

LOCAL & BIO
2024
N°8
Manger local et bio
en Bourgogne-Franche-Comté

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

EN AVANT JEUNESSE !

La moitié de nos agriculteurs ont plus de 50 ans. Beaucoup vont cesser leur activité dans les prochaines années. Il y a urgence à donner l'envie et des moyens à notre jeunesse pour embrasser le métier.



📍 CHATEAU
DU CLOS VOUGEOT
(21)



📍 FRAC DE
BESANCON
(25)

en Bourgogne - Franche - Comté

**Des événements, des festivités
et des animations pour bouger
dans votre région.**

www.bourgognefranche.comte.com

© Région Bourgogne-Franche-Comté - David Cesbron.



RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

 **sortez
chez vous**
en Bourgogne - Franche - Comté

Les soubresauts de la vie politique ne doivent pas nous faire perdre de vue les grands enjeux pour notre avenir. Parmi eux, l'agriculture en est un majeur. Confrontés aux effets du changement climatique, à l'inflation, aux changements des habitudes alimentaires, au renouvellement des générations, les agriculteurs de notre territoire ont besoin de notre soutien, et de notre reconnaissance.

Dans ce contexte, la Région développe une politique agricole ambitieuse, dont l'objectif est tout à la fois d'accompagner le monde agricole face aux grandes mutations, de défendre le revenu des agriculteurs, et d'améliorer la qualité des repas servis dans les cantines. Notre collectivité déploie ainsi des aides pour une agriculture plus durable, plus résiliente, et plus rémunératrice : en permettant aux agriculteurs de poser les bases de leur entreprise en tenant compte des contraintes environnementales ; en leur facilitant l'accès aux marchés publics ; en favorisant la structuration des grandes filières ; en conservant la valeur ajoutée sur le territoire, par exemple par le soutien à l'engraissement local, ou à la diversification des productions.

La Région pilote également une partie des fonds européens destinés à l'agriculture. Si conjoncturellement, la Région rencontre des difficultés pour apporter plus rapidement ces aides aux agriculteurs, l'objectif structurel est bien la meilleure utilisation possible de ces fonds pour soutenir l'installation des jeunes, la modernisation des exploitations, les investissements dans les bâtiments et les équipements.

Ce magazine Local&Bio est devenu un véritable rendez-vous éditorial, pour permettre aux citoyens de mieux comprendre les problématiques agricoles, et les réponses apportées par les politiques publiques de la Région. Alors qu'un agriculteur sur deux est âgé de plus de 50 ans, ce dernier numéro se penche plus particulièrement sur la question du renouvellement des générations, enjeu essentiel pour la défense de notre modèle agricole.

Bonne lecture



Marie-Guite Dufay
Présidente de la Région
Bourgogne-Franche-Comté
Photo © Yves Petit

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

SOMMAIRE

LE SAVIEZ-VOUS ?	10
PETITS PRODUCTEURS, GRANDES SAVEURS	12
LES DÉFIS DES NOUVELLES GÉNÉRATIONS	22
À TABLE AVEC NEUF RECETTES LOCALES ET BIO	30
VALLÉE DE LA GASTRONOMIE	40
NOS FILIÈRES	44
ESCAPADES GOURMANDES	48
TRIBUNES	56
NOS PARTENAIRES	58

**SALON DE
L'AGRICULTURE**

UNE BOURGOGNE- FRANCHE-COMTÉ ÉTINCELANTE

La soixantième édition du salon de l'agriculture (Paris, du 24 février au 3 mars 2024) a été particulièrement prolifique pour nos producteurs et nos éleveurs : en ramenant 611 médailles des différents concours, ils se sont fait remarquer aux quatre coins des rings et sur les podiums.

337 médailles sont venues récompenser les produits (dont 230 pour les vins de Bourgogne et du Jura) ; les animaux ont quant à eux ramené 273 médailles. La Bourgogne-Franche-Comté est notamment la première région de France pour les moutons (173 médailles). Elle est également première pour les chevaux (22 médailles), et quatrième pour les bovins (58 médailles).



« TOUS À TABLE » : LE CONCOURS QUI MET L'EAU À LA BOUCHE





Dans la cuisine du restaurant d'application de Château-Chinon, quatre équipes ont participé au tout premier concours de chefs de cuisine en lycée nommé « Tous à table ». Une initiative de la Région Bourgogne-Franche-Comté pour mettre en lumière un métier en tension, recruter des passionnés et susciter des vocations.

Le défi de chacune des équipes : préparer un plat à base de truite et un dessert à base de biscuit à la cuillère et de miel en 3h30 pour 3 euros par personne. Le tout sur le thème imposé des Jeux olympiques. Des mets savoureux et très bien présentés ont été servis à un jury composé de professionnels et de techniciens. Ce concours a prouvé qu'en restauration collective, il est possible de servir des plats gustatifs et attractifs à un public des plus exigeants.

LA CITÉ DES VINS ET DES CLIMATS DE BOURGOGNE A CÉLÉBRÉ SES UN AN !



Depuis leur ouverture, les cités de Beaune, Mâcon et Chablis qui composent «La Cité des vins et des climats de Bourgogne» ont trouvé leur public.

Près de 80 000 visiteurs ont franchi les portes d'au moins un des trois sites. Et même si la réputation mondiale de Beaune lui octroie une majorité du public, Macon et Chablis ont su, elles aussi, satisfaire un public de spécialistes comme de néophytes.

À la vue de la programmation à venir, le succès n'est pas près de s'arrêter : expositions, dégustations, ateliers d'initiation mais aussi escape game sur la vigne pour les plus jeunes, tous les publics sont les bienvenus à la Cité.

Plus d'infos sur www.citeclimatsvins-bourgogne.com



L'ENGAGEMENT BIO

En 2022, la France compte 60 483 fermes engagées en bio, soit 3,5% de plus qu'en 2021.
Ces 60 483 fermes biologiques représentent 14% des fermes françaises.

LA FRANCE NUMERO 1

En 2022, la France est 1^{ère} au sein de L'Union Européenne en termes de surfaces bio, suivie par l'Espagne et l'Italie. Cette première place témoigne d'un engagement profond envers des pratiques agricoles durables et respectueuses de l'environnement. Cela reflète aussi une évolution des mentalités, une prise de conscience des enjeux liés à la préservation de la biodiversité, à la santé des sols et à la réduction de l'utilisation des produits chimiques.

Malheureusement, elle n'est qu'en 13^e position pour la part de sa surface agricole utilisée cultivée en bio.

En tête du podium, on retrouve l'Autriche et l'Estonie.

10,7%

de la surface agricole française est biologique, ce qui représente 2 876 052 hectares.



17%

Des emplois agricoles sont occupés par des paysans en agriculture biologique.



215 000

En 2022, la filière biologique génère 215 000 emplois directs. Ces fermes emploient davantage que les fermes conventionnelles, 2,4% équivalent temps plein pour les fermes biologiques contre 1.59% équivalent temps plein pour les fermes conventionnelles.

LE SAVIEZ-VOUS?

CHIFFRES CLÉS DE LA FILIÈRE BIO

LA RÉGION

14,7% des fermes de Bourgogne-Franche-Comté sont en agriculture biologique, ce qui équivaut à 3 480 fermes, selon les données de 2022 de l'ORAB - Observatoire régionale de l'Agriculture biologique.

La conversion vers l'agriculture biologique gagne indéniablement du terrain, apportant avec elle une multitude d'avantages. La Région Bourgogne-Franche-Comté, réputée pour ses vignobles prestigieux et ses vastes étendues de cultures, voit de plus en plus d'agriculteurs utiliser les méthodes biologiques, convaincus par ses vertus.

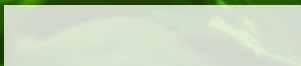
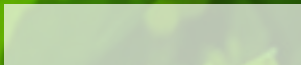
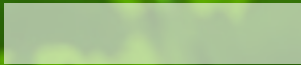
10,4%

des surfaces agricoles de la région sont à ce jour en agriculture biologique. Ce qui est équivalent à 246 656 hectares dont 36 440 hectares en conversion. Il s'agit de parcelles qui ont entamé des démarches pour obtenir un ou plusieurs labels bio mais qui ne peuvent pas encore commercialiser leurs produits sous l'appellation agriculture biologique.



Ces dernières années, la région Bourgogne-Franche-Comté a connu une croissance significative dans les secteurs de la viticulture et des grandes cultures. En effet, ces deux domaines demeurent les productions biologiques prédominantes dans la région. Les vignobles et les champs de céréales continuent d'être au cœur de l'activité agricole, mettant en avant l'importance de l'agriculture biologique.

////////////////////////////////////
**PETITS
PRODUCTEURS
GRANDES SAVEURS**
////////////////////////////////////





On a beau essayer de faire le tour de la question, on n'y arrivera pas : impossible de mettre en valeur l'intégralité de nos centaines, de nos milliers de producteurs et d'éleveurs qui nous font vivre au quotidien. A chaque numéro de Local & Bio, il nous faut faire des choix. Car on n'a que huit places. Huit portraits, un par département.

A l'heure des choix, on regarde les parcours de chacun. On sélectionne les belles histoires. Comme celle de Christine Roubez, qui a choisi de délaissier les piqûres et son statut d'infirmière pour élever des carpes dans le Jura ; ou celle de Valérie et Henri Mutin, Côte-d'Oriens, qui basculent il y a 20 ans dans la production de lentilles et de céréales lorsqu'ils apprennent que leur fille ne peut plus manger de viande. Et que dire de celle de Denise Carpentier qui, à 76 ans, se lance dans la production de terrines de gibier dans la Nièvre ?

Des parcours inspirants, toujours sincères, toujours dans l'optique de produire du bon, du bio si possible.

Nous vous souhaitons une belle découverte de ces producteurs qui se lèvent chaque jour pour nourrir et soigner leurs bêtes, pour arroser ou pour tailler leurs plants. Pages 30 à 39, vous découvrirez huit recettes imaginées à partir de leurs produits. Testez, vous verrez : c'est bon quand c'est fait avec des produits élaborés avec amour...

CHRISTINE ROUBEZ - JURA

CARPE DIEM

PISCICULTRICE DANS LA BRESSE JURASSIENNE, CHRISTINE ROUBEZ S'EST SPÉCIALISÉE AU FIL DES ANS DANS L'ÉLEVAGE DE CARPES. AVEC SA FILLE CAMILLE, ELLES EN PÊCHENT 7 À 8 TONNES CHAQUE ANNÉE QU'ELLES TRANSFORMENT EN VELOUTÉS, RILLETES ET FILETS FUMÉS AU BOIS DE SAPIN.



PISCICULTURE DES MARAIS
PLEURE (39)
Pisciculture


Pisciculture des Marais
5 route des Essards - 39120 PLEURE
Tél : 03 84 81 47 26
Vente à la ferme les soirs de semaine (sauf mercredi)
de 17h à 19h et les samedis matins.
Soirées fritures les vendredi soirs.

Les piqûres et les pansements, elle a vite compris que ce n'était pas son truc. Christine Roubez n'est d'ailleurs pas allée au bout de ses études d'infirmière. Installée à Pleure, dans la Bresse jurassienne, la piscicultrice a préféré suivre les traces de son père : « *il avait investi dans des étangs à la fin des années 50, lorsque les prix étaient abordables* » se souvient-elle. Proche de la nature, la jeune fille qu'elle était aimait l'accompagner dans son travail quotidien, pour nourrir les carpes, les brochets, les tanches et les gardons qui garnissent les bassins. Quand le patriarche prend sa retraite en 1997, elle n'hésite pas un seul instant et reprend l'exploitation. La pisciculture n'a alors qu'un seul client : un grossiste alsacien, qui dépose le bilan en 2002 en laissant un coquet impayé. Christine choisit de changer de modèle, et se lance dans la vente directe au particulier, « *pour valoriser la carpe, qui jouit alors d'une mauvaise image de marque* » dit-elle.

L'EFFET COVID

L'agricultrice investit dans un laboratoire de transformation, intégré à la ferme, et doté d'un fumoir. Elle y développe toute une gamme de produits : des filets de carpes, frais ou fumés ; des veloutés, des terrines, des rillettes... « *C'est plus de travail, mais je ne le regrette pas* » affirme-t-elle. Surtout depuis la Covid : les ventes à la ferme ont explosé, et les Bressans se pressent les soirs de semaine pour récupérer une soupe de poissons ou des filets de carpes fumés, la spécialité de la maison : « *ça ressemble un peu au hareng, en plus fin* » explique Christine. La carpe fumée se consomme en tartare, ou sur des pommes de terre vapeur. Il faut préciser qu'entre temps, Christine a reçu le renfort de Camille, sa fille. Titulaire d'un bac pro hôtellerie-restauration, la jeune femme de 28 ans a affiné les recettes. Elle a également transformé une remorque en « *foodtruck* », qu'elle installe les vendredis soirs devant la ferme : « *On propose des fritures de poissons, avec des frites fraîches. L'été, on met des tables dehors, les gens profitent du calme et de la nature* ».

UN TRAVAIL EN FAMILLE

L'essentiel du travail se fait malgré tout dans les bassins. Le duo mère-fille a choisi de ne nourrir ses poissons qu'avec des céréales issues de l'agriculture biologique : « *On utilise également de la drêche provenant de la fabrication de bière biologique* » précise Christine. Les poissons sont par ailleurs fumés avec de la sciure de sapin non traitée, sourcée à Bletterans, à 22 kilomètres. D'ici quelques années, Christine passera à son tour la main : « *J'ai encore des choses à apprendre, mais je serai prête. Elle m'a transmis sa passion* » affirme Camille. « *Travailler en famille, ce n'est que du bonheur* » ajoute sa mère. La retraite peut attendre ! 



LA GRANGE AUX CLERCS
MASSINGY (21)
Lentilles

VALÉRIE ET HENRI MUTIN - Côte-d'Or

DES ÉPICURIEUX AU SERVICE DU GOÛT

JUSTE AVANT LE VILLAGE DE MASSINGY (CÔTE D'OR), SE DRESSE LA FERME DES MUTIN. UN COUPLE D'AGRICULTEURS PASSIONNÉS PAR LES CÉRÉALES ET LE GOÛT.

Le couple de Côte d'Oriens perpétue la tradition familiale : celle de cultiver la terre sous toutes ses formes. Pour se former, Henri Mutin a étudié au LEGTA La Barotte à Chatillon-sur-Seine, non loin de la ferme historique basée à Massingy.

Le Massingien est muticasquette puisqu'il est céréalier, mais également éleveur de bovins et a créé son propre atelier d'engraissement. Mais lorsque la crise de la vache folle survient dans les années 1990, la méfiance des consommateurs apparaît avec elle. Cette année-là, il décide alors de se rendre au Salon de l'Agriculture, pour expliquer et démontrer des savoir-faire ancestraux.

« ON VEUT CASSER LES CODES »

« On veut casser les codes », précise son épouse, Valérie Mutin, qui a repris l'exploitation, toujours épaulée par son mari. Ce qu'ils ont déjà fait à maintes reprises. Pionnier, Henri Mutin a été le premier viticulteur à planter des vignes bio à Châtillon-sur-Seine et à recevoir un prix international pour cela. Il participe également à la création du Drive fermier lors du Covid, une initiative qui vise à faciliter l'accès aux produits locaux aux clients grâce à des paniers fermiers personnalisés à venir chercher.

Mais pourquoi avoir choisi la lentille ? « D'abord parce qu'elle nourrit le sol, elle se sème au printemps et détruit les mauvaises herbes », explique Valérie. Mais ce n'est pas la seule raison

à ce choix. Il y a vingt ans, quand on leur annonce que leur fille de 5 ans ne peut pas manger plus de trois fois dans la semaine des protéines animales, le couple se tourne vers les légumineuses riches en fer.

Graines de chia, petit épeautre, sarrasin, quinoa... autant de céréales que de variétés collectées chez les Mutin. « Aujourd'hui, ce que l'on souhaite, c'est proposer des alternatives, et permettre de réduire les consommations de viande achetée afin de pouvoir en consommer de meilleure qualité et originaire de France. » Faire face aux dérèglements climatiques, sans fatalité, puisqu'ils ont permis au couple de cultiver de nouvelles variétés.

L'idée de transmettre aussi, en travaillant avec le lycée de Plombières-lès-Dijon. Les élèves s'essaient à la transformation de leurs céréales brutes en produits tels que des yaourts ou des mikados végétaux. Lors des marchés, ce sont les explications qui séduisent, notamment sur les modes de consommation et de cuisson de ces légumineuses parfois méconnues.

Sortir des sentiers battus en proposant autre chose que le traditionnel saucisses/lentilles et faire découvrir des assaisonnements avec des veloutés ou des variantes telles les lentilles beluga au parfum de noisettes. « Mais ce n'est pas du caviar », tempère en riant le céréalier passionné.

Se réinventer, aussi. Car sans recettes, difficile de convaincre le public qui ne connaît pas toujours l'étendue des bienfaits des protéines végétales.

En tout, ce sont une quinzaine de variétés qui sont cultivées à Massingy et neuf sortes de crémant. Pour la suite, les Mutin cultivent encore de nombreuses idées pour développer les circuits courts et semer les graines du manger local en Bourgogne-Franche-Comté.

Coordonnées : La Grange aux Clercs - 21400 MASSINGY
Tél : 03 80 91 06 05
Email : henri.mutin@wanadoo.fr
Ouvert à la livraison sur Dijon



Photo © Xavier Ducordeaux

AUX BREUVAGES DU CAMBROUSSARD
OIGNEY (70)
Crèmes et liqueurs

AUDE ET RENAUD DEMENUS - Haute-Saône

UN POUR TOUS, TOUS POUR UN

AUDE ET RENAUD DEMENUS ONT CRÉÉ « AUX BREUVAGES DU CAMBROUSSARD » DÉBUT 2020, EN PLEIN CONFINEMENT. ILS FABRIQUENT DES CRÈMES ET DES LIQUEURS BIO. UN PROJET DE FAMILLE, LOIN DE LA SUISSE ET DE LEURS MÉTIERS D'ORIGINE.

Aude et Renaud Demenus n'avaient pas vraiment la fibre agricole. Originaire du Haut-Doubs, elle était éducatrice spécialisée ; lui travaillait dans le bâtiment. « On était dans la mouvance écolo bobo bio. Sauf que l'on faisait 140 bornes tous les deux chaque jour pour aller bosser en Suisse. On n'était pas vraiment en raccord avec nos convictions » plaide Aude. De son côté, Renaud ne s'épanouit plus dans son domaine. La naissance de Gabriel, leur premier enfant, fait office de déclencheur ; début 2020, la petite famille quitte le Haut-Doubs et vient s'installer en Haute-Saône, aux terres plus abordables financièrement.

Elle achète une ferme dans le petit village d'Oigney, avec un hectare de terres sur lequel poussent une soixantaine d'arbres fruitiers. C'est décidé : ils deviendront agriculteurs. Renaud suit une formation de technicien agricole, spécialité maraichage-bio, à Chargey-les-Gray : « Ça m'a permis de voir que ce n'était pas ce que je voulais faire ! » se rappelle le jeune trentenaire. Trop de travail, pour un salaire de misère.

« LUI EST PLUS FRUITS, MOI JE SUIS PLUS FLEURS »

Le couple choisit d'investir le créneau des liqueurs. Un produit non périssable, plus facile à commercialiser. Arnaud avait distillé un peu dans le Haut-Doubs, aux côtés des anciens. Et il faisait sa propre gentiane. Il s'appuie d'abord sur ses arbres fruitiers : cassis, prune et coco jaune – la mirabelle de Haute-Saône. Aude et Renaud se prennent au jeu. La gamme s'étend

avec des produits floraux, cueillis dans la nature : acacia, sureau, primevère, pâquerette, ortie ... « Lui est plus fruits, moi je suis plus fleurs » sourit Aude.

Depuis un an, c'est une liqueur au foin qui fait sensation : « un produit régressif : les gens nous disent « ça nous rappelle quand on allait chez mamie et que l'on se roulait dans les bottes de foin » avance Aude. Une liqueur qui peut être consommée nature, ou bien en cuisine, sur un agneau par exemple. Les produits sont commercialisés à 85 % en vente directe, sur les marchés, les foires, et les fêtes médiévales. « On propose aussi une gamme de cocktails lors des événements ». Le mori-foin – liqueur de foin, rhum, limonade, jus de citron – a fait un carton lors du dernier salon de l'agriculture parisien.

Quatre ans après avoir changé de vie, la famille s'est agrandie avec l'arrivée d'un deuxième garçon. Elle ne regrette rien, ou presque, même si c'est difficile : « On avait une situation très confortable dans le Haut-Doubs. Aujourd'hui, c'est plus compliqué économiquement, mais on n'a pas fait ça juste pour gagner notre vie : c'est un vrai projet de famille. » Le couple a d'ailleurs choisi d'assurer lui-même l'instruction de ses enfants. Un pour tous, tous pour un.

Aux Breuvages du Cambroussard
5 Rue de Melin - 70120 OIGNEY
Tél : 06 84 08 82 19
www.breuvagesducambroussard.fr



LES ALIMENTS VIVANTS
BESANÇON (25)
 Lactofermentation

EVE COLTAT - Doubs

ELLE A TROUVÉ SA VOIE ... LACTIQUE

COMÉDIENNE PENDANT 10 ANS, EVE COLTAT A CRÉÉ EN 2022 « LES ALIMENTS VIVANTS », À BESANÇON. ELLE Y DÉVELOPPE UNE GAMME DE BOCAUX DE LÉGUMES CRUS, EN BIO, CONSERVÉS SELON LE PRINCIPE DE LA LACTOFERMENTATION.

Il y a 15 ans, lorsqu'elle foulait les planches de la scène d'Avignon, Eve Coltat imaginait mal se voir un jour mettre des légumes en bocaux. Comédienne pendant 10 ans, la jeune femme originaire de l'Aube a choisi de changer de vie, la trentaine passée : « *Le statut d'intermittent du spectacle me pesait. J'étais arrivée en fin de cycle. J'avais eu un coup de cœur pour Besançon durant mes études. J'ai décidé d'y revenir pour réaliser ma reconversion professionnelle.* » C'est lors d'un passage comme agent d'accueil au musée des maisons Comtoises de Nancray qu'elle mûrit son idée de se lancer dans la lactofermentation. Une technique datée du néolithique, la seule aujourd'hui connue permettant de conserver des légumes crus : « *vous prenez des légumes, vous ajoutez du sel et vous les enfermez dans un bocal, sans oxygène* » explique Eve. La mixture et l'absence d'oxygène vont créer un environnement idéal pour le développement des bonnes bactéries, qu'on appelle les bactéries lactiques. Le mélange va fermenter durant près de deux mois : « *en mangeant le sucre des aliments, les bactéries lactiques vont créer de l'acide lactique qui va tuer les micro-organismes indésirables* ».

L'EFFET CHOUCROUTE

Ça paraît presque simple expliqué comme ça ! Mais l'alchimie est loin d'être facile à obtenir. Eve a mis un an pour trouver la bonne recette. Avant de s'extasier, enfin, sur... une choucroute : « *C'était un premier janvier. On l'a ouverte avec mon compagnon,*

et là, wahou ! Le chou était croquant. L'odeur magique. Au goût, il y avait une puissance incroyable. » Son entourage confirme et l'encourage à poursuivre. En 2022, elle crée « *Les aliments vivants* » à Besançon, au sein de la pépinière d'entreprises de BGE.

Depuis, Eve a créé une vingtaine de recettes, pour en retenir neuf à commercialiser : un mélange fenouil-citron, parfait sur un poisson ; un duo panais-carottes pour donner du corps à une salade de pommes de terre vapeur ; des pickles, de l'ail entier, ou encore des kimchi, ces fameuses spécialités coréennes à base de choux, d'ail, de gingembre et de piment. Tous les ingrédients utilisés sont bio, et les légumes sont sourcés en circuit court, à Auxonne (21) ou à Fertans (25). Les produits sont commercialisés en vente directe, sur les marchés bisontins, et dans quelques épiceries bio franc-comtoises.

« ÇA DONNE DU SENS À MA VIE »

Un an et demi après son lancement, Eve espère franchir un palier en 2024 : « *J'ai passé deux tonnes de légumes en 2023, j'espère doubler cette année.* » La jeune entrepreneuse n'arrive pas encore à se verser de salaire. Mais elle croit en son projet : « *Ça donne du sens à ma vie. C'est éprouvant, mais chaque matin, je me lève avec l'envie d'aller travailler. Mon rêve, c'est de réussir à garder cette activité artisanale, de trouver l'équilibre et de poursuivre cette mise en valeur d'un terroir. Car c'est ça finalement que je fais.* »

LA PRODUCTION DE LAIT EST INDISSOCIABLE DE SA LAITERIE HISTORIQUE

À VARENNES-SAINT-SAUVEUR, LA COOPÉRATION ENTRE L'EXPLOITATION DE CLAUDE TREBOZ ET LA LAITERIE DE LA BRESSANE EST DEVENUE INCONTOURNABLE, QUASI HISTORIQUE DEPUIS DES DÉCENNIES.

Fondée en 1939, la Laiterie de Bresse ou La Bressane, est l'une des plus anciennes laiteries entre Saône et Jura. Tout en gardant l'âme de la région, la crème de Bresse a subi de nombreux changements en se modernisant au fil des années.

Coopérative dès sa genèse, puis rachetée par une entreprise familiale, près de 70 employés prennent soin du lait des dix producteurs laitiers locaux à l'heure actuelle. Toutes les productions bressanes proviennent à 100% de la région, à moins de 30 km d'une laiterie.

À l'époque, comme le révèle son directeur régional, Sébastien Danger, la laiterie était centrée sur le beurre, le metton et la raclette. Désormais ce sont des produits AOP ultra-frais, toujours sans additif, que vous pouvez savourer : fromages blancs battus, fromages frais, faisselles ou crèmes de Bresse. Mais toujours avec cette constante ténacité de préserver le savoir-faire traditionnel bressan.

Et qui en seraient les premiers gardiens, si ce ne sont les fermes laitières locales, comme celle de Claude Treboz ?

L'exploitation GAEC Les Forts est une histoire de famille depuis trois générations. Claude Treboz a repris la place de son oncle en 2016, et a été rejoint par sa femme Pauline en 2021. Le trio est au complet avec son père Jean-Marc. Hormis ce fort attachement familial, la gestion de la ferme est une passion qui s'est transmise naturellement au fil des années en vocation.

Le GAEC regroupe 90 vaches laitières broutant les 175 hectares de terrain, ainsi que 5000 volailles de Bresse. Pour Claude Treboz, le lait n'est pas qu'un produit mais un élément issu de la terre, grâce à ces nombreuses vaches laitières, qui ont toute un nom, Poupouille, Ricola, Ivette, Niokki, Pirouette ou Limonade...

Commencée dès 5h du matin, la journée est rythmée par le travail des animaux. Même si la traite est robotisée, les autres tâches n'en restent pas moins primordiales et toujours à effectuer manuellement : à commencer par l'alimentation qui prend trois heures le matin, une heure le soir, ainsi que les travaux dans les champs cadencés par les saisons, comme les semis de maïs ou l'ensilage d'herbe. Mais la vie de famille reste toujours essentielle. Comme le précise Claude : *« Il faut profiter de la fenêtre climatique pour réaliser ce qu'il y a à faire, et prendre plus de temps pour nous lorsque c'est plus calme pendant l'hiver ».*

Avec neuf autres exploitants locaux, le lait AOP de la ferme de Claude a toujours été livré à la laiterie La Bressane, via la coopérative Sodiaal, qui lui rachète le lait pour le revendre à la laiterie. Si la boutique de La Bressane propose toute sa gamme de produits laitiers et d'autres produits locaux, ses ventes emblématiques se retrouvent partout en France, mais essentiellement dans la région lyonnaise, et dans certains restaurants.

Malgré l'inflation, déplorée par la ferme, comme par la laiterie, l'état d'esprit et la volonté restent positifs afin de redynamiser le marché. Sans dévoiler la recette secrète de ses productions bressanes, les seize médailles gagnées aux concours agricoles, dont quatre médailles d'or au concours de Paris, font la fierté du GAEC des Forts et de la Laiterie de Bresse. 🌿



GAEC LES FORTS
VARENNES-SAINT-SAUVEUR (71)
Lait



LAITERIE DE BRESSE
VARENNES-SAINT-SAUVEUR (71)
Produits laitiers



LE PETIT ATELIER D'OISY
OISY (58)
Fabrication de terrines

DENISE CARPENTIER - Nièvre

LA TERRINE EST DANS LE PRÉ

NIVERNAISE EN RETRAITE, DENISE CARPENTIER N'AURAIT JAMAIS CRU OUVRIR UN ATELIER DE CONFECTION DE TERRINES À BASE DE GIBIER. FORTE DU SUCCÈS RENCONTRÉ, ELLE SE LANCE AVEC UNE DÉTERMINATION ET UNE JOIE DE VIVRE À TOUTE ÉPREUVE POUR CRÉER LE PETIT ATELIER D'OISY.

Rester emmitouflée dans son rocking chair, très peu pour Denise Carpentier. La pétillante octogénaire préfère la vie de jeune cheffe d'entreprise. Installée à Oisy (58), la Nivernaise d'adoption fourmille d'humour et de malice. Secrétaire puis assistante de direction dans un lycée, la Val d'Oisienne change de vie et s'installe en Bourgogne. À 76 ans, elle devient productrice de terrines de gibier (sanglier, daim, cerf, etc.). Un parcours atypique qui l'a poussée à ne jamais renoncer.


Son aventure entrepreneuriale commence en 2019, par pur hasard, lorsqu'un ami chasseur tombe en panne de congélateur et lui porte son gibier. Denise parcourt alors son vieux livre de recettes pour fabriquer des terrines. Mais ironie du sort, elle n'est pas friande de la charcuterie. Elle parvient tout de même à goûter ses préparations avant d'y ajouter toutes sortes d'herbes aromatiques qu'elle récolte directement dans son jardin.

Son ami les apporte à un repas de chasseurs et les compliments fusent. Tous veulent obtenir la recette. Denise entreprend alors de créer son entreprise pour pouvoir commercialiser ses terrines et investit dans du matériel. Elle se forme pour se spécialiser dans la conserverie. « *Les examinateurs étaient stupéfaits que je remette un tablier d'écolière à mon âge* », se remémore Denise en souriant. Mais le Covid met un coup d'arrêt à son projet, avec lui, fini les grandes tablées.

Sans jamais abandonner, elle se remet en selle et écume les marchés du territoire avec ses produits. Passionnée, elle ne tarit pas d'éloges sur ses produits, notamment sa rilette, surnommée Haribo, « *car on n'en revoit jamais le pot.* », commente en riant Denise.

Pour résister face aux supermarchés et ne pas augmenter ses prix, elle a décidé de proposer des pots plus petits. « *Le goût c'est le plus difficile à défendre* », indique-t-elle sur un ton caustique. L'octogénaire fait de l'apprentissage du goût un véritable sacerdoce. Appréciant de transmettre aux plus jeunes, comme lorsqu'elle l'a fait lors de ses dernières participations au Salon de l'Agriculture.

Elle part faire découvrir ses produits sur plusieurs grandes foires comme Saulieu, Châtillon-sur-Seine, la foire gastronomique de Dijon, la foire de Châlons-en-Champagne. Mais aussi des rendez-vous plus exotiques comme Les Médiévales de Provins où elle a dû confectionner un stand médiéval pour l'occasion.

Jamais à court d'idées ou à court de gibier, Denise Carpentier s'engage dans des projets tout au long de l'année avec une joie de vivre et une détermination qui forcent l'admiration. 

Commande possible sur le site internet, par mail ou par téléphone.

Le petit atelier d'Oisy - 2 chemin de Prémoint - 58500 PETIT OISY

www.atelier-oisy.fr - Contact : 03 86 27 28 45

carpentier.denise0658@orange.fr

SANDRINE GOUAT - Territoire de Belfort

UNE TOUCHE À TOUT DE L'AGRICULTURE



Photos © Edwige Prompt

AU PIED DU BALLON D'ALSACE, À AUXELLES-HAUT, SANDRINE GOUAT OCCUPE SES JOURNÉES DEPUIS MAINTENANT 21 ANS AVEC LES 60 HECTARES QUI L'ENTOURENT. DE L'ÉLEVAGE OVIN AUX PORCS GASCONS, EN PASSANT PAR LE MARAÎCHAGE ET L'ACCUEIL PÉDAGOGIQUE, ELLE N'A PAS LE TEMPS DE S'ENNUYER.


En 2003, Sandrine et son mari décident de se lancer dans l'élevage de brebis allaitantes et rachètent une ferme. Elle en est la seule agricultrice, son mari Laurent conservant son activité dans la filière du bois. Peu à peu, son activité s'étend et elle décide de se diversifier en débutant l'élevage d'une quarantaine de bovins comprenant veaux, brouards, génisses, vaches, taureaux et porcs gascons. Activité qu'elle souhaite aujourd'hui arrêter, « *c'est une charge de travail trop importante, qui n'est pas assez rentable* ». Néanmoins, Sandrine poursuit son élevage de brebis laitières grâce auxquelles sont fabriquées divers produits laitiers à base de lait de brebis bio.

La production n'est pas très compliquée mais prend du temps. Elle dispose de matinées bien chargées, « *je commence à 6h30 avec la traite des brebis qui sont placées sur le quai de trait afin d'être maintenues pour la récupération du lait.* ». Une fois le lait récupéré, direction le laboratoire pour la confection de tomme et la préparation des commandes qui seront livrées dans la journée. Mais attention ! Hors de question de rentrer dans la pièce sans les cheveux attachés et l'équipement exigé : blouse et chaussures spécifiques. Au total, du fromage à pâte molle, des yaourts, des fromages frais et aromatisés seront livrés au magasin de producteurs locaux à Grosmaigny, village situé à quelques kilomètres.

A DISPOSITION DES SCOLAIRES

« *Lorsque j'ai étudié une année pour reprendre l'école d'éducatrice spécialisée, cela ne m'a pas plu. Et j'ai eu l'idée de la ferme pédagogique, au départ pour accueillir des enfants déficients* », explique Sandrine. Le projet a été lancé en 2010 et s'est prolongé les années suivantes, de mai à juillet. Les écoles maternelles locales du Territoire de Belfort, de Haute-Saône et du Doubs viennent découvrir la ferme, les différentes activités autour des légumes et des animaux, la fabrication de pain, le nourrissage des animaux et l'initiation au poney.

UNE PRODUCTION DIVERSIFIÉE, DIFFÉRENTS POINTS DE VENTE

Plusieurs fois par semaine, Sandrine livre ses produits dans différents points de vente : les magasins de producteurs locaux le Verdoyeux et Comme à la ferme, situés à Grosmaigny et à Champagny. Elle est également présente sur le marché de Giromagny tous les samedis matin pour proposer sa production très diversifiée : batavia, épinard, fenouil, viande de porc, tomme de brebis... 

*L'élevage des Champs Lambert
29 rue des Roches - 90200 AUXELLES-HAUT
Visite de la ferme pédagogique pour les établissements
scolaires sur réservation
Tél : 06 89 11 26 09*



ELEVAGE DES CHAMPS LAMBERT
AUXELLES-HAUT (90)
Élevage et maraîchage



Photo © Océane Lavousted

MAISON DOSNON
 Villeneuve-sur-Yonne (89)
 Fabrication de pains d'épices et de miel

FRANÇOIS DE CHARON - Yonne

MAISON DOSNON : UNE TRANSMISSION POUR FAIRE PERDURER LES TRADITIONS

L'ÉTABLISSEMENT CRÉÉ EN 1920, BASÉ À VILLENEUVE-SUR-YONNE, A ÉTÉ RACHETÉ EN 2023 PAR FRANÇOIS DE CHARON. SA VOLONTÉ : ALERTER LES CONSOMMATEURS SUR LES DANGERS QUI GUETTENT L'APICULTURE MAIS AUSSI AGIR À SON ÉCHELLE POUR LIMITER L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DES PRODUITS VENDUS.

Il faut pousser la lourde porte en bois pour pénétrer dans les locaux historiques de la Maison Dosnon à Villeneuve-sur-Yonne. Un tintement de clochette plus tard, François de Charon nous accueille au cœur de la Maison Dosnon qu'il a rachetée il y a un an au couple historique de l'enseigne.

Rien ne l'y prédestinait. Évoluant dans les domaines de la technologie, la data et le digital marketing, il n'aurait jamais parié devenir apiculteur récoltant. Lorsqu'il apprend que l'entreprise dont il achète les pains d'épice depuis 20 ans est en vente, il décide de saisir sa chance et de changer de vie.

Cinq inondations, un incendie et un cambriolage n'auront pas entamé la détermination de l'ex-Parisien installé désormais dans l'Yonne pour reprendre l'établissement connu pour ses pains d'épices et ses miels, créé en 1920. Et qu'il compte bien faire perdurer.

François De Charon met ses compétences au service de la marque en changeant l'identité visuelle. Fini les grosses abeilles illustrées au profit d'un style plus épuré. A l'image de l'apiculture d'aujourd'hui, dont les abeilles se raréfient. Un phénomène sur lequel il veut alerter.

C'est ainsi qu'il met en place des visites pour les groupes pour leur présenter l'apiculture et les dangers qui la guettent. L'objectif ? Répondre à toutes les questions. « Je cherche des consommateurs militants. Ils n'ont pas tous les éléments en rentrant, mais quand ils ressortent de la boutique, ils ont conscience du problème. »

UNE VOLONTÉ DE CHANGER LES HABITUDES ET D'AGIR CONCRÈTEMENT

Dans la boutique, le miel vendu est produit dans un rayon de 15 kilomètres. Si le pain d'épices s'exporte désormais à l'international, le miel, de plus en plus rare, est réservé aux locaux.

L'emménagement de François dans Yonne l'incite à pousser les touristes de passage à consommer mieux et à réduire les emballages de leurs produits. Il travaille en parallèle avec les étudiants de l'Université de Bourgogne pour élaborer des nouveaux emballages entièrement en matière naturelle que la Région Bourgogne-Franche-Comté finance à 70%. Défenseur des savoir-faire mais aussi de son territoire, François de Charon n'hésite pas à participer à des événements pour promouvoir la région et inviter d'autres à s'y installer. « La Bourgogne-Franche-Comté, c'est ma région préférée. L'Yonne gagne à être connue et si je peux contribuer à renforcer cette attractivité, je le ferais. Je privilégie toujours les contacts locaux et régionaux dès que j'en ai la possibilité. »

Le chef d'entreprise ne compte pas s'arrêter à l'Yonne, il espère développer d'autres boutiques dans toute la région Bourgogne-Franche-Comté. Ses yeux pétillent, rien qu'à l'idée des nombreux défis qui l'attendent et qu'il compte bien relever.

Maison Dosnon - 10 rue du collège
 89500 VILLENEUVE-SUR-YONNE
 Ouverture du mardi au samedi de 9h à 12h15
 puis de 13h30 à 18h et le vendredi de 13h30 à 18h
 Commande : 03 86 87 17 64 - contact@maisondosnon.fr

AGRICULTURE

LES DÉFIS DES NOUVELLES GÉNÉRATIONS

En Bourgogne-Franche-Comté comme partout en France, l'agriculture est à un tournant décisif, où le renouvellement des générations devient une priorité. Face aux nombreux départs à la retraite annoncés, la Région met en place des politiques volontaristes afin de soutenir les installations, mais aussi renforcer l'attractivité et la viabilité économique de l'agriculture.

Transmission des fermes, diversification des revenus, adaptation au changement climatique, innovation, agriculture biologique, résilience et souveraineté alimentaire... des enjeux déterminants pour l'agriculture de demain.

LES AIDES À L'INSTALLATION PORTÉES PAR LA RÉGION

- **Dotation aux jeunes agriculteurs (DJA) déployée dans le cadre des fonds européens FEADER** : d'un montant moyen de 40 000 € en moyenne, elle accompagne les agriculteurs de moins de 40 ans qui suivent un circuit d'installation spécifique.
- **Aide à la trésorerie** : destinée aux agriculteurs qui ne peuvent bénéficier de la DJA, elle est octroyée sur présentation d'une étude prévisionnelle.
- **Aide à l'investissement et à la modernisation des exploitations / fonds européens** : elle peut couvrir jusqu'à 60 % des investissements des exploitations agricoles en fonction de leurs projets.
- **D'autres aides et soutiens existent également** (aide à l'installation complémentaire, conseil et formation, aide aux projets innovants, audits ...)
- **Audits** : la Région finance à hauteur de 80% la réalisation d'audits dans les exploitations par des prestataires agréés.



« SOUTENIR L'INSTALLATION DES JEUNES AGRICULTEURS : UNE PRIORITÉ »

TROIS QUESTIONS À CHRISTIAN MOREL, VICE-PRÉSIDENT DE LA RÉGION EN CHARGE DE L'AGRICULTURE, DE LA VITICULTURE ET DE L'AGROALIMENTAIRE.

Quelle est la ligne directrice de la Région en matière d'installations agricoles ?

La priorité de la Région est clairement de soutenir l'installation des jeunes agriculteurs. C'est une nécessité impérieuse aujourd'hui, car la moitié de nos agriculteurs ont plus de 50 ans et beaucoup vont cesser leur activité dans les prochaines années. Ainsi, nous devons absolument favoriser le renouvellement des générations, tout en luttant contre l'agrandissement excessif des fermes pour maintenir des exploitations à taille humaine. Cela passe donc par des politiques volontaristes encourageant les jeunes à s'installer.

Quelles évolutions observez-vous chez les nouveaux agriculteurs ?

Nous notons une diversité croissante parmi ces derniers. Il y a notamment de plus en plus de femmes : en Haute-Saône, en 2022, elles étaient aussi nombreuses à s'installer que les hommes et présentes dans tous les secteurs (céréales, maraîchage, élevage...). Cette mutation est très positive, car elle enrichit la culture professionnelle agricole.

Autre évolution : une proportion significative des jeunes qui s'installent ne sont pas issus de familles d'agriculteurs et viennent d'autres milieux. Nous constatons également l'arrivée de personnes qui se tournent vers l'agriculture lors d'une reconversion, souvent

autour de 40 ans. Il s'agit d'une nouvelle forme de renouvellement générationnel et, dans les deux cas, notre agriculture s'enrichit de perspectives et de compétences variées. Un autre signe complémentaire et encourageant est que nos lycées agricoles sont toujours pleins, attirant des élèves de tous horizons.

Comment la Région œuvre-t-elle spécifiquement pour rendre l'agriculture attractive et viable économiquement pour les jeunes ?

Garantir un revenu suffisant pour les jeunes agriculteurs est une condition sine qua non de leur installation. Dans les secteurs où les revenus agricoles sont stables, nous parvenons à maintenir un remplacement générationnel efficace. Cependant, certaines filières, comme l'élevage bovin, rencontrent des difficultés. Pour y remédier, nous avons par exemple mis en place un « plan engraissement » doté de 5 millions d'euros. Il vise à aider les agriculteurs à valoriser davantage leurs animaux, en les conservant plus longtemps afin d'augmenter leur valeur marchande.

Par ailleurs, l'attractivité des territoires ruraux est cruciale. Il est essentiel d'y conserver des services publics de qualité, comme des écoles, des crèches ou encore des activités culturelles, pour que les jeunes agriculteurs et leurs familles puissent s'y épanouir. C'est une question certes plus globale, mais qui concerne évidemment le monde agricole. 🌱

FORMER ET TRANSMETTRE POUR UNE BIO ACCESSIBLE À TOUS

PRÉSIDENT DE LA FÉDÉRATION NATIONALE D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (FNAB) DEPUIS TROIS ANS ET AGRICULTEUR BIO PRÈS D'AVALLON DANS L'YONNE, PHILIPPE CAMBURET ABORDE LES PROBLÉMATIQUES ACTUELLES RENCONTRÉES PAR LA FILIÈRE ET LES INITIATIVES DE SA FÉDÉRATION POUR DYNAMISER LES INSTALLATIONS D'AGRICULTEURS DANS LE SECTEUR.



Photos ©Matthieu Chanel

Après une première vie professionnelle dans l'enseignement agricole, cet enfant d'agriculteur s'est lui-même installé il y a dix ans, tout en s'engageant dans l'agriculture biologique et la défense de ce mode de production. Il a notamment présidé BioBourgogne avant de devenir président de la FNAB.

Quelles sont les principales priorités de la FNAB ?

Notre premier objectif est de faire profiter l'ensemble de nos concitoyens d'une alimentation saine et d'un environnement préservé. Dans le contexte actuel de forte inflation, il est crucial de rendre l'agriculture biologique accessible à tous. Pour ce faire, nous devons augmenter le nombre d'agriculteurs bio : pendant des années, nous avons d'abord œuvré pour la conversion des agriculteurs conventionnels. Aujourd'hui, dans un contexte de renouvellement des générations, nous essayons de développer l'installation de nouveaux agriculteurs formés dès le départ à l'agriculture biologique.

Un point sur les installations en agriculture biologique en Bourgogne-Franche-Comté ?

En Bourgogne-Franche-Comté, environ 25 % des projets d'installation sont en bio. En 2019, la part en agriculture biologique des installations aidées était de 24 %, contre 11 % en 2015. Autre signe encourageant : un tiers des jeunes qui s'installent ont au moins un BTS, et 3 % des porteurs de projets ont un diplôme d'ingénieur. Ces chiffres montrent une dynamique positive, mais il reste encore beaucoup à faire pour faciliter l'installation de nouveaux agriculteurs bio et assurer la transmission des fermes existantes.

Quels sont les défis de l'installation et de la transmission des fermes en agriculture biologique ?

Le principal défi est de s'assurer que les fermes bio soient transmises en conservant un mode de production biologique.

D'où la nécessité d'un accompagnement spécifique pour les nouveaux agriculteurs. Pour ce faire, nous avons mis en place des réseaux de tutorat où des agriculteurs expérimentés deviennent des référents pour les nouveaux installés. Cela permet de résoudre les problèmes du quotidien et de transmettre efficacement les savoir-faire.

Du côté des jeunes, il est également crucial de balayer les a priori négatifs qui existent encore sur la production biologique. Les partenariats entre les établissements d'enseignement agricole et les agriculteurs bio y jouent un rôle majeur, comme l'y incite le ministère de l'Agriculture. Beaucoup d'établissements ont entamé une conversion de leur exploitation au moins partielle et nous en voyons les effets sur l'ouverture d'esprit des jeunes. Quel que soit leur choix ultérieur, cela contribue à un climat plus apaisé autour de cette question.

L'ATTRACTIVITÉ DES TERRITOIRES RURAUX EST CRUCIALE

Un dernier mot sur la diversité des types de productions en bio ?

La souveraineté alimentaire passe par la diversification des productions. Redécouvrir et soutenir une variété de cultures, sans privilégier un modèle en particulier, est stratégique pour éviter l'hyperspécialisation et la monoculture. Nous renforcerons ainsi la résilience de notre agriculture face aux défis économiques et environnementaux. 🌱

S'ENGAGER POUR LES JEUNES AGRICULTEURS

TOUT RÉCEMMENT ÉLU PRÉSIDENT DES JEUNES AGRICULTEURS (JA) DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ, THOMAS LEMÉE S'EST INVESTI DANS CE SYNDICAT AVANT MÊME SA PROPRE INSTALLATION, EN 2016. ÉLEVEUR DE VACHES CHAROLAISES EN BIO DANS LE SECTEUR DU MORVAN, IL REVIENT AVEC NOUS SUR LES DÉFIS AUXQUELS FONT FACE LES JEUNES ET L'AGRICULTURE DE DEMAIN.

Q u'est-ce qui vous a poussé à vous investir dans les JA ?

L'idée d'aider les jeunes à s'installer et accéder plus facilement au métier a motivé mon engagement. Nous, les jeunes agriculteurs, subissons une pression qui n'est pas vraiment adaptée à notre travail. Je trouve particulièrement injuste que nous soyons souvent critiqués plutôt qu'encouragés. Outre l'agribashing, qui est déjà assez déstabilisant, nous aurions besoin de plus de bienveillance et de bon sens pour réaliser notre métier dans des conditions optimales... en particulier pour les débutants ! Il est important de les soutenir afin qu'ils puissent se concentrer sur l'essentiel : produire de manière durable et de qualité.

Comment les JA œuvrent-ils pour rendre le métier plus attractif ?

Nous effectuons la promotion du métier d'agriculteur et cherchons toutes les solutions possibles pour attirer les jeunes. Nous collaborons avec la Région, qui a repris les aides européennes à l'installation et à l'investissement, pour obtenir la meilleure dotation aux jeunes agriculteurs possible. L'objectif est de rendre les conditions d'accès au métier plus favorables, car nous constatons une érosion dangereuse du nombre d'agriculteurs. Pour une agriculture forte, nous devons donc inciter les jeunes à choisir cette voie, qu'ils soient issus ou non du milieu agricole.

Vous avez évoqué les installations hors cadre familial. Pouvez-vous nous en dire plus ?

Effectivement, elles sont de plus en plus fréquentes. Aujourd'hui, près de 50 % des nouvelles installations ne se font pas dans un cadre familial, et ce chiffre continue de croître. Par ailleurs, les GAEC avec des associés « hors famille » sont de plus en plus courants. Certes, cela montre que le métier devient accessible à un plus grand nombre de personnes, même s'il subsiste des défis spécifiques à surmonter pour ces dernières. C'est pourquoi des efforts supplémentaires sont nécessaires afin de simplifier l'accès au foncier et aux ressources indispensables pour débiter.

Quels sont, selon vous, les éléments clés pour garantir un avenir prospère à l'agriculture française ?

Pour commencer, il faut redonner du sens au métier et un cap global à l'agriculture. Ensuite, il est important de garantir un revenu décent pour les agriculteurs. Aujourd'hui, beaucoup d'entre eux ont une visibilité à moyen terme très limitée, notamment à cause des marchés volatiles et des politiques peu claires. D'où la nécessité de grandes ambitions politiques pour maintenir notre souveraineté alimentaire, en réduisant les importations et en soutenant les agriculteurs. C'est une urgence vitale pour la survie de nos paysans et pour l'avenir de notre agriculture. 🌱



ADAPTER LES EXPLOITATIONS DE DEMAIN AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

DANS LES PRÉS ET LES EXPLOITATIONS AGRICOLES DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ, L'INNOVATION EST EN MARCHÉ POUR FAIRE FACE AUX DÉFIS CLIMATIQUES ET ENVIRONNEMENTAUX. DES PROJETS SOUTENUS PAR LA RÉGION, À TRAVERS DES DISPOSITIFS ET ACCOMPAGNEMENTS POUR AIDER LES AGRICULTEURS VERS UNE ADAPTATION DE LEURS EXPLOITATIONS VIS-À-VIS DU CHANGEMENT CLIMATIQUE, ET UNE TRANSITION VERS DES PRATIQUES PLUS DURABLES.

Pour préparer les exploitations aux changements climatiques et renforcer leur résilience future, la Région, par le biais de ses fonds propres et des fonds européens, offre à la fois des financements et des accompagnements techniques. L'objectif étant que les conseillers fassent remonter les problématiques du terrain, puis que les opérateurs techniques proposent des expérimentations pour trouver des solutions plus complètes, au bénéfice final des exploitants agricoles.


Ainsi, deux appels à projets en particulier, sont portés par la Région : l'appel à projet « Recherche, expérimentation, diffusion », sur des fonds régionaux, et le Partenariat européen pour l'innovation (PEI), en cofinancement avec des fonds européens. Si le premier cible des solutions rapides et concrètes, le second implique des collaborations entre plusieurs partenaires, incluant des acteurs du monde de la recherche, pour développer des solutions de plus grande ampleur et à plus long terme. En parallèle, la Région mène une politique de conseils individuels auprès des exploitants en finançant des audits « performance » « transitions » ou encore « bas carbone » à hauteur de 80%. Des retours précieux pour les conseillers techniques, qui peuvent alors alimenter les appels à projets avec les problématiques rencontrées sur le terrain. À l'inverse, les solutions et outils développés via les projets d'expérimentation / innovation permettent d'alimenter les conseillers, et une montée en compétence du monde agricole.

LUTTER CONTRE LES INSECTES... SANS INSECTICIDES !

Du côté des projets « Recherche, expérimentation, diffusion », ATTRACT BFC (Aménagements Territoriaux et Techniques de Répulsion - Attraction pour le Contrôle des ravageurs en BFC) montre comment l'innovation peut transformer les pratiques agricoles, de l'expérimentation jusqu'au partage final de la méthodologie employée.

Soutenu par la Région à hauteur de 35 000 euros par an pendant trois ans, ATTRACT BFC est porté par l'institut Terre Inovia et vise à utiliser des plantes attractives et répulsives pour contrôler les ravageurs du colza et des protéagineux. Avec ces stratégies de répulsion et d'attraction et sans employer d'insecticides, les agriculteurs pourront mieux protéger leurs cultures de ces insectes (altise ou bruche) et améliorer leurs rendements.

FAIRE ÉVOLUER LES PLANTATIONS

Parmi les projets financés par le PEI, celui de la filière Cassis, regroupant pas moins d'une centaine de producteurs en Bourgogne-Franche-Comté. La variété Noir de Bourgogne, essentielle pour les IGP Cassis de Dijon et Cassis de Bourgogne, représente 70 % des surfaces cultivées, mais se voit menacée par le changement climatique. Face à la vulnérabilité des plantations aux maladies, ravageurs et accidents climatiques, le projet soutenu comporte de nombreux axes de travail. Ils visent notamment à identifier les zones favorables à l'implantation du cassis, étudier la résistance des différentes variétés, optimiser la pollinisation du cassis ou encore, préserver ses qualités organoleptiques malgré les évolutions du climat et des variétés employées. 



LYCÉES AGRICOLES : PÉPINIÈRES DES NOUVELLES GÉNÉRATIONS

VÉRITABLES VIVIERS DE FORMATIONS VARIÉES ET DE QUALITÉ, LES LYCÉES AGRICOLES JOUENT UN RÔLE ESSENTIEL DANS LA PRÉPARATION DE CENTAINES DE JEUNES ET D'ADULTES AUX MÉTIERS DE LA PRODUCTION AGRICOLE ET DE TOUS LES DOMAINES ASSOCIÉS. PLUS QU'UN SIMPLE CURSUS SCOLAIRE, CES ÉTABLISSEMENTS DISPENSENT DES FORMATIONS MÉLANT THÉORIE ET PRATIQUE, AVEC POUR OBJECTIF DE RÉPONDRE AUX BESOINS GRANDISSANTS D'UN SECTEUR EN PLEINE MUTