUE

La ferme de They est devenue la ferme bio de They depuis sa conversion en 1996. Le label AB a été décroché en 98. « C'est logique, on va plus loin que le cahier des charges en termes de bien-être animal, d'énergie renouvelable et d'aménagement paysager ». Grâce aux 3 000 m<sup>2</sup> de panneaux solaires et à la méthanisation, l'endroit est autosuffisant en énergie, et mieux encore puisque le surplus de l'électricité produite est vendu à EDF. « Cela représente même notre deuxième source de revenu derrière le lait et devant les porcs, la volaille et la farine ! » explique le chef historique des

lieux, intarissable sur la grande œuvre de sa vie et toujours passionné par son activité. Les cultures céréalières génèrent l'autonomie alimentaire du bétail. Les 20 hectares de blé permettent de vendre 3 tonnes de farine chaque mois. Là encore, tout est réalisé in situ, avec en prime l'agrément « organisme stockeur meunier ».

Les deux gîtes ruraux labellisés, équipés de piscine à 34°, jacuzzi et salle de jeux, sont évidemment aménagés avec des matériaux naturels (chaux, chanvre, laine de mouton) et chauffés au solaire. « Nous avons connu une évolution permanente et réfléchie. Végétal, animal, eau, énergie... Il s'agissait de chercher des complémentarités d'activité pour aboutir à l'autonomie. Nous consommons aujourd'hui zéro litre de fuel pour le chauffage » détaille Michel Devillairs.

### DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR

Le GAEC comprend aujourd'hui quatre associés et emploie 12 personnes, car il faut du monde également pour gérer les tournées mensuelles du camion-livreur et tenir la boutique située dans la cour de la ferme. Emma, la fille cadette, gère l'affaire et propose, du mercredi au samedi, farine panifiable, pommes de terre, poulets et pintades prêts à cuire, steaks de bœuf, viande de veau, saucissons pur porc, terrines, œufs frais de la ferme, entre autres. La crise sanitaire et l'ultra médiatisation des circuits courts ont généré un surplus d'activité réel. Les nouveaux clients accourent pendant les périodes de confinement continuent d'acheter. Ils l'ont bien compris : à They, tout est bio, tout est bon. 🌿

**Ferme bio de They**  
They en Sorans  
70190 Sorans-lès-Breurey  
Tél. 03 84 91 81 33  
[www.fermebiothey.fr](http://www.fermebiothey.fr)

Photos © David Cesbron





Photo © David Cesbron

**FERME BULLOZ**  
**FONTAIN (25)**  
 Éleveurs de cochons

**ROLAND ET LOUIS-MARIE BULLOZ** - Doubs

# ILS ÉLÈVENT LES COCHONS ENSEMBLE

EN 1994, À FONTAIN, ROLAND BULLOZ S'EST LANCÉ DANS L'ÉLEVAGE PORCIN POUR RENOUER AVEC LE MÉTIER DE SES PARENTS. DEPUIS DEUX ANS, SON FILS LOUIS-MARIE L'A REJOINT SUR UNE EXPLOITATION ENTIÈREMENT TOURNÉE VERS LA VENTE DIRECTE.

**L**a ferme Bulloz a beau être un peu à l'écart de la route, nichée dans un joli coin de nature du premier plateau, son adresse est bien connue des amateurs de viande et de charcuteries aux saveurs authentiques. « On a une centaine de clients par jour d'ouverture du magasin. Désormais, on fait partie des commerces du village de Fontain » se réjouit Roland Bulloz. Après avoir été enseignant, l'éleveur porcin s'est installé ici, sur les hauteurs de Besançon, en 1994, afin de renouer avec la tradition familiale. « J'avais 9 ans quand, à cause de l'urbanisation, on a dû quitter la ferme de mes parents à Besançon. Je voulais reconstruire ce qui avait disparu. Mon seul but était d'arriver à avoir une ferme ».

Implanté à proximité d'une grande ville, dans un secteur résidentiel, l'agriculteur a vite compris qu'il devait adapter son activité à son environnement : « Avec une petite structure de 18 ha, on ne pouvait pas prétendre faire de l'agriculture comme tout le monde. Il fallait dégager de la plus-value grâce à la vente directe ». En 2000, il participe à la création du magasin de producteurs Doubs Pâturage à Besançon. Parallèlement, il aménage un laboratoire et un point de vente au bout du bois. Mais aussi un tuyé pour fumer saucisses, jambons et palettes dans la plus pure tradition comtoise.

a ouvert beaucoup de portes. Aujourd'hui, on travaille avec le collège de Saône, des restaurants à Besançon. C'est une bonne vitrine. » Pas avare en temps et en énergie, l'agriculteur se démène et multiplie les casquettes : éleveur, boucher, commerçant, traiteur... « Il faut être professionnel partout et bon tout le temps. Mais c'est le prix à payer pour vivre de notre métier d'éleveur de porcs » assure Roland Bulloz. Chaque année, 500 cochons sont engraisés dans des bâtiments ouverts au grand air.

Depuis février 2019, Roland a été rejoint sur l'exploitation par son fils aîné Louis-Marie, 27 ans et la tête pleine de projets : construction d'un nouveau bâtiment encore plus confortable pour les animaux et mise en place d'une filière ultra-locale pour proposer du porc 100 % fontainois. Les animaux seront en effet nourris avec des aliments issus du village : le petit lait de la fruitière à comté et les résidus de production d'une biscuiterie. « On va juste les compléter en graines de lin pour rester dans le cahier des charges Bleu-Blanc-Cœur et continuer à proposer des produits riches en Oméga 3 » précise le jeune agriculteur. Chez les Bulloz, la flamme agricole n'est pas près de s'éteindre.

## DU PORC 100 % FONTAINOIS

« Grâce à l'aide de mon épouse, j'ai également développé une activité événementielle, avec des buffets du terroir. Cela nous

### Ferme Bulloz

Le bout du bois 25660 Fontain

ferme@bulloz.fr

Tél. 03 81 57 22 87

Vente à la ferme : mercredi de 15h à 19h ; vendredi et samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h.



**FANNY DELMER** - Territoire de Belfort

# LA REBELLE CONTINUE DE SE REBELLER

LA BRASSERIE « LA REBELLE », À GIROMAGNY (90), A PASSÉ L'ÉPISODE COVID-19 SANS ENCOMBRE ET CONTINUE DE FAIRE LE BONHEUR DE SES CLIENTS.

L'histoire a débuté en 2005, au pied du Ballon d'Alsace, quand les parents de Fanny Delmer ont investi un ancien gymnase de Giromagny pour y installer une brasserie artisanale. Neuf ans plus tard, la fille, « après avoir fait plein de boulots », décide de reprendre l'affaire avec son mari Benoit. Un choix fort qu'elle ne regrette pas. Avant la crise sanitaire, la micro entreprise produisait en moyenne 200 hectolitres par an, vendus en fûts et en bouteilles de 75 centilitres uniquement. Une seule exception, les cannettes qui sortaient pour le calendrier de l'Avent...

À propos, pourquoi avoir choisi comme nom « la Rebelle » ? « Tout simplement parce que mes parents avaient déjà choisi le logo de l'âne, un animal qui leur plaisait. Et du coup, ce trait de caractère correspond bien au caractère de l'âne. Et puis ça sonne bien ! » Fanny et Benoit proposent un produit de qualité, non pasteurisé, avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique et qui correspond à leurs goûts. La gamme est assez large : rousse, blonde, bière de Noël bien sûr, pour satisfaire tous les palais. Le marketing n'est pas oublié, avec quelques « coups » mémorables. « Une fois, en 2016, on a décidé de surfer sur l'actu, en créant la bière 49.3 (NDLR : la loi Travail, portée par la ministre Myriam El Khomri, avait suscité une large opposition et avait été finalement promulguée grâce au fameux article 49.3 de la Constitution). C'était un petit pied de nez, ça nous a fait rire. L'étiquette était sympa. »

## RÉORIENTATION DE L'ACTIVITÉ

La COVID-19 a évidemment affecté l'activité de « La Rebelle ». Fanny et Benoit n'ont jamais arrêté de travailler, ils ne se plaignent pas. Mais les choses ont changé. Pour faire simple, avant la pandémie, 80 % de l'activité s'articulait autour de l'événementiel (vente de fûts de 30 litres et location de la machine pour les fêtes privées et les manifestations organisées par des associations). Aujourd'hui, 80 % du chiffre d'affaires est réalisé grâce à la vente de bouteilles. Les livraisons à domicile sont toujours possibles et les dégustations sur place, chaque vendredi à partir de 17h, ne vous décevront pas ! Pendant tout l'été 2021, la brasserie sera également ouverte le dimanche de 15 h à 20 h.

**Brasserie La Rebelle**  
24 Faubourg de France  
90200 Giromagny  
Tél. 03 84 29 56 37



**BRASSERIE LA REBELLE**  
GIROMAGNY (90)  
Brasseuse



Photos © David Cesbron



# J'VEUX DU LOCAL !

Pour adopter une alimentation responsable et durable, goûter à la fraîcheur des produits de saison, me régaler avec des spécialités du terroir, soutenir activement l'agriculture de mon territoire, mieux connaître le travail des producteurs près de chez moi...

Pour toutes ces raisons, j'veux du local dans mon assiette !



## NE CHERCHEZ PLUS, C'EST LÀ !

Depuis l'été 2020, une plateforme internet recense, département par département, les agriculteurs de Bourgogne-Franche-Comté pratiquant la vente directe. Près de 1 200 producteurs sont déjà référencés sur [jveuxdulocalbfc.fr](http://jveuxdulocalbfc.fr).

Marquée par la crise sanitaire liée à l'épidémie de COVID-19, l'année 2020 a été riche en bouleversements. Y compris au plan de l'alimentation. Au printemps, pendant le premier confinement, les consommateurs se sont tournés vers les agriculteurs près de chez eux : la demande de produits locaux a explosé. Mais l'information manquait. Beaucoup de producteurs ont essayé de se faire connaître via les réseaux sociaux ; pour répondre aux attentes des acheteurs, ils ont mis en place des drives et élargi les horaires d'ouverture de leurs points de vente.

Après le déconfinement du mois de mai, l'euphorie est un peu retombée. Toutefois, la nécessité de donner de la visibilité aux producteurs, de plus en plus nombreux, engagés dans les circuits courts, demeurerait. La Chambre régionale d'agriculture a donc décidé de mettre sur pied une plateforme qui rassemblerait toutes les fermes, piscicultures ou domaines viticoles de Bourgogne-Franche-Comté pratiquant la vente directe.

### Une première pierre à l'édifice

Nommée J'veux du local, la plateforme régionale chapeaute en fait sept sites départementaux : Saône-et-Loire, Haute-Saône, Côte-d'Or, Jura, Yonne, Doubs-Territoire de Belfort et Nièvre. Chaque site propose une carte et un annuaire des producteurs avec une sélection possible par type de produits (fruits et légumes, miel, œufs, fromages...). Les points de vente - magasins de producteurs, marchés, AMAP...- sont également référencés. Horaires d'ouverture, coordonnées : toutes les informations nécessaires sont là ! Près de 1 200 adresses gourmandes sont disponibles. Appuyée par la Région, cette initiative de la Chambre d'agriculture de Bourgogne-Franche-Comté est une première pierre. D'autres actions devront suivre pour que les changements de comportements des consommateurs s'inscrivent dans la durée. Et pour que le réflexe J'veux du local ! devienne un automatisme, partagé par le plus grand nombre.



**POUR TROUVER  
L'ADRESSE  
DE VOTRE  
PRODUCTEUR  
PRÉFÉRÉ**

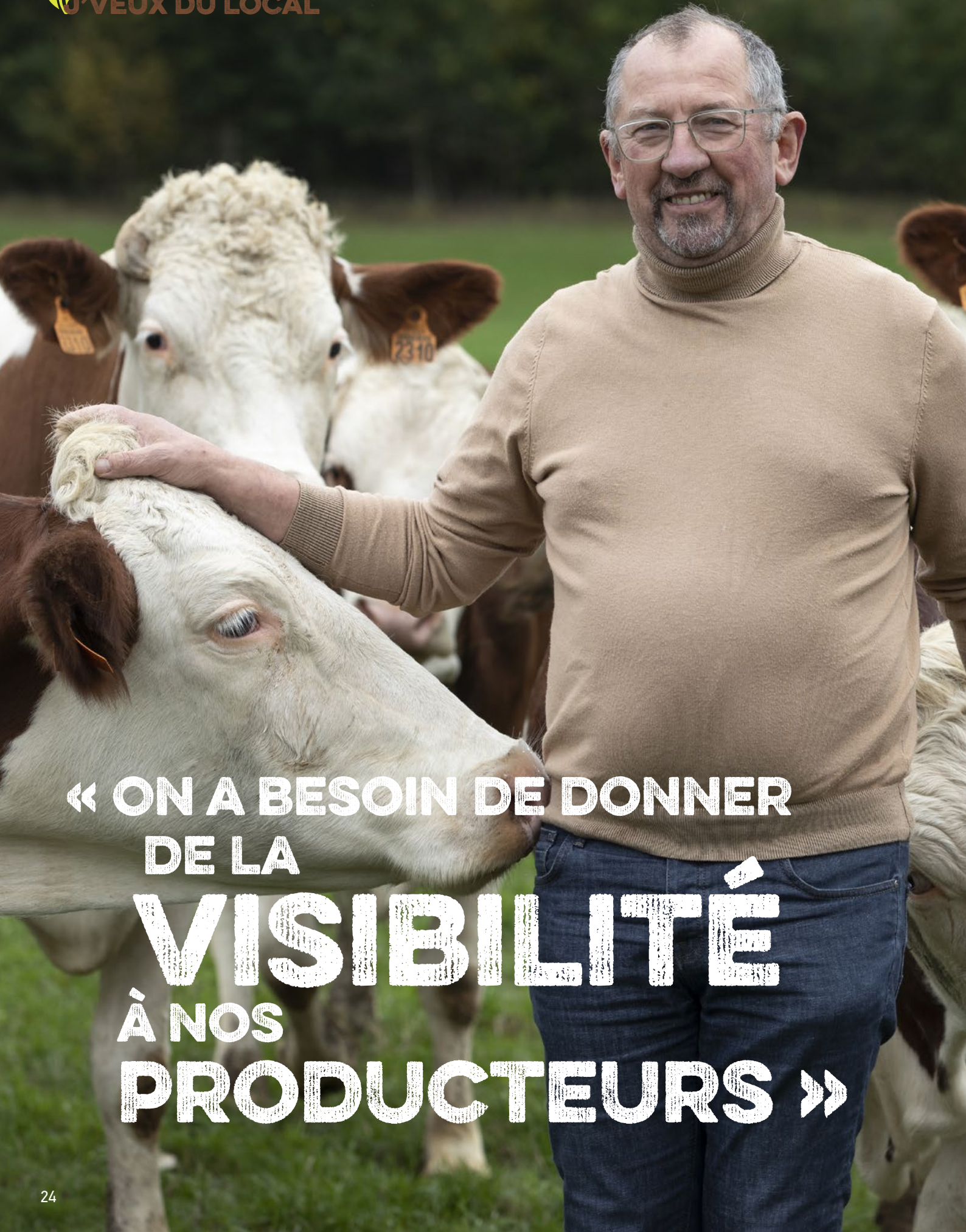


**JVEUXDULOCALBFC.FR**





J'VEUX DU LOCAL



« ON A BESOIN DE DONNER  
DE LA  
**VISIBILITÉ**  
À NOS  
**PRODUCTEURS** »





Photo © David Cesbron

**ÉLEVEUR BOVIN À SAÔNE (25), CHRISTIAN MOREL EST CHARGÉ DE L'ALIMENTATION DE PROXIMITÉ ET DES CIRCUITS COURTS À LA CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE. C'EST LUI QUI A PILOTÉ LA CRÉATION DE LA PLATEFORME J'VEUX DU LOCAL EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ.**

### **SUR VOTRE EXPLOITATION, LA FERME DE LA VIE DE FER, VOUS NE PRATIQUEZ LES CIRCUITS COURTS – TRANSFORMATION ET VENTE DIRECTE (VOIR CI-CONTRE) QUE DEPUIS DÉBUT 2020. POURTANT, VOUS DÉFENDEZ CE SUJET DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES À LA CHAMBRE D'AGRICULTURE. POURQUOI ?**

« C'est effectivement une fibre que j'ai depuis longtemps. Alors, au moment où j'ai cherché des associés, c'était presque naturel de réorienter la ferme vers les circuits courts. C'était évident car il y a maintenant une véritable demande : les personnes âgées qui font attention à leur santé, les familles avec de jeunes enfants... Partout, on sent la même prise de conscience : "je vais faire attention à ce que je mange". Pour nous agriculteurs, c'est hyper important de montrer aux gens ce que l'on fait, d'expliquer comment on travaille à des personnes qui ne connaissent plus le monde agricole, la manière de produire. »

### **LA PLATEFORME RÉGIONALE J'VEUX DU LOCAL EST NÉE PENDANT LE CONFINEMENT DU PRINTEMPS 2020 ALORS QUE DE NOMBREUX CONSOMMATEURS ONT CHERCHÉ À S'APPROVISIONNER DANS LES FERMES. COMMENT L'IDÉE EST-ELLE APPARUE ?**

« Il y avait effectivement cette demande des consommateurs et, de l'autre côté, on avait besoin de donner de la visibilité à nos producteurs. La chambre d'agriculture de Saône-et-Loire nous a alors dit : "on a un truc, une plateforme opérationnelle depuis six mois, financée par le Département". Ça tombait à pic ! On a eu l'accord de la Saône-et-Loire pour développer la plateforme à l'échelle de la région et ensuite ça s'est construit assez vite. Les Départements ont financé une partie de la mise en place tandis que la Région a pris en charge la communication. »

### **COMMENT S'EST EFFECTUÉ LE RÉFÉRENCIEMENT DES PRODUCTEURS ?**

« Les bases de données du réseau Bienvenue à la ferme ont servi de première base. Ensuite, les chambres d'agriculture ont lancé un appel auprès des agriculteurs en diversification ; on a aussi utilisé les listings des exploitations qui avaient été aidées par la Région et les Départements. Il y a eu également des volontaires. Aujourd'hui, plus de 1 000 producteurs sont référencés sur la plateforme. On a un bon retour : les producteurs sont contents d'être visibles. Rançon du succès, les coopératives demandent même à être sur la plateforme ! »

### **LA PLATEFORME FONCTIONNE BIEN MAIS VOUS NE COMPTÉZ PAS EN RESTER LÀ. QUELS SONT VOS PROJETS ?**

« On pense au coup d'après. Après la ruée vers les petits producteurs du premier confinement, on souhaite garder les consommateurs pour que la valeur ajoutée reste dans nos fermes. L'une des pistes serait de travailler sur la transformation de nos produits par les restaurateurs, les traiteurs... Ces derniers pourraient proposer des recettes, des tutoriels afin de donner aux consommateurs la solution pour transformer nos produits. Nous travaillons également à une charte J'veux du local qui permettrait de labelliser les magasins qui vendent des produits locaux : coopératives, fruitières, etc. La communication, c'est vital : alors pour durer, il faut que l'on ait toujours quelque chose à dire ! »





Photo © David Cesbron

## LA PETITE ÉPICERIE DANS LA PRAIRIE

EN REJOIGNANT CHRISTIAN MOREL (VOIR CI-AVANT) ET ROMAIN BOURGEOIS SON COMPAGNON SUR LE GAEC DE LA VIE DE FER, CAROLINE BERNARD S'EST LANCÉE DANS LA TRANSFORMATION LAITIÈRE ET A OUVERT UN POINT DE VENTE À LA FERME, RÉFÉRENCÉ SUR J'VEUX DU LOCAL.

**À** l'écart du village de Saône (25), un grand bâtiment agricole en bois émerge, entre forêt et prairies. Il y a aussi un petit chalet devant lequel patientent des clients. Bienvenue au point de vente de La Ferme de la Vie de Fer où officie Caroline Bernard. Après avoir été monitrice équestre, la jeune femme a suivi une formation en transformation laitière à Poligny (39). En janvier 2020, elle a rejoint sur le GAEC (groupement agricole d'exploitation en commun) son compagnon Romain Bourgeois et Christian Morel, l'enfant du pays qui avait repris l'exploitation familiale.

Orientée auparavant vers la production de lait à morbier, la Ferme de la Vie de Fer -70 vaches laitières - a diversifié son activité avec l'arrivée de Caroline. Cinq jours sur sept, dans un laboratoire flambant neuf, elle fabrique des yaourts, des faisselles, du beurre, de la tomme... Des produits qu'elle vend donc sur place.

### LES PRODUITS DE LA FERME ET D'UNE QUINZAINE D'AUTRES

La petite échoppe propose aussi d'autres fromages, de la viande, du miel, des produits céréaliers, des fruits, de la bière...

Une vraie petite épicerie fermière. « Moi, aller dans un magasin pour acheter un seul produit, je ne le ferais pas !, reconnaît la jeune femme. Alors, on travaille avec une quinzaine d'autres producteurs du coin dont on connaît la qualité des produits et l'éthique ».

Caroline, qui souhaitait démarrer son activité progressivement, a dû s'adapter à toute vitesse en mars-avril 2020 pendant le premier confinement. « On a revu les horaires d'ouverture, arrêté le vrac et mis en place un drive en catastrophe. Un copain nous a fait un site internet en deux semaines. On avait plus de 20 commandes par jour » se souvient l'agricultrice. Si l'engouement du confinement est en partie retombé, la Ferme de la Vie de Fer conserve une clientèle fidèle issue principalement de Saône et des communes alentours. 🌿

#### La Ferme de la Vie de Fer

Chemin de la combe du pommier 25660 Saône

Tél. 06 11 41 53 24

Site : [www.fermedelaviedefer.fr](http://www.fermedelaviedefer.fr)

Vente à la ferme le lundi et du mercredi au samedi



## « ON A CONFIANCE »

Habitante de Saône, Juliet Jonas a découvert le magasin de la Ferme de la Vie de Fer en mai 2020. Depuis, elle y vient chaque semaine. « C'est convivial, les produits sont excellents et on trouve un peu de tout. On a confiance parce qu'on voit comment se font les produits, les vaches de la ferme juste à côté. On a le bénéfice de la proximité et ce n'est pas plus cher qu'en supermarché. En plus la qualité est là ! » 🌿



## CONSOMMATION

# ET SI ON RACCOURCISSAIT LES CIRCUITS ?

**DE LA TERRE À L'ASSIETTE : LE CONCEPT SÉDUIT DE PLUS EN PLUS, AVEC LE DÉVELOPPEMENT DES DRIVES FERMIERES ET AUTRES MAGASINS DE PRODUCTEURS. POUR ACCÉLÉRER LE DÉVELOPPEMENT DES PROJETS SUR TOUT LE TERRITOIRE, LA RÉGION LANCE UNE NOUVELLE AIDE.**

**D**epuis janvier 2021, la Région propose une nouvelle aide pour développer la vente directe des productions régionales. Elle s'adresse aux associations, aux PME, aux TPE ou aux collectivités qui souhaitent développer un système de commercialisation de produits locaux : création d'un drive fermier, mise en place d'un distributeur automatique de produits, création d'un magasin de producteurs, ouverture d'un site de vente en ligne, agrandissement d'un magasin... Pour Cyprina Jordan-Mazzoleni, chargée de mission alimentation de proximité à la Région, cette aide tombe à point nommé : « À une époque où la préservation de l'environnement et de ses ressources prend de l'importance dans les consciences, les circuits courts sont de plus en plus sollicités par les consommateurs. C'est du gagnant-gagnant : des produits sains et locaux pour le consommateur ; une meilleure rémunération pour le producteur. » La Région a débloqué une aide exceptionnelle de 3 millions d'€ pour ce dispositif, voté dans le cadre du plan accélération de l'investissement régional. Les porteurs de projets pourront obtenir jusqu'à 60 % de financement (pour l'acquisition de biens) et 50 % pour les projets immobiliers.

### UN PREMIER DOSSIER, DÉPOSÉ DANS LE JURA

La fruitière des Coteaux de Seille, à Lavigny dans le Jura, a déposé le premier dossier : « Un dossier simple à faire, rapide : on n'a pas hésité » affirme Gabriel Paris, de la Fédération Régionale des Coopératives Laitières du Massif Jurassien, en charge du dossier. La fruitière jurassienne veut agrandir

sa partie magasin, devenue trop étroite pour faire face à la demande : « La vente directe représente 50 % du chiffre d'affaires de la fruitière. Ça marche très bien, mais tout est devenu trop petit. Le projet était dans les cartons depuis pas mal de temps, mais il a pris de l'épaisseur pendant l'été 2020, avec l'explosion des ventes au détail et l'afflux de touristes venus dans le Jura pour fuir les grandes destinations. » Le projet est estimé à 800 000 € : « On pourrait obtenir 40 % de subvention régionale, soit 300 000 € » espère Gabriel Paris, qui pourrait sortir de ses cartons d'autres projets : « la fruitière du temps Comté, à Pont-du-Navoy, veut réorganiser son magasin. Ça peut aussi entrer dans le cadre de l'aide régionale ». 🌿

### CALENDRIER :

Le dépôt des dossiers de candidatures est possible jusqu'au 31 décembre 2021.

### OÙ TROUVER LES INFORMATIONS ?

Les informations sont accessibles sur le site internet de la Région.

### VOUS AVEZ DES QUESTIONS ?

#### Cyprina JORDAN-MAZZOLENI

Chargée de mission alimentation de proximité  
Direction de l'agriculture et de la forêt  
cyprina.jordan@bourgognefranche-comte.fr





**QUAND LES PRODUCTEURS JOUENT COLLECTIF**

# DRIVE FERMIER 21 : LES PRÉCURSEURS

Il y a cinq ans, une dizaine de producteurs de Côte-d'Or ont choisi de se regrouper en un seul et même hangar, à Dijon. C'est au Drive Fermier 21, pas loin d'Ikea, qu'ils ont mutualisé leurs forces. Aujourd'hui, ils sont une quarantaine et l'on y trouve de tout : de la viande, des fruits et légumes, du fromage, du poisson, des vins, une épicerie sucrée/salée... Pour autant, inutile de vous y rendre à l'improviste. Ici, on ne déambule pas dans les étals avec son caddie : « C'est un vrai drive, confirme Jade Rolee, conseillère en animation de réseaux à la chambre d'agriculture de Côte-d'Or ; il n'y a pas de magasin, c'est juste un entrepôt logistique avec deux chambres froides : les commandes se font par Internet, et les clients ne se rendent au drive fermier 21 que pour récupérer leurs produits. Il n'y a pas d'achat sur place. »

**« TOUCHER UNE AUTRE CLIENTÈLE »**

Les commandes se font donc via le site [www.drivefermier21.fr](http://www.drivefermier21.fr) jusqu'au mercredi soir, minuit. Le jeudi, les producteurs apportent les produits commandés au drive fermier et préparent les paniers : « ils s'autogèrent avec un planning de permanences » précise Jade. Le vendredi, entre 12h30 et 19h, les clients peuvent venir au drive récupérer leurs paniers. Le concept a mis du temps à séduire. Puis est arrivée la crise sanitaire : « on préparait 70 à 80 paniers par semaine. En mars 2020, on a une explosion des commandes et on passe à 330 paniers par semaine. » L'engouement ralentit durant l'été, mais les producteurs confectionnent encore aujourd'hui jusqu'à 200 paniers par semaine. « C'est devenu rentable pour les producteurs, et c'est surtout un moyen pour eux de toucher une autre clientèle, qui n'a ni le temps, ni l'envie de faire le tour des fermes, mais qui veut consommer local et manger sainement » conclut Jade.

Inauguré le 16 juin 2016, le drive fermier 21 souffle ses cinq premières bougies cette année.



Photo © Vincent Arbelet



## VENDENESSE-LÈS-CHAROLLES (71)

# LE MAGASIN DE PRODUCTEURS NE DÉSEMPLIT PAS

**A**vec le départ à la retraite du boucher en octobre 2018, le village de Vendennesse-lès-Charolles (650 habitants) a perdu plus qu'un commerce : un véritable lieu de vie, de rencontres. Sous l'impulsion de la mairie, les six agriculteurs de la commune choisissent alors de reprendre l'affaire, et de l'aménager en magasin de producteurs. Le Pré d'union charolais ouvre dès avril 2019, moins de six mois après la fermeture de la boucherie : « chaque producteur est maître de ses prix, de ses produits, explique Jean-Marc Bouchot, président de l'association ; on fait appel à des micro-entrepreneurs pour tenir la boutique la semaine. » Bœuf charolais, veau, agneau, porc fermier, volaille, poisson d'eau douce, fromages de chèvre...



les produits deviennent vite incontournables pour les habitants de la région : « Il y a une énorme demande. On a doublé nos horaires d'ouverture, doublé notre chiffre d'affaire. » Jean-Marc est éleveur de charolaise. Aujourd'hui, la vente directe représente 40 % de ses volumes. C'est deux fois plus qu'avant. « On est en train de regarder pour développer en parallèle le commerce électronique, le click & collect. On regarde également s'il peut y avoir des opportunités pour créer un autre magasin dans une plus grande ville. » Deux idées de développement qui entrent dans le cadre de l'appel à projets pour développer la vente directe des productions régionales de la Région... 



Photo © DR

L'équipe du pré d'union charolais : « C'est aussi une superbe aventure humaine » se félicite Jean-Marc Bouchot, président de l'association.

## MARCHÉS DE PRODUCTEURS « JE NE ME SERAIS PAS LANCÉ SANS FAIRE DE VENTE DIRECTE »

**E**ux aussi rencontrent le succès depuis la crise sanitaire : les marchés de producteurs se sont multipliés un peu partout. Vincent Perrin est éleveur de porcs à Châtelay, dans le Jura. Il ne vend que sur les marchés de producteurs : « Il n'y a pas d'intermédiaire. La marge, elle va dans ma poche ! Et puis c'est le lien avec le client qui me plaît. Ça a une vocation un peu sociale. Quand tu es sur ta ferme et que tu vends à des revendeurs, tu ne vois jamais personne. Parler avec le client du produit, avoir des retours ... On parle cuisine, accord mets et vins ... et ça c'est vraiment chouette. Je ne me serais pas installé sans faire de la vente directe. » Présent sur les marchés de Dole et Dampierre, Vincent devrait aussi tenir un étal du côté de Besançon d'ici l'été 2021 



Julien Nivot (à gauche), de Marly-sur-Arroux, est l'un des huit éleveurs bovins partenaires de Jérôme Saint-André, responsable du rayon boucherie du Super U de Prissé. Le boucher a sélectionné pour ses clients une génisse primée lors du festival de Charolles.



## LES CIRCUITS COURTS EN TÊTE DE GONDOLE

**PLÉBISCITÉS PAR LES CONSOMMATEURS, LES PRODUITS LOCAUX EN CIRCUIT COURT GAGNENT AUSSI DU TERRAIN DANS LES RAYONS DE LA GRANDE DISTRIBUTION.**

« En France, les circuits courts représentent entre 15 et 20 % des achats alimentaires. Ils ne sont pas plus chers que les circuits longs et sont pratiqués par toutes les catégories sociales. » Directrice de recherches à l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE), Yuna Chiffolleau s'emploie à déconstruire les idées reçues sur son principal sujet d'études depuis une quinzaine d'années : les circuits courts alimentaires.

Ce mode de commercialisation des productions agricoles - « comprenant un intermédiaire maximum, indépendamment de la distance entre producteur et consommateur » - a toujours existé en France, avec les marchés de plein air et la vente à la ferme.

Mais le phénomène a pris de l'ampleur au début du 21<sup>ème</sup> siècle. « Après la crise de la vache folle, les préoccupations liées à la santé et à la sécurité alimentaire sont apparues chez les consommateurs, analyse la spécialiste en sociologie économique et des réseaux. Et pour les producteurs, les circuits courts représentaient une réponse à la précarisation du milieu agricole, un levier pour atténuer leur fragilisation économique et sociale. »

### DES PARTENARIATS VERTUEUX, D'AUTRES PAS

Aujourd'hui, les circuits courts ne constituent pas une niche, mais véritablement un segment de marché. Pas étonnant, donc, que la grande distribution s'y intéresse. En France, les moyennes et grandes surfaces captent entre 60 et 70 % des dépenses alimentaires. Mais cette proportion tend à décroître sous l'effet, justement, de l'appétence nouvelle des consommateurs pour les circuits courts.

« Il ne faut pas opposer les deux modèles de manière systématique car les supermarchés ont toujours eu recours à l'approvisionnement direct pour certains produits ultra-frais ou des spécialités locales, nuance encore Yuna Chiffolleau. Cela n'a jamais été rentable de passer par des centrales d'achat pour des salades vertes ou des vins régionaux par exemple. » Il n'empêche que depuis quelques temps, notamment depuis le confinement

du printemps 2020, les grandes enseignes communiquent davantage sur les produits locaux, affichant même des portraits de producteurs dans leurs rayons.

« La situation est très hétérogène, observe la chercheuse. Dans certains cas, des partenariats très vertueux ont été mis en place et les agriculteurs sont très contents du prix payé. Et pour d'autres, il s'agit d'affichage, sans engagement dans la durée. En fait, tout dépend beaucoup du chef de rayon ou du responsable du magasin qui peuvent être plus sensibles à la cause agricole. C'est un sujet lié à l'humain. »

**« LES CONSOMMATEURS VEULENT DE LA QUALITÉ ET DU LOCAL »**

Sensible à la cause agricole, Jérôme Saint-André l'est assurément. Le responsable du rayon boucherie du Super U de Prissé, en Saône-et-Loire, est aussi passionné par son métier et son terroir. Y compris en libre-service et en promotion, toute la viande de bœuf vendue dans le magasin est labellisée Charolais Label Rouge et issue de huit élevages du Charolais. « On a démarré au salon de l'agriculture en 2017 en achetant une bête au GAEC Barge/Federici de Vaudebarrier. Puis on a établi d'autres partenariats au fil des concours, explique Jérôme Saint-André. Je passe en ferme au moins une fois par semaine, je sélectionne les bêtes sur pied au début de l'engraissement. Deux-trois mois plus tard, elles sont abattues à quelques kilomètres, à Paray-le-Monial. »

Le supermarché de l'agglomération mâconnaise achète en moyenne trois bêtes et demie par semaine, soit 80 tonnes sur l'année. Le tarif fixé par l'enseigne est valorisé 70 à 80 centimes de plus au kilo par rapport aux standards du marché. « Les éleveurs s'y retrouvent d'autant plus qu'ils savent où partent leurs bêtes, ils ont un retour direct et ils peuvent modifier leur alimentation si besoin » souligne le boucher.

Et les clients, comment réagissent-ils ? « Le nom des éleveurs est indiqué sur les barquettes alors parfois on nous demande la viande de tel ou tel élevage. On se rend compte que les consommateurs préfèrent manger moins de viande et se faire plaisir. Ils veulent de la qualité et du local ; on n'a jamais eu de remarque sur le prix. » Encore une idée reçue battue en brèche !





**J'VEUX DU LOCAL**



Photo © Edwige Prompt

Chaque semaine, Bruno Collas (à gauche) fournisseur en produits bio et locaux, rencontre Patrice Briffoteau, chef de cuisine du lycée Victor-Hugo de Besançon.

# CANTINE LOCAVORE TOUT LE MONDE ADORE !

**DANS LES ASSIETTES DES LYCÉENS, AUSSI, LES PRODUITS DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ ONT TOUTE LEUR PLACE. CUISINER LOCAL ET BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE, CELA NE COÛTE PAS FORCÉMENT PLUS CHER. ET CELA PLAÎT AUX CONVIVES COMME AUX CUISTOTS. ILLUSTRATION AU LYCÉE VICTOR-HUGO DE BESANÇON.**

« *J'veux du local !* » C'est, pour résumer, ce que Patrice Briffoteau a annoncé, en 2018, quand il est arrivé à la tête de la cuisine du lycée Victor-Hugo à Besançon. Jusqu'alors la restauration scolaire - qui prépare quotidiennement 1 100 déjeuners et 350 dîners - se fournissait auprès de grands grossistes sans parfois connaître la provenance exacte des aliments qu'elle servait. Alors, afin de changer de système, le chef a proposé une solution. « *Pour pouvoir travailler avec beaucoup de produits locaux et bio, sans pour autant grever notre budget, il faut proposer quatre ou cinq plats de résistance différents chaque jour*, explique-t-il. *Alors qu'avant, le choix était limité. On pouvait faire 1 000 parts de bœuf bourguignon et 100 parts de poisson.* » Ce mardi par exemple, les lycéens et le personnel de l'établissement avaient le choix entre du porc fumé au bacon et comté - un mets 100 % comtois -, du boudin blanc et deux plats de poisson.

## DES PETITS VOLUMES POUR ÉQUILIBRER LE BUDGET

Un peu plus complexe à gérer au quotidien, cette multiplicité de menus a beaucoup d'avantages. Les commandes en petits volumes permettent de privilégier la qualité à la quantité ; et donc de recourir plus souvent aux aliments locaux et bio, plus chers que les gammes premiers prix. « *On peut avoir des produits nobles, beaucoup plus agréables à cuisiner comme des viandes tendres ou des lardons qui grillent vraiment et ne rejettent pas toute leur eau dans la casserole !* ». Charge ensuite au chef d'équilibrer le budget sur la semaine. Le travail en cuisine est aussi beaucoup moins routinier et plus valorisant pour les cuistots. Enfin, les convives trouvent toujours des menus à leur goût. La preuve : « *on a divisé par deux le volume des déchets mis à la poubelle après débarrassage des plateaux* ».

## DU PORC ET DU BŒUF DE HAUTE-SAÔNE

Pour réussir son pari, Patrice Briffoteau a pu s'appuyer sur la relation de confiance nouée avec son fournisseur Bruno Collas. Le gérant de la société France Gastronomie, basée à Dannemarie-sur-Crête (25), passe toutes les semaines au lycée pour enregistrer les commandes du chef : céréales bio françaises (pâtes, semoule) et viande locale. Le porc (viande fraîche et salaisons) arrive tout droit de la boucherie de la Motte, un abattoir et atelier de découpe créé par un collectif d'éleveurs à Pusey (70). Le bœuf - issu exclusivement de races à viande comme la Charolaise - vient également de trois fermes partenaires de Haute-Saône. D'ailleurs, les photos des éleveurs figurent en bonne place dans le catalogue commercial de Bruno Collas : « *C'est important de montrer que dans ce système tout est humain.* »

## DES CUISINIERS ACCOMPAGNÉS DANS L'ACHAT DE VIANDE

INTERBEV, l'interprofession du bétail et des viandes, propose un accompagnement à l'achat de viande à destination des responsables de restaurations scolaires ou de cuisines centrales. L'association met à disposition, notamment, des fiches techniques qui aident à cuisiner un plat à partir d'une recette et non d'un muscle ainsi qu'un guide sur la cuisson à basse température. Ces outils permettent aux cuisiniers de réduire le coût des portions tout en augmentant la saveur de leurs plats et en luttant contre le gaspillage. L'économie générée permet l'achat d'une viande de qualité conformément aux obligations de la loi agriculture et alimentation. En effet, à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022, les repas servis dans la restauration collective publique devront compter 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits bio.

**Plus d'infos : [www.interbev.fr](http://www.interbev.fr)**





# À TABLE !

Entre crise sanitaire et confinements, la triste période que nous venons de vivre aura au moins eu le mérite de nous recentrer sur quelques valeurs essentielles. Notamment celles de la convivialité et du partage qui nous ont tant manqués ces derniers mois. Et quoi de mieux qu'un bon repas en famille ou entre amis pour resserrer les liens et apprécier la joie toute simple d'être ensemble ?

Si, en outre, les plats servis sont confectionnés à partir d'ingrédients locaux, issus d'une production artisanale ou de l'agriculture biologique, un délicieux supplément d'âme viendra relever les saveurs du menu. Familiales ou plus sophistiquées, les recettes présentées dans les pages suivantes ont été élaborées à partir des produits fabriqués par les producteurs dont vous avez lu les portraits (pages 12 à 21).

Bon appétit ! 🍴







Photo © William Beekman

## SOUPE DE BETTERAVE ET DE CAROTTE À LA BIÈRE LA REBELLE

Entrée facile et peu coûteuse

Préparation : 20 min / Cuisson : 45 min

Pour 6 personnes

*6 carottes, 2 betteraves rouges cuites, 6 tranches de pain de campagne, 50 g de beurre doux, 30 g de farine bio, 50 cl de bière blonde La Rebelle, 75 cl d'eau, sel, poivre du moulin.*

**1 Préparation des légumes.** Épluchez les carottes, coupez-les en rondelles et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 15 min, puis égouttez-les. Taillez les betteraves en cubes de 1 cm.

**2 Cuisson.** Dans une casserole, faites fondre le beurre et ajoutez la farine afin de réaliser un roux blond. Laissez cuire pendant 3 min, ajoutez la bière et poursuivez la cuisson durant 5 min. Mettez les carottes et les betteraves dans la préparation et ajoutez l'eau. Laissez cuire pendant 20 min puis mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Assaisonnez de sel et de poivre.

**3 Dressage.** Faites griller les tranches de pain de campagne. Versez la soupe bien chaude dans des bols ou assiettes creuses, puis dégustez-la avec le pain grillé. Vous pouvez également la parsemer de Comté râpé.





Photo © William Beekman

## L'ŒUF BIO DE FRED BROUILLÉ AUX OIGNONS FRITS AU BOUDIN NOIR BULLOZ

Plat facile et peu coûteux

Préparation : 10 min / Cuisson : 15 min

Pour 6 personnes

*18 tranches de boudin noir Bulloz, 12 œufs de ferme bio de Chez Fred, 2 oignons, 30 g de beurre bio ou 1 c. à s. de crème crue, sel, poivre du moulin, 5 cl d'huile de pépins de raisin.*

**1 Les oignons.** Pelez et ciselez les oignons. Dans une poêle, faites chauffer 5 cl d'huile de pépins de raisin, versez les oignons et faites-les dorer. Égouttez-les sur du papier absorbant et réservez.

**2 Le boudin.** Dans une poêle avec 20 g de beurre, sur feu doux, faites revenir les tranches de boudin 2 min sur chaque face. Réservez au chaud.

**3 Les œufs.** Cassez les œufs dans un cul de poule. Posez le cul-de-poule avec les œufs sur une casserole d'eau chaude et faites cuire au bain-marie en remuant sans arrêt jusqu'à ce que les œufs épaississent. Ajoutez 10 g de beurre ou 1 c. à s. de crème fraîche pour arrêter la cuisson, salez et poivrez.

**4 Dressage.** Répartissez les œufs brouillés dans de petites cassolettes et déposez dans chacune 3 tranches de boudin noir, parsemez d'oignons frits, puis dégustez à la cuillère.





Photo © William Beekman

## TARTELETTE DE PAIN D'ÉPICES AU CHÈVRE ET AUX ALLUMETTES FUMÉES

Entrée ou dessert facile et peu coûteux  
Préparation : 10 min / Cuisson : 15 min  
Pour 6 personnes

*6 tranches de pain d'épices, 1 fromage de chèvre, 100 g de lardons fumés coupés en allumettes, 30 g de beurre bio, sel, poivre du moulin, huile de pépins de raisin.*

**1 Préparation.** Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Dans un saladier, mettez le fromage de chèvre et écrasez-le à la fourchette.

**2 Les cuissons.** Dans une poêle sans graisse, mettez les allumettes de lardons fumés, faites-les bien dorer puis réservez-les sur du papier absorbant. Prenez les tranches de pain d'épices et donnez-leur éventuellement une forme avec un emporte-pièce.

Faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y dorer les tranches de pain d'épices.

**3 Cuisson au four.** Tartinez le pain d'épices avec le fromage de chèvre, répartissez au-dessus les allumettes de lardons et mettez le tout au four pour 5 min.

**4 Dressage.** Dressez les tranches de pain d'épices sur une assiette, puis dégustez-les accompagnées d'une salade de mâche à l'huile de noix.





## MAGRET DE CANARD DE LA FERME DU FAUBOURG À LA CLÉMENTINE AU JUS DE BIÈRE BRUNE LA REBELLE

Plat facile et un peu onéreux

Préparation : 15 min / Cuisson : 25 min

Pour 6 personnes

3 magrets de canard (½ par personne), 12 clémentines, 1 gros oignon rouge, 20 cl de bière brune La Rebelle, 10 cl d'eau, sel, poivre du moulin.

**1 Préparation des ingrédients.** Epluchez les clémentines et séparez les quartiers. Pelez et émincez l'oignon. Préparez les magrets en retirant la plus grosse partie du gras (en laisser une fine couche) et taillez en damier le gras restant ; salez et poivrez.

**2 Cuisson des magrets.** Faites chauffer une sauteuse sur feu vif et placez-y les magrets côté gras pour les faire griller. Retirez peu à peu le gras qui couvre le fond de la sauteuse et

versez-le dans un bol. Lorsque le gras des magrets est bien grillé, retournez-les et faites-les cuire 5 min côté chair. Réservez les magrets au chaud.

**3 Cuisson des oignons et clémentines.** Dans une poêle, mettez les oignons et faites-les fondre avec un peu de gras de canard sur feu vif. Lorsque les oignons sont bien fondus, ajoutez les quartiers de clémentine et laissez-les griller un peu. Déglacez avec la bière, laissez réduire, ajoutez l'eau et faites cuire encore quelques minutes pour à nouveau laisser réduire ; salez et poivrez à votre goût.

**4 Dressage.** Coupez les magrets en tranches, disposez-les sur chaque assiette et servez-les nappées de sauce aux oignons et clémentines. Pour accompagner, vous pouvez cuire au four des pommes de terre et des carottes avec le gras du canard, c'est tout simple et cela se marie très bien.





Photo © William Beekman

## SUPRÊME DE PINTADE DE LA FERME BIO DE THEY AUX LENTILLES À LA CRÈME DE ROSELYNE PARDON ET AU JAMBON FUMÉ

Plat facile et peu coûteux

Préparation : 20 min / Cuisson : 30 min

Pour 6 personnes

60 cl de crème fraîche du Gaec Pardon, 3 échalotes, 150 g de jambon blanc fumé, 375 g de lentilles du Puy 1 c. à soupe d'huile, 50 g de beurre, 1 bouquet garni (queues de persil, thym, laurier), 1 oignon, 1 carotte, 6 suprêmes de pintade bio de la ferme de They, sel, poivre du moulin.

**1 Préparation des ingrédients.** Épluchez les légumes et lavez-les. Taillez les oignons et les carottes en mirepoix, pelez et ciselez les échalotes. Coupez le jambon en lanières.

**2 Cuisson des lentilles et des suprêmes.** Mettez l'huile et 20 g de beurre dans une cocotte et faites revenir rapidement les suprêmes de pintade. Retirez-les. Remettez 20 g de beurre et faites suer les oignons et les carottes, ajoutez les lentilles, l'eau (3 fois le volume des lentilles), le bouquet garni, l'assaisonnement puis les suprêmes de pintade. Vérifiez la cuisson des lentilles, qui doivent rester un peu fermes, et celle de la pintade au bout de 20 à 25 min.

**3 La crème au jambon fumé.** Mettez 10 g de beurre dans une casserole et faites-y revenir le jambon fumé puis ajoutez les échalotes ciselées. Mouillez avec la crème, laissez cuire à feu doux 10 à 15 min, filtrez et vérifiez l'assaisonnement.

**4 Dressage.** Dressez un lit de lentilles, disposez les suprêmes de pintade, nappez de sauce puis dégustez.





## NOIX DE VEAU DE LA FERME BIO DE THEY AUX FEUILLES DE CHOU VERT, POMMES DE TERRE À LA GRAISSE DE CANARD

Plat facile et assez coûteux  
Préparation : 20 min / Cuisson : 2 h  
Pour 6 personnes

*1,5 kg de rôti de noix de veau de la ferme de They, 1 gros chou vert, 800 g de pommes de terre, 100 g de lardons fumés Bulloz, 1 gros oignon, 50 cl d'eau, 1 bouquet garni, 50 g de beurre bio, 4 c. à soupe de graisse de canard.*

**1 Préparation des ingrédients.** Lavez le chou, effeuillez-le et faites-le blanchir pendant 3 min puis passez-le sous l'eau très froide. Pelez et émincez l'oignon.

**2 Cuisson du veau au chou.** Dans une cocotte en fonte, faites dorer le rôti de veau de toutes parts à feu vif avec le beurre. Ajoutez les lardons, l'oignon et le bouquet garni. Recouvrez le tout avec les feuilles de chou vert, ajoutez l'eau, salez et poivrez. Fermez la cocotte et laissez mijoter à feu doux pendant environ 1 h 30.

**3 Préparation des pommes de terre.** Épluchez les pommes

de terre et coupez-les en petits carrés d'un centimètre de côté environ. Lavez-les dans un grand bol avec de l'eau froide puis égouttez-les. Répétez l'étape précédente deux fois pour bien enlever l'amidon. Remplissez d'eau le bol à nouveau et laissez tremper les pommes de terre 10 bonnes minutes. Égouttez-les et séchez-les avec un torchon propre.

**4 Cuisson des pommes de terre.** Dans une grande poêle, faites chauffer la graisse de canard à feu moyen à vif. Dès que la graisse est chaude, ajoutez les pommes de terre et remuez-les pour qu'elles s'imprègnent bien de la graisse chaude. Faites-les sauter à feu moyen en les remuant fréquemment jusqu'à ce qu'elles soient dorées selon votre goût. Égouttez-les un petit moment sur du papier absorbant pour qu'elles perdent l'excédent de graisse. Salez selon votre goût juste avant de servir.

**5 Dressage.** Faites chauffer un plat, découpez la noix de veau en tranches, dressez-les sur le plat, déposez les feuilles de chou et les pommes de terre, puis dégustez.





Photo © William Beckman

## ORANGES GIVRÉES À LA CRÈME DE NOUGAT

Dessert facile et peu coûteux  
Préparation : 20 min / Congélation : 4 h  
Pour 6 personnes

*6 oranges bio, 1 pot de 120 g de nougat à la cuillère, 1 blanc d'œuf bio de Chez Fred.*

**1 Préparation des oranges.** Brossez les oranges sous l'eau chaude et essuyez-les. Coupez-leur un chapeau à un tiers de leur hauteur. Retirez la chair avec un petit couteau en veillant à ne pas entamer l'écorce. Mettez les coques d'oranges et les chapeaux au congélateur. Coupez la chair des oranges en morceaux en recueillant le jus. Placez les morceaux d'oranges

dans un sac ou une boîte et faites-les congeler environ 4 h.

**2 La crème nougat-orange.** Passé ce temps, mettez les morceaux d'orange congelés dans le bol d'un robot avec le nougat à la cuillère et mixez jusqu'à ce que vous obteniez un granité. Ajoutez alors le blanc d'œuf, mixez de nouveau.

**3 Dressage.** Remplissez les coques d'oranges, remettez les chapeaux et réservez au congélateur. Sortez les oranges givrées du congélateur 10 min avant de les déguster.





## ŒUFS AU LAIT À LA LIQUEUR DE CASSIS AU PAIN D'ÉPICES

Dessert facile et peu coûteux

Préparation : 10 min / Cuisson : 1 h 10

Pour 6 personnes

*80 cl de lait entier, 20 cl de crème crue, 5 jaunes d'œufs bio et 3 œufs entiers de Chez Fred, 150 g de sucre intégral, 1 pincée de sel, 20 cl de liqueur de cassis et pain d'épices Bernard Loiseau.*

**1 Préparation de l'appareil.** Dans une casserole, versez le lait, la crème et la liqueur, mélangez et portez à ébullition. Retirez du feu, couvrez et laissez infuser 10 min environ.

**2 L'appareil aux œufs.** Préchauffez le four à 140 °C (th. 4/5). Dans un saladier, fouettez en omelette les œufs avec le sucre

et le sel. Battez énergiquement au fouet. Versez-y progressivement le lait chaud en remuant sans cesse pour dissoudre le sucre. Filtrez la préparation au chinois afin d'homogénéiser l'appareil (pour retirer toutes traces d'albumine). Versez la préparation dans des ramequins ou dans un plat.

**3 Cuisson au four.** Déposez ces derniers dans un grand plat allant au four qui sera rempli d'eau à mi-hauteur. Enfournes et laissez cuire au bain-marie en fonction chaleur tournante pendant 1 h environ. Les flans doivent figer et légèrement trembloter. Éteignez le four et laissez-les dans le plat avec l'eau.

**4 Dernière étape.** Filmez chaque moule ou le plat et placez-les au frais jusqu'au moment de servir.





Photo © William Baekman

## GÂTEAU AU CHOCOLAT BLANC À LA BIÈRE AUX NOISETTES

Dessert facile et peu coûteux

Préparation : 25 min / Cuisson : 30 min

Pour 6 personnes

250 g de chocolat blanc, 12,5 cl de bière blonde La Rebelle, 8 œufs bio de la ferme Chez Fred, 180 g de sucre intégral, 100 g de noisettes en poudre, 125 g de beurre bio, 50 g de farine de blé bio, beurre et farine pour le moule, sel.

**1 Le chocolat.** Cassez le chocolat, mettez-le dans une casserole, ajoutez le beurre et la bière et faites fondre doucement jusqu'à obtention d'une pommade. Réservez.

**2 L'appareil aux œufs.** Séparez les jaunes des blancs et battez les blancs avec une pincée de sel en neige ferme. Mélangez

les jaunes et le sucre et battez-les au fouet jusqu'à obtention d'un ruban ; le mélange doit être presque blanc. Ajoutez cet appareil dans les blancs d'œufs montés en neige et mélangez pendant 1 min.

**3 Montage du gâteau.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Incorporez le mélange chocolat encore tiède délicatement pour obtenir une pâte ayant l'aspect d'une mousse au chocolat. Ajoutez enfin la poudre de noisettes et la farine en veillant à bien incorporer le tout. Beurrez largement le moule à manqué et chemisez-le de farine.

**4 Cuisson.** Versez la préparation dans le moule et enfournez pour 30 min. Il faut que le gâteau reste mou à l'intérieur après cuisson : plongez la pointe du couteau au cœur du gâteau, la lame doit ressortir recouverte d'appareil à gâteau. Démoulez à chaud et réservez sur un plat. Dégustez-le un peu plus tard.





Photo © David Cesbron

# DU POISSON LOCAL ? ÇA COULE DE SOURCE !

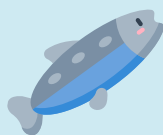
Certes, en Bourgogne-Franche-Comté, on est loin de la mer. En revanche, notre région regorge de rivières, de lacs et d'étangs.

Ces eaux douces font bien sûr le bonheur des férus du moulinet qui viennent y « taquiner le goujon ». elles sont aussi le domaine de professionnels attachés au respect du milieu naturel et de la biodiversité. Les truites, carpes ou sandres pêchés dans leurs filets figurent en bonne place à la carte de nos restaurants.

Par ailleurs, de plus en plus de pisciculteurs et de pêcheurs professionnels transforment eux même leurs poissons et proposent aux particuliers des produits faciles à cuisiner. Alors pourquoi ne pas remplacer le saumon de Norvège par de la truite fumée du Morvan ? Ou la perche du Nil venue d'Afrique par un filet de carpe du Jura ? Vous pourriez même essayer le silure de la Saône. À coup sûr, vous vous régalez de produits sains et savoureux. Qui n'auront fait que quelques kilomètres pour rejoindre votre assiette.

## CHIFFRES CLÉS

**LE POISSON DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ, C'EST :**



### 1 000 tonnes de truites

Produites annuellement par 37 salmoniculteurs  
Principales espèces : truite arc-en-ciel, truite fario (celle que l'on trouve à l'état sauvage dans nos rivières), saumon (ou omble) de fontaine.

### 150 tonnes de carpes

Élevées par 14 pisciculteurs gérant plus de 1 000 ha d'étangs. Notre région consomme 1 000 tonnes de carpe pour la friture et la pêche de loisir (empoissonnement).



### 27 pêcheurs professionnels

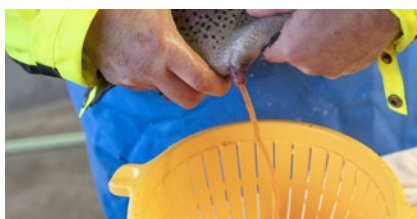
dans la vallée de la Saône  
Principales espèces pêchées : ablette, silure, sandre, carpe.

Source : Chambre régionale d'agriculture de Bourgogne-Franche-Comté 2020





# DE LA TRUITE DANS LES IDÉES



Photos © David Cesbron

**LE LYCÉE AGRICOLE DE CHÂTEAU-CHINON EST L'UN DES RARES ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS À DISPENSER DES FORMATIONS EN AQUACULTURE. RÉCEMMENT RÉNOVÉE, SON EXPLOITATION PISCICOLE MAÎTRISE L'ENSEMBLE DE LA FILIÈRE, DE LA REPRODUCTION À LA COMMERCIALISATION.**

Waders en néoprène et cirés de marin : l'équipement des élèves du lycée agricole du Morvan détonne. Basé à Château-Chinon (58), l'établissement propose un bac pro et un BTS aquaculture préparant aux métiers de la pisciculture, de la pêche ou de l'aquariophilie. « *Nous sommes le seul lycée agricole maîtrisant la filière du poisson d'eau douce de A à Z* » précise la directrice Michèle Leblanc-Albareil\*.

La plupart des lycées agricoles disposent d'une ferme, une exploitation pédagogique, qui sert de support aux enseignements et fonctionne comme une entreprise. Ici, il s'agit d'une pisciculture, déployée sur deux sites alimentés par l'Yonne. Le premier, Corancy, a été entièrement rénové en 2019. Des bassins, à la pointe de la technologie, peuvent accueillir jusqu'à 40 tonnes de poissons par an : truites arc-en-ciel, truites fario et saumons de fontaine.

## UNE NOUVELLE NURSERIE À VERMENOUX

« *C'est un système intensif mais avec une faible densité pour garantir le bien-être animal*, souligne Florian Guillet, le responsable de l'exploitation. *Les poissons sont nourris avec des*

*aliments français : farine de céréales, farine et huile de poissons. Nous introduisons aussi depuis quelques temps de la farine d'insectes qui est très intéressante pour le taux de protéines.* » Les salmonidés poussent jusqu'à l'âge d'un an et demi/deux ans. Puis ils sont transformés, en truite portion, en filets frais ou fumés mais aussi en rillettes, mousses ou veloutés. Des produits estampillés de la marque « *Valeurs* » du Parc naturel régional du Morvan.

À Vermenoux, de gros travaux ont été entrepris par la Région pour aménager un site d'éclosion et une nurserie. Ici, les élèves pilotent la reproduction, la ponte et l'élevage des alevins jusqu'à l'âge de 8-10 mois. « *C'est une reproduction artificielle*, explique Florian Guillet. *On endort les femelles puis on leur masse le ventre pour sortir entre 5 et 7 000 œufs par poisson. On mélange ensuite cette ponte avec la laitance des mâles et au bout de 48 jours, c'est l'éclosion.* »

\*À Valdoie (90), le lycée agricole Lucien-Quelet propose également des formations en aquaculture, mais pour les adultes.

### CONTACT

**Pisciculture du Morvan**

**Moulin Corancy, 58120 Corancy**

**Tél. 03 86 85 14 34**

**Vente sur place le jeudi et vendredi ; sur le marché de Château-Chinon le samedi matin.**

## « LE SILURE VA DEVENIR À LA MODE »

La France compte 380 pêcheurs professionnels en eau douce. Simon Collin est l'un d'eux. Le Haut-Saônois, ancien salarié agricole, s'est mis à son compte il y a trois ans. Il loue à l'État 12 kilomètres de la Saône, autour du port de Seveux où est amarré son petit bateau. Ouverte de mai à fin janvier, la pêche professionnelle est une activité très réglementée : le matériel utilisé, la quantité et la taille des poissons prélevés sont strictement contrôlés. Attaché à une gestion rigoureuse de la ressource, Simon Collin est très attentif au choix de ses proies. « *Je prends moins de 5 % de ce que je pourrais pêcher sans abîmer le milieu naturel*, insiste-t-il. *Je privilégie les vieux poissons qui se sont déjà reproduits plusieurs fois et ceux que je suis sûr de vendre.* ». Le soir, il pose une quinzaine de filets qu'il relève le lendemain au lever du jour. L'été, le rythme diffère. « *C'est la saison des petites ablettes pour la friture, qui représente la majorité de mon chiffre d'affaires. Il faut poser les filets en pleine nuit* ».

### DES PETITS VOLUMES BIEN VALORISÉS

Passionné de pêche depuis tout petit, le Haut-Saônois est heureux de pouvoir vivre de sa petite entreprise : « *Je fais des petits volumes, mais ils sont bien valorisés. De toute façon, je ne pourrais pas concurrencer le poisson importé. Il faut faire de la qualité pour se démarquer.* » Le produit de la pêche est vendu à des restaurants et à des particuliers. Simon a aménagé chez lui un laboratoire pour « *épilucher* » et découper le poisson, qu'il propose frais, fumé ou mariné. Sa spécialité : le silure. Oui, ce très gros carnassier au physique ingrat que l'on n'a pas l'habitude de consommer... Pourtant, d'après notre pêcheur il a tout pour plaire : « *Le silure a un goût neutre et délicat. Il n'a pas d'arête et sa chair supporte très bien la cuisson. Je suis persuadé qu'il va devenir bientôt à la mode, comme l'a été le sandre dans les années 1970-80 !* ». 🍷

### CONTACT

**Association des pêcheurs professionnels Saône Doubs Haut-Rhône**

**Site : [www.pecheursprofessionnels.com](http://www.pecheursprofessionnels.com)**



Photo © Edwige Prambit



# LES VINS DE BOURGOGNE, BIENTÔT DANS LEUR ÉCRIN

  
**CITÉ DES VINS & DES CLIMATS  
DE BOURGOGNE**  
M A C O N

La première pierre de la cité des vins de  
Mâcon a été posée en mars 2021.  
La dernière devrait être scellée à l'automne 2022



**LES TRAVAUX DE CONSTRUCTION DE LA CITÉ DES VINS DE BEAUNE ONT DÉBUTÉ. LE FUTUR BÂTIMENT, EN FORME DE VRILLE DE VIGNE, DEVRAIT VITE S'IMPOSER COMME L'EMBLÈME DU VIGNOBLE BOURGUIGNON.**

**U**n peu plus de 18 mois : c'est le temps qu'il faudra patienter pour voir s'ériger, à Beaune, la cité des vins et des climats de Bourgogne. Les travaux ont débuté avec la pose symbolique de la première pierre de l'édifice, vendredi 12 mars 2021. Le futur bâtiment-paysage culminera à 21 mètres. Inspiré de la vrille de la vigne, il a été imaginé par l'architecte lyonnaise Emmanuelle Andreani : « *On est allé chercher dans les racines de cette terre toute la symbolique et le sens de la vigne. Cette vrille, c'est ce petit végétal qui grandit, qui vient s'enrouler et qui devient de plus en plus dur, pour devenir un bois hyper résistant au temps. La structure du bâtiment raconte ce terroir.* » C'est l'entreprise Rougeot, située dans le village voisin de Meursault, qui a été choisie pour réaliser le cité beaunoise. Coût de l'opération : 13,5 millions d'euros. La Région en sera le financeur majeur, en apportant 2,5 millions d'euros.

de la vigne, la vinification, les arômes et la diversité des vins de Bourgogne. On y trouvera également des ateliers dégustation, des formations, des expériences multi-sensorielles, un bar de découverte des accords mets et vins...

Au fil de son parcours immersif, faisant appel aux cinq sens, le visiteur pourra écouter une histoire, interagir avec les différents dispositifs multimédias (tables multitouch, vidéos animées, projections lumineuses, jeux interactifs...), découvrir l'univers sensoriel des arômes, s'initier à la dégustation : « *Ce sera un vraie porte d'entrée sur le vignoble de Bourgogne, s'enthousiasme François Labet, président du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB), futur exploitant du site. L'idée, c'est d'attirer le visiteur ici, et de lui donner envie d'aller plus loin, d'aller se promener dans le vignoble, d'aller goûter chez les vigneron, d'aller découvrir notre patrimoine.* » L'inauguration est prévue pour la fin d'année 2022.

**« UNE PORTE D'ENTRÉE SUR LE VIGNOBLE DE BOURGOGNE »**

À l'intérieur, seront prévus des parcours de visite pour explorer la mosaïque des paysages et des terroirs, les Climats, le travail



La Cité des vins de Mâcon fera référence à la Bourgogne, mais aussi aux spécificités du Mâconnais, façonné par sa relation fluviale avec le Sud.



Le futur bâtiment-paysage de Beaune culminera à 21 mètres. Inspiré de la vrille de la vigne, il a été imaginé par l'architecte lyonnaise Emmanuelle Andreani



Ses 47 climats sont connus dans le monde entier : Chablis aura sa cité des vins, véritable porte d'entrée sur le vignoble bourguignon depuis Paris.

**UNE CITÉ, AVEC UN S !**

Après Beaune, Mâcon. Puis Chablis ! Car ce ne sont pas une, mais trois cités des vins qui s'élèveront dans les mois à venir pour valoriser le terroir viticole bourguignon. La Cité des vins à Mâcon verra la réhabilitation et l'extension de l'actuelle Maison des vins du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB). La partie dédiée aux visiteurs s'étendra sur un peu près de 1 900 m<sup>2</sup> La Cité des vins à Chablis sera créée sur le site historique du Cellier du Petit Pontigny. Le bâtiment monastique sera complété d'une extension pour porter le nouvel ensemble à 1 000 m<sup>2</sup> de surface de visite.

**TROIS CITÉS ÉGALEMENT POUR LE JURA ?**

Dans le Jura aussi on s'active. Une étude d'opportunité et de faisabilité d'une cité des vins jurassiens a été commandée par la Région. Comme en Bourgogne, ce ne sont pas une, mais trois cités qui sont préconisées : le château Pécauld, qui héberge le musée de la Vigne et des Vins du Jura à Arbois, la Maison de la Haute Seille à Château-Chalon et la Caborde à Orbagna. Un projet qui permet de balayer l'ensemble du vignoble du Jura, étendu sur 80 km de long. À suivre...



# DU GRAIN AU PAIN : LE GOÛT DE LA LIBERTÉ

Photo © Julien Bailly

**À REBOURS DES FILIÈRES AGROALIMENTAIRES COMPLEXES ET OPAQUES, ILS ONT FAIT LE CHOIX DE L'AUTONOMIE. À LA FOIS CÉRÉALIER, MEUNIER ET ARTISAN, LES PAYSANS-BOULANGERS REDONNENT DU SENS À UN ALIMENT ESSENTIEL : LE PAIN.**

Aujourd'hui lundi, les 150 habitants de Cornot, au nord-ouest du département de la Haute-Saône, voient de la fumée s'élever au-dessus de « *chez la Modestine* » : c'est jour de pain pour Toussaint, Sylvie, Maxime et Julien, les paysans-boulangers du village. Le four à bois diffuse une douce chaleur dans le fournil où s'active Toussaint Lamy. Il divise puis met en forme près de 150 kilos de pâte qui, d'ici quelques heures, se transformeront en brichetons et bâtards, dorés et parfumés.

## LES SEMENCES PAYSANNES, UN BIEN COMMUN

Le jeune homme est à l'origine de la reconversion de la ferme familiale. « *Mes parents avaient une exploitation laitière ici à Cornot. Moi je suis parti pendant trois ans au Canada : j'ai participé à une ferme collective où j'ai découvert la vente directe, les farines locales, le pain au levain... En voyant tout ça, j'ai retrouvé le sens du métier que faisaient mes parents. Du grain au pain : on devait tout maîtriser et aller de A jusqu'à Z.* » De retour en France, Toussaint suit une formation de paysan-boulangier à Montmorot (*lire ci-contre*). Il s'installe en 2013 et transforme en fournil la maison qu'occupait autrefois son arrière-grand-mère, la Modestine. Sylvie et Maxime, sa mère et son frère, le rejoignent ensuite sur l'exploitation ainsi que Julien Bailly, un ingénieur de formation originaire de la Haute-Marne voisine.

En bio depuis 2002, la ferme s'étend sur 95 ha, dont 65 ha de cultures. Blé, seigle, grand épeautre et engrain (petit épeautre) sont destinés à la panification. Comme beaucoup de paysans-boulangers, ceux de Cornot utilisent des semences paysannes. « *Ces graines n'ont pas été sélectionnées par l'agro-industrie mais par les paysans dans les champs, en fonction de leur valeur boulangère et environnementale. Elles sont ressemées chaque année, explique Julien Bailly. Ces semences appartiennent à tous, c'est notre bien commun.* » Ces blés

de pays, cultivés localement, sont mélangés dans les parcelles. Rouge du Jura, Hérisson barbu, Blanc de Saône... Ils sont très différents les uns des autres ; certains peuvent même atteindre 1,80 mètre. Au Fournil de la Modestine, entre 40 et 50 variétés distinctes sont ainsi semées chaque année.

## MEULE DE PIERRE ET LEVAIN NATUREL

Moissonnées en juillet, les céréales sont nettoyées de leurs poussières, triées et brossées. Quelques-unes sont mises de côté pour la prochaine récolte ; les autres destinées au moulin installé à quelques mètres du fournil. « *Le grain est écrasé par une meule de pierre, ce qui, à la différence des cylindres des moulins industriels, conserve les éléments nutritionnels et gustatifs les plus intéressants* » souligne Julien Bailly. Teintée d'ivoire, la farine bise ainsi produite est un peu granuleuse.



Paysan-boulangier à Cornot (70) depuis 2013, Toussaint Lamy fabrique du pain bio avec sa propre farine.

Photo © David Cesbron

Ne pas dénaturer la céréale et redonner au pain tout son goût, c'est ce qui guide les paysans-boulangers : utilisation d'un levain naturel, garant d'une fermentation spontanée complexe et aromatique, travail de la pâte à la main dans un pétrin en bois, limitation de la quantité de sel... « *Nos pains sont digestes, ont un faible indice glycémique et n'ont pas besoin d'exhausteur de goût* » revendiquent Toussaint et Julien.

Les deux fournées hebdomadaires permettent aux paysans-boulangers de Cornot d'approvisionner les magasins bio de Vesoul et le marché de producteurs locaux de Jussey, le vendredi soir : « *On prend plaisir à ce que l'on fait et c'est une fierté de pouvoir expliquer aux clients toutes les étapes de notre travail* » insistent les paysans-boulangers. Heureux d'avoir réussi à donner du sens à leur gagne-pain. 🍷

## CONTACT

**Au Fournil de la Modestine 8, rue du Moulin 70120 Cornot  
Tél. 03 63 77 16 07  
Vente au fournil : vendredi matin**

## UNE FORMATION RECONNUE DANS LE JURA

Pionnier dans ce domaine, le centre de formation professionnelle agricole de Montmorot, près de Lons-le-Saunier, forme, depuis 2010, de futurs agriculteurs à la production et à la transformation de céréales en agriculture biologique. D'octobre 2020 à juin 2021, une quinzaine d'apprenants, en reconversion professionnelle, ont préparé le brevet professionnel responsable d'entreprise agricole (BPREA). En France, il n'existe que trois centres de formation professionnelle qui proposent ce BPREA.



# DES PÂTES, OUI MAIS DE CHEZ NOUS !

AVEC LA FARINE DES CÉRÉALES LOCALES, ON PEUT AUSSI PRODUIRE DES PÂTES SÈCHES. DEPUIS MARS 2020, JULIE JEANPIERRE ET JULIEN LOUIS FABRIQUENT ARTISANALEMENT FUSILLI ET TAGLIATELLES BIOLOGIQUES À TORPES (25).

De la farine, de l'eau et la volonté de faire résonner projet professionnel avec convictions personnelles : c'est la recette des pâtes fabriquées depuis mars 2020 par Juju Pasta, l'entreprise créée par Julie Jeanpierre et Julien Louis, dans le Doubs. Le couple, qui travaillait auparavant dans le secteur des loisirs, s'est décidé à « faire quelque chose qui avait du sens. On s'est rendu compte qu'il y avait un fossé entre ce qu'on faisait et comment on vivait, nos valeurs. »

À la fois locavores et amateurs de « pasta », Julie et Julien se sont donc lancés dans la fabrication artisanale de pâtes issues de céréales bio cultivées en Franche-Comté. « En fait, normalement, les pâtes sont produites à partir de blé dur. Mais dans la région, il ne fait pas assez chaud pour faire pousser du blé dur. Alors, on utilise de la farine de blé tendre – comme pour le pain – et ça marche quand même ! Mais on n'a pas le droit à l'appellation "pâtes" : il d'agit de spécialités céréalières » précise Julie. Les artisans se fournissent en matière première – farines de blé complet, semi-complet et de petit épeautre - auprès du Moulin du Val d'Amour à Vaudrey (39), une entreprise familiale qui pratique la mouture sur meule de pierre.

## « DES PÂTES QUI ONT DU GOÛT »

La fabrication se déroule deux fois par semaine dans le laboratoire aménagé près de la maison familiale à Torpes. Fusilli, crêtes de coq, coquillettes ou tagliatelles, les pâtes sont façonnées dans des moules en bronze avant d'être séchées pendant toute une nuit à basse température (40°) afin d'en préserver les qualités nutritionnelles et gustatives.



Locavores et amateurs de « pasta », Julie Jeanpierre et Julien Louis se sont lancés dans la fabrication artisanale de pâtes issues de céréales bio cultivées en Franche-Comté.

Photo © David Cesbron

« On a des pâtes qui ont du goût. Elles sont rugueuses et accrochent bien la sauce » soulignent les artisans.

Aux pâtes sèches traditionnelles, s'ajoute une gamme de pâtes aromatisées, en partenariat avec Menthe & Mélisse, producteur de plantes aromatiques dans le Haut-Doubs : à l'ortie pour l'apport en fer, à l'origan ou à l'ail des ours pour le parfum et le goût. D'autres références sont en cours d'élaboration : au sarrasin pour les consommateurs intolérants au gluten et aux champignons quand c'est la saison.

Les produits estampillés Juju Pasta sont disponibles, y compris en vrac, dans une soixantaine de points de vente (magasins bio et de producteurs, fruitières...), principalement dans le Doubs et le Jura.

### CONTACT

Juju Pasta Champs Brûlés 25320 Torpes

Tél. 03 81 63 28 62

Site : [www.lesjujupasta.fr](http://www.lesjujupasta.fr)

## DES GRAINS À MOUDRE



### Céréales (famille botanique des poacées)

Blé tendre (froment), blé dur, seigle, riz, orge, maïs, engrain (petit épeautre), épeautre, avoine, teff, sorgho, millet...



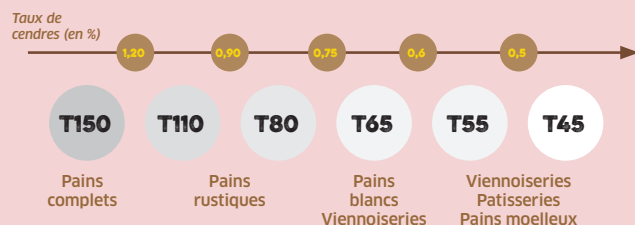
### Pseudo-céréales (autres familles botaniques)

Sarrasin (blé noir), quinoa, amarante, soja...



### T combien ?

Le type (T) de farine est calculé en faisant brûler un échantillon à très haute température puis en mesurant la quantité de cendres produites. Plus il y en a – T élevé – plus la farine est complète. Et moins il y en a, plus elle est blanche.





# DANS LE CAMION, TOUT EST BON !

**LA PÉRIODE DE CONFINEMENT A DUREMENT TOUCHÉ LES RESTAURATEURS. NOMBRE D'ENTRE EUX SE SONT LANCÉS DANS LES MENUS À EMPORTER. D'AUTRES DANS LA CONSTRUCTION DE CUISINES-AMBULANTES. CES FAMEUX FOOD-TRUCK, DE PLUS EN PLUS ÉLABORÉS, DE PLUS EN PLUS QUALITATIFS.**

Popularisés grâce à la pizza, les food-trucks n'ont jamais été aussi tendance. Il faut dire que le concept de camion ambulant a beaucoup évolué ces dernières années. Jusqu'à devenir de véritables cuisines de chefs. En Bourgogne-Franche-Comté, ils fleurissent un peu partout. Et aux côtés des camions argentins (Boludo - Dijon), indiens (Rajasthan - Nevers) ou encore créoles (Abergement-la-Ronce dans le Jura), on trouve aussi des chefs réputés, que l'on imaginait loin de ce type de concept il y a encore deux ans.

## UNE ÉTOILE BRILLE AU-DESSUS DU « FOOD'CHARME »

C'est le cas de Nicolas Isnard et David Le Comte. Les chefs étoilés Michelin de l'Auberge de la Charme, à Prenois (21), ont mis sur les routes leur « Food'Charme » en octobre dernier. « Pendant le premier confinement, on n'a pas vu grand monde, se rappelle Nicolas Isnard. On est à 15 km de Dijon, c'est déjà trop loin pour que quelqu'un vienne chercher son repas. » Les deux compères ont imaginé très vite leur nouveau concept : un food-truck gastronomique, qui fait la tournée des villages autour de Prenois, Hauteville, Fontaine-lès-Dijon, Norges, Talant. Chaque midi, c'est à Dijon, quartier Toison d'Or, sur le parking de la Maison des Entreprises, que s'installe le camion. À l'intérieur, les chefs ont imaginé une carte de street-food haut de gamme, très inspirée par l'Asie : Poke Bowl façon Chirashi (8,50€), Wok de Gambas (14,50€), suprême de volaille Thaï (14,50€) mais aussi le classique bœuf bourguignon (14,50€). Les desserts ne sont pas élaborés par les chefs. Comme le pain d'ailleurs. Mais ils sont allés chercher ce qui se fait de meilleur dans l'agglomération dijonnaise : les chocolats viennent de chez Fabrice Gilotte, meilleur Ouvrier de France ;

les pâtisseries sont créées par Pascal Caffet, champion du monde des pâtisseries-chocolatiers-glaciers en 1995. Et le pain vient de chez Louis Tortochot (Du Pain pour Demain), désignée meilleure boulangerie de France en 2019.

## VAGABON, LE CAMION BLEU BLANC ROUGE

Dans le Jura, un autre food-truck haut de gamme a commencé à sillonner les routes : le Vagabon, imaginé par Nicolas Bouvret. Cet « observateur des tendances gastronomiques », comme il se définit lui-même, n'est pas chef. Mais il sait s'entourer. Son idée : créer un repas 100 % Meilleur Ouvrier de France (MOF). Six artisans flanqués du col Bleu Blanc Rouge ont intégré le projet. Les fruits et légumes viennent de chez Clotilde Jacoulot (MOF Primeur à Morteau), les charcuteries de Sébastien Zozaya (MOF charcutier-traiteur à Biarritz), les fromages de chez Marc Janin (MOF fromager à Champagnole), les desserts de chez Edouard Hirsinger (MOF chocolatier à Arbois). Même les cafés sont MOF, puisqu'ils sont fournis par Vincent Ballot, MOF torrificateur à Marnay, en Haute-Saône. Livré fin 2019, le Vagabon est parti sur les chapeaux de roue : « On a fait un gros démarrage, se rappelle Nicolas Bouvret ; l'idée de départ, c'était de se positionner sur l'évènementiel, avec privatisation du camion pour des cocktails d'entreprises, colloques ou évènements grand public comme la percée du vin jaune. Le carnet de commandes était plein jusqu'à cette fameuse date du 17 mars 2020... » Presque tout s'arrête alors pour le Vagabon, qui doit se réinventer : « on fait alors ce qu'on ne voulait pas faire : de la street-food pour le particulier, en positionnant le camion sur des marchés, dans des campings... » Le concept séduit, mais il s'éloigne trop de l'idée d'origine. Nicolas Bouvret range son camion au garage début 2021 : « On prépare la reprise de l'évènementiel. On travaille par exemple à l'élaboration du buffet pour le bicentenaire de la naissance de Louis Pasteur. On essaye toujours de proposer un menu qui colle à la thématique de l'évènement, avec ici un travail sur les gaudes, une farine que Pasteur aimait mettre en avant. »

**Vivement les beaux jours ! 🍃**







Durant la crise sanitaire, l'ambassade gourmande du GPPR a été mise à disposition des chefs de la région pour une grande tournée solidaire.

## UNE AMBASSADE GOURMANDE POUR PROMOUVOIR LA RÉGION

Le Comité Gastronomie et Promotion des Produits Régionaux (GPPR) a l'habitude de silloner les routes pour aller faire la promotion des produits régionaux. Depuis septembre 2020, et au gré des aléas du virus, il le fait au sens propre ! Lui aussi a succombé à la mode du food-truck : « On a imaginé ce concept depuis 2018, indique Marie Beneux, directrice de l'association. L'idée, c'est d'avoir une ambassade de la région mobile, que l'on peut emmener partout, dans des festivals, sur des événements... » Le camion, ou plutôt la remorque, est équipée d'une cuisine elle aussi made in Bourgogne-Franche-Comté. « Cela va nous ouvrir à d'autres publics. On est par exemple en contact avec l'académie pour emmener notre food-truck dans les écoles et travailler à un programme sur le bien manger auprès des primaires. » Le food-truck du GPPR peut également se louer seul ou avec prestation de service aux organisateurs d'événements privés. 🍴

### CONTACT

secretariat@gpprbfc.fr  
Tél. 03 81 52 24 84

## LOCAL ET PAS BANAL

## LA POUTINE, MADE IN « FRENCH-COUNTRY »

Sa caravane est plus vieille que lui ! Antoine Caulier, 21 ans, a lancé l'été dernier son food-truck dans la région de Besançon. Dans sa « food roulotte orange », qui crouissait dans le jardin familial avant de bénéficier d'un lifting, le jeune chef propose des poutines. Une spécialité québécoise qu'Antoine revisite à la sauce franc-comtoise : steaks de bœuf 100 % comtois, pain artisanal, frites fraîches, une sauce brune maison et un fromage fermier spécialement créé pour lui par la ferme de la Vie de Fer, à Saône (25) : le skouik-skouik... Pas facile à dire, mais sacrément bon, tabernacle ! 🍴

### CONTACT

La French Poutine  
www.lafrenchpoutine.com  
Tél. 06 44 01 49 48



Photo © DR





ESCAPADE   
GOURMANDE  
LA BRESSE, DE  
LA BOURGOGNE  
AU JURA





Photo © Alain DOIRE / Bourgogne-Franche-Comté Tourisme

Pays de bocage où l'eau des étangs et des rivières est omniprésente, la Bresse s'affirme comme un terroir d'amoureux de la nature et de la bonne chère. La volaille de Bresse en est bien sûr l'emblème internationalement reconnu. Mais cette terre fertile en traditions recèle bien d'autres richesses. Qu'ils soient de Saône-et-Loire ou du Jura, les Bressans sont fiers de leur patrimoine et attachés à un certain art de vivre qu'ils partagent avec bonheur. Bienvenue chez les ventres jaunes !

**Prenant sa source au fond d'une reculée jurassienne, la rivière Seille traverse la Bresse d'est en ouest pour se jeter dans la Saône à La Truchère (71). Considérée comme l'une des trois plus belles rivières navigables de France, la Seille séduit les plaisanciers par l'authenticité de ses paysages qui lui donne un caractère encore sauvage.**





## Comme un lundi à Louhans

Nous démarrons notre périple gourmand, à Louhans, capitale de la Bresse Bourguignonne. Et c'est le lundi, jour de marché depuis le 13<sup>ème</sup> siècle, que la cité médiévale se révèle sous ses meilleurs atours. Pas moins de 250 commerces animent la ville qui accueille l'un des plus grands marchés agricoles de France. Le marché aux volailles sous le champ de foire est bien sûr un passage obligé, ainsi que le déjeuner autour d'une tête de veau.

Profitez-en aussi pour découvrir les 157 arcades de la rue principale où alternent murs à colombages et jolies cours intérieures. Et si vous avez encore un petit creux, goûtez les corniottes, des petits gâteaux en forme de tricorne, spécialité louhannaise. Autrefois réservées au jeudi de l'Ascension, elles sont aujourd'hui fabriquées toute l'année par les boulangers de la ville.

## Du champ à l'alambic à Montpont-en-Bresse

Descendez ensuite vers le sud du département de la Saône-et-Loire pour gagner Montpont-en-Bresse et une ferme traditionnelle, en briques rouges et pans de bois. Surprise : ici vous ne pas trouverez pas de volailles. Dans les champs, le maïs a été remplacé par de la menthe, de la lavande, du laurier ou du romarin. Avec « À mon sens », Lyvanne Vialet et Capucine Fitte-Duval se sont lancés en 2019 dans une activité atypique



en Bresse : la culture d'une quinzaine de plantes aromatiques en agriculture biologique et leur distillation à l'alambic pour produire huiles essentielles et hydrolats.

### À mon sens

**550, route de la Marre  
71470 Montpont-en-Bresse**

**Tél. 06 14 16 19 94**

**Boutique en ligne : [www.amsens.com](http://www.amsens.com)  
(retrait à la ferme)**

**Visites sur réservation en juillet-août**

## La crème des laiteries à Varennes-saint-Sauveur

En Bresse, la volaille n'est pas la seule à bénéficier d'une appellation d'origine protégée (AOC/AOP). Depuis 2012, la crème et le beurre du cru arborent aussi le prestigieux label. En Saône-et-Loire, une seule laiterie est habilitée à fabriquer cette crème de Bresse AOP, dont le velouté et la douceur la rendent unique en France : la laiterie de Bresse à Varennes-Saint-Sauveur. Créée en 1939 la beurrerie-coopérative distribue ses produits depuis 1998 sous la marque La Bressane. À l'heure du dessert, son fromage blanc en faisselle moulu à la louche, accompagné de crème bien sûr, est incontournable dans les familles bressanes.

### Laiterie de Bresse

**60 route des Charmettes  
71480 Varennes-Saint-Sauveur**

**Tél. 03 85 76 33 50**

**Site : [www.labressane.fr](http://www.labressane.fr)**

## Un jardinier glacier à Saint-Etienne-en-Bresse

Fraises, framboises, cassis, griottes, mûres, pêches mais aussi menthe, agastache, basilic citron ou romarin : dans son jardin de Saint-Etienne-en-Bresse, Sylvie Guigue cultive des fruits et des herbes aromatiques qu'elle transforme

en sorbets goûteux et en glaces végétales légères et digestes, au lait d'avoine ou de riz. Et tout est bio ! Créée en 1986 par son prédécesseur, Sorbiop était d'ailleurs la toute première marque bio de sorbets. Et la gamme s'étioffe d'année en année avec de nouveaux parfums.

### Le Jardinier Glacier - EARL Sorbiop

**580, route de Louhans - Le Bourg  
71370 Saint-Etienne-en-Bresse**

**Tél. 03 85 96 44 28**

**Site : [lejardinierglacier.sorbiop.fr](http://lejardinierglacier.sorbiop.fr)**



## La vie de château à Pierre-de-Bresse

Édifié au 17<sup>ème</sup> siècle au sein d'un parc de 30 hectares, l'élégant château de Pierre-de-Bresse accueille l'écomusée de la Bresse bourguignonne. À travers différentes salles, les expositions permanentes illustrent et expliquent les milieux naturels, l'histoire et les aspects de la vie traditionnelle ainsi que les situations économiques et sociales actuelles du territoire. L'écomusée compte plusieurs antennes, notamment à Saint-Germain-du-Bois (Maison de l'agriculture et de l'alimentation bressanes) et à Romenay où la Ferme du Champ Bressan présente l'architecture bressane si particulière coiffée des mystérieuses cheminées sarrasines.

### Écomusée de la Bresse bourguignonne Château départemental

**71270 Pierre-de-Bresse**

**Tél. 03 85 76 27 16**

**Site : [www.ecomusee-bresse71.fr](http://www.ecomusee-bresse71.fr)**



## Ça mousse à Bletterans

Changeons maintenant de département pour gagner Bletterans, la capitale de la Bresse jurassienne. En attendant la grande foire agricole de la mi-septembre - La Mi S'Tembre - une halte s'impose à la Brasserie artisanale Rouget de Lisle qui fabrique une quinzaine de bières différentes, de basse ou haute fermentation, qui fleurissent bon le terroir : Vieux Tuyé ambrée au malt fumé, Millefleur blonde au miel, Blanche des Plateaux... Et même une bière blonde aromatisée à la farine de maïs grillé, la Ventre Jaune en référence au surnom des Bressans.

**Brasserie Rouget de Lisle**  
**Rue de la Verne - 39140 Bletterans**  
**Tél. 03 84 85 09 18**  
**Site : [www.la-rouget.fr](http://www.la-rouget.fr)**

## Au pays des étangs à Pleure

Un peu plus au nord, à Pleure, Christine Roubez est à la tête d'une ferme piscicole depuis 1997. La piscicultrice jurassienne exploite environ 20 ha d'étangs dans lesquels grandissent tranquillement carpes, gardons, tanches et brochets. Élevés puis pêchés selon des méthodes traditionnelles respectueuses de l'environnement, les poissons sont nourris avec des céréales certifiées agriculture biologique. Ils sont ensuite transformés sur place en produits prêts à consommer : carpes en filet ou en goujonnette pour la friture, terrines, velouté de poissons... Christine propose même de la carpe fumée avec de la sciure de sapin local.

**Pisciculture des marais**  
**5, route des Essards - 39120 Pleure**  
**Tél. 03 84 81 47 26**  
**Page Facebook**

## La tradition des gaudes à Chaussin

Cette appellation de ventres jaunes, les Bressans la doivent à la farine de maïs torréfié dont se nourrissaient les paysans autrefois : les gaudes, principalement consommées sous forme de bouillie épaisse, mélangées à du lait. Aujourd'hui, il ne reste plus qu'un seul moulin de fabrication artisanale de gaudes, à Chaussin, exploité par la famille Taron depuis 1937. Maïs sélectionnés, torréfaction au feu de bois et mouture à la meule de pierre garantissent une farine de grande qualité, très digeste, aux notes fruitées. Grâce à ces gaudes, disponibles en bio, vous pouvez ajouter de la couleur et de la saveur dans tous vos plats, à l'image du chef étoilé et meilleur ouvrier de France Romuald Fassenet qui utilise au quotidien la farine du moulin Taron.

**Moulin Taron**  
**2, rue du Moulin - 39120 Chaussin**  
**Tél. 03 84 81 81 06**  
**Site : [www.gaudes-de-chaussin.com](http://www.gaudes-de-chaussin.com)**



Photo © Moulin Taron

## Où acheter un poulet de Bresse ?

« Goûtez la différence et savourez l'excellence ».

La volaille de Bresse est la seule au monde à bénéficier d'une appellation d'origine contrôlée depuis 1957. La Gauloise de Bresse blanche, au plumage blanc et aux pattes bleues, est élevée dans une zone de 3 356 km<sup>2</sup> selon un cahier des charges très strict : elle bénéficie d'un minimum de 10 m<sup>2</sup> de parcours herbeux sur lequel elle doit retrouver un tiers de sa nourriture.

Impossible donc de repartir de Bresse sans un poulet, une poularde ou un chapon ! En Saône-et-Loire et dans le Jura, 15 éleveurs pratiquent la vente à la ferme, sur commande. Leurs coordonnées sont disponibles sur le site du Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse.

Ensuite, à vous de jouer : la volaille de Bresse est facile à cuisiner. C'est un produit brut, qui se suffit à lui-même, à la chair fondante et au goût intense.

**Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse (CIVB)**  
**Impasse du Bois de Chizé**  
**71500 Branges**  
**Tél. 03 85 75 10 07**  
**Site : [www.pouletdebresse.fr](http://www.pouletdebresse.fr)**



Photo © Alain Doire  
 Bourgogne-Franche-Comté Tourisme

## Les Glorieuses de Bresse, un rendez-vous à ne pas manquer

Quelques jours avant les fêtes de fin d'année, les éleveurs de Volailles de Bresse s'affrontent lors de quatre concours qui ont lieu à Bourg-en-Bresse, Montrevel-en-Bresse et Pont-de-Vaux, dans le département de l'Ain, et à Louhans.

À Louhans, Les Glorieuses se déroulent depuis 1884 dans la halle de la Grenette. Chaque volaille exposée est soigneusement plumée, roulée et serrée dans un corset de toile végétale que les éleveurs retirent le matin du concours. Le roulage est une méthode ancienne qui assure une meilleure conservation des volailles ainsi qu'un meilleur transport.

Avant l'ouverture du marché, le jury de professionnels attribue les grands prix d'honneur en chapons et poulardes. Le gagnant du concours remporte le vase de Sèvres et offre ses volailles au Président de la République.

**Plus d'infos : [www.glorieusesdebresse.com](http://www.glorieusesdebresse.com)**





ESCAPADE GOURMANDE 

**BIENVENUE  
DANS LES  
VOSGES  
SAËNOISES**





Photo ©Ecomusée du pays de la cerise

Les Vosges saônoises : aussi sauvages que fertiles. Chaque printemps, à Fougerolles, quelque 10 000 cerisiers en fleurs transforment ce petit bout de Haute-Saône en contrée japonaise, les montbéliardes en plus. Durant deux à trois semaines, la capitale du Kirsch vous plonge dans un paysage à la beauté aussi saisissante qu'éphémère.

Canada ? Irlande ? Islande ? Bienvenue dans les Vosges saônoises, terres sauvages, terres gourmandes.





Photo © Corinne Vasselet / Bourgogne-Franche-Comté Tourisme



Photo © As - Reportage

## Le Munster made in Haute-Saône

Du Munster en Bourgogne-Franche-Comté ? C'est possible ! L'appellation couvre en effet une partie des Vosges saônoises. À quelques kilomètres à l'est de Fougerolles, la ferme Ménigoz fait partie des dernières à fabriquer le Munster-Géromé fermier au lait cru. Nature ou au cumin, les Munster sont affinés 21 jours à la ferme avant d'être commercialisés. Le Munster se consomme comme un fromage traditionnel, sur plateau, ou bien chaud : on recommande d'ailleurs la fameuse « Munstiflette » élaborée à la ferme, avec pommes de terre fondantes, oignons et des lardons. La ferme produit également le « Cabersson », sorte de camembert de Saint-Bresson et le « Barkass », une tomme qui peut se consommer en raclette. Miam !

**Fromagerie Menigoz**  
 222, Les Granges du Bois  
 70280 Saint-Bresson  
 Tél. 03 84 94 00 21  
 Mail : [gaec.menigoz@gmail.com](mailto:gaec.menigoz@gmail.com)  
 Ouvert tous les jours sauf le dimanche

## Fougerolles, le passage obligé

Impossible de traverser les Vosges saônoises sans faire un stop à Fougerolles. Ici, la cerise a trouvé un terrain propice à sa culture. On compte environ 10 000 cerisiers dans le village de 4 000 habitants et ses communes environnantes ! La production annuelle de cerises est de 250 tonnes environ, soit 17 500 litres de Kirsch : les cerises de Fougerolles, des « guignes », sont en effet principalement transformées en eau de vie, classée en AOC depuis 2010. L'appellation compte 80 producteurs de cerises, 18 bouilleurs de crus et deux distilleries : les Grandes Distilleries Peureux (et leur Institut Griottines®) et la distillerie Paul Devoille. Toutes les deux

proposent des parcours de visite et de dégustation.

**Institut Griottines®**  
 43, avenue Claude Peureux  
 70220 Fougerolles  
 Tél. 03 84 49 63 47  
 Ouvert tous les jours, sauf le dimanche

**Distillerie Paul Devoille**  
 7-9, rue des Moines Hauts  
 70220 Fougerolles  
 Tél. 03 84 49 10 66  
 Ouvert tous les jours

## Il est frais mon poisson, il est frais !

Difficile de faire poisson plus frais lorsque vous vous rendez à la pisciculture du Breuchin. Au pied des Vosges, les bassins de Christian Parrain sont alimentés par l'eau qui descend de la montagne. Le pisciculteur élève des truites arc-en-ciel, des truites fario et des saumons de fontaine. Les poissons ne sont jamais manipulés durant les premières semaines, et grandissent dans des bassins de plus de 1 000 m<sup>2</sup>. Ils ne sont pas sauvages, mais pas loin de l'être !

**Pisciculture du Breuchin**  
 La Rochotte 70310 Amont  
 Tél. 03 84 94 41 20  
[www.pisciculturedebreuchin.com](http://www.pisciculturedebreuchin.com)  
 Ouvert du lundi au samedi

## Qui dit Haute-Saône, dit cancoillotte

Venir en Haute-Saône et ne pas goûter la cancoillotte, c'est comme revenir de Bretagne sans avoir mangé une galette ! La cancoillotte est davantage produite dans le sud du département, mais il existe quelques producteurs dans les Vosges saônoises.

À Lure, la fromagerie Rastaetter en confectionne depuis toujours : au beurre, à l'ail, au savagnin, à la moutarde, aux morilles, à l'échalote, au cumin... On la trouve même en association avec des saveurs étonnantes, comme la fameuse crème du Sapeur (au Roquefort) ou la Facétie (cancoillotte, oignon, ail, poivron, paprika, gingembre, raifort).

La famille Rastaetter voue un tel culte à la cancoillotte qu'elle en a fait l'objet d'un concours : lors de la braderie de Lure, elle organise le concours du plus gros mangeur de cancoillotte : trois pots en 4 minutes, soit 750 grammes de fromage, record à battre !

**Fromagerie Rastaetter**  
 30 avenue de la république,  
 70200 Lure  
 Tél. 03 84 30 15 52  
 Mail : [fromagerierastaetter@sfr.fr](mailto:fromagerierastaetter@sfr.fr)



Photo © Manon Nevers Bourgogne-Franche-Comté Tourisme



## Luxeuil : le jambon, en version luxe

Dire qu'il a failli disparaître ! La ténacité d'une poignée d'artisans permet aujourd'hui au jambon de Luxeuil de conserver sa place sur les meilleures tables de la région. Frotté à la main au sel à l'ancienne, aromatisé au vin rouge d'Arbois AOC, assaisonné aux baies de genièvre et aux épices, le jambon de Luxeuil est fumé quatre heures au bois blanc avant de prendre la direction d'une cave d'affinage pour six mois minimum. Un vrai produit de luxe, élaboré avec des porcs « IGP Franche-Comté », uniquement sur le territoire des Vosges saônoises. Il se déguste tel quel, coupé très finement en chiffonnade, ou accompagné de melon ou de Griottines® de Fougerolles sur une terrasse d'été... Il ne reste que six artisans à perpétuer la tradition du jambon de Luxeuil, dont Alexandre Claude.

**Chez Alex**

**2, avenue des Vosges  
70280 Raddon-et-Chapendu  
Tél. 03 84 94 01 12**

**Ouvert du mardi au samedi**



## C'est aussi le pays de la myrtille

Philippe et Annemieke Loridat sont ingénieurs agronomes quand ils décident de se lancer dans la culture de la myrtille en 1991. Dans leur ferme de la Charmoye, à Francheville, ils plantent une dizaine de variétés anciennes et gustatives. Cultivée en bio, la production atteint aujourd'hui les 40 tonnes par an. La moitié est ramassée en autocueillette par les clients en juillet-août. L'autre partie est commercialisée en vente directe à la ferme, ou transformée en confiture, coulis, sirop, jus et nectar. Et comme la myrtille est un fruit qui convient bien à la préparation de condiments, Annemieke les utilise pour créer deux recettes originales :



Photo © OT-Luxeuil-Les-Bains-Vosges-du-Sud

un vinaigre à la myrtille et au basilic, et ses fameuses myrtilles à l'aigre-doux : de jolis fruits longuement macérés dans un mélange de vinaigre, d'eau et de sucre de canne blond : à tester sur une terrine, ou tout simplement sur une pique avec un cube de comté.

**Ferme de la Charmoye  
Rue du moulin Magnon**

**70270 Francheville**

**Tél. 03 84 94 76 04**

**[www.fermedelacharmoye.fr](http://www.fermedelacharmoye.fr)**

**Ouvert du lundi au samedi en juillet  
et Août. Sur rendez-vous le reste  
de l'année.**

## Escargots à gogo

Si votre périple vous emmène tout à l'est des Vosges saônoises, on ne peut que vous conseiller de vous arrêter au domaine des Essarts. A quelques kilomètres de Belfort, Brigitte Müller a créé en 2015 un élevage d'escargots. Des gros gris que Brigitte élève et transforme elle-même : en coquilles ou croquilles, farcis au munster, au comté, au morbier, à l'ail des ours ou à la ciboulette...

**Domaine des Essarts**

**90850 Essert**

**Tél. 07 87 65 98 71**

**Visite sur rendez-vous, par téléphone**



Photo © David Cesbron



Photo © David Cesbron

## La Rochère, cinq siècles d'histoire du verre

Fière détentrice de savoir-faire traditionnels anciens et rares, la verrerie La Rochère a derrière elle plus de 500 ans d'histoire. Fondée dans la commune de Passavant-la-Rochère en 1475 par Simon de Thysac, un gentilhomme verrier, elle est aujourd'hui la plus ancienne verrerie d'art de France encore en activité. Elle a été implantée en lisière de la forêt, qui fournissait le bois pour alimenter les fours. La silice était alors extraite du sol de grès et la chaux des sols calcaires des Vosges. De cette alchimie, naissait le verre.

Découvrez le savoir-faire millénaire du verre soufflé bouche fait main des maîtres-verriers. Lors de votre visite, vous verrez les verriers cueillir, maillocher, souffler et façonner le verre pour transformer cette matière en fusion en un objet prestigieux.

**Verrerie La Rochère**

**Rue de la Verrerie**

**70210 Passavant-la-Rochère**

**Tél. 03 84 78 61 00**

**[www.larochere.com](http://www.larochere.com)**

**Visite libre, non commentée mais gratuite.**

## À Velleminfroy, une eau minérale d'exception

Une renaissance : déclarée « eau minérale naturelle » par l'Académie impériale de médecine dès 1859, l'eau de la source Velleminfroy a fait le tour du monde, considérée comme l'une des plus pures et des plus minéralisantes. Fermée en 1960, elle a repris vie il y a quelques années, grâce à Paul Poulailon. Le chef d'entreprise, célèbre pour ses « moricettes », est tombé sous le charme du site. Il le rachète lors d'une vente aux enchères. Puis remet en fonction la source, et rénove un bâtiment tombé en ruines. Inaugurée en 2016, le domaine de la source se visite : du pompage de l'eau au soufflage des bouteilles en passant par la mise en palettes, tout est réalisé sur place ! Un showroom, une boutique, un musée de l'eau et un restaurant font du site de Velleminfroy un lieu de visite des plus rafraîchissants des Vosges saônoises !

**La source de Velleminfroy**

**70240 Velleminfroy**

**Tél. 03 84 75 57 74**

**[www.velleminfroy.fr](http://www.velleminfroy.fr)**



# NOS PARTENAIRES



## GASTRONOMIE ET PROMOTION DES PRODUITS RÉGIONAUX

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



## BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ TOURISME

5 avenue Caribaldi - BP20623 - 21006 Dijon Cedex  
www.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 D'AGRICULTURE ET LEUR MARQUE BIENVENUE À LA FERME



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



### CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

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

### CHAMBRE D'AGRICULTURE DE HAUTE-SAÔNE

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

### CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'YONNE

14 bis rue Cuynemer 89000 Auxerre  
Courriel: [accueil@yonne.chambagri.fr](mailto:accueil@yonne.chambagri.fr)  
Tél: 03 86 94 22 22

### CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA CÔTE-D'OR

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

### CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA NIÈVRE

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

### CHAMBRE D'AGRICULTURE DE SAÔNE-ET-LOIRE

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

### CHAMBRE D'AGRICULTURE DU JURA

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

### CHAMBRE INTERDÉPARTEMENTALE D'AGRICULTURE DOUBS- TERRITOIRE DE BELFORT

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

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





RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ

  
MA RÉGION  
À DU CÔT

[jveuxdulocalbfc.fr](http://jveuxdulocalbfc.fr)  
J'aime mes producteurs, j'aime leurs produits





sortez  
chez vous

en Bourgogne - Franche - Comté

en Bourgogne - Franche - Comté

ON N'EST  
JAMAIS À COURT D'IDÉES  
POUR SE CHANGER  
LES IDÉES

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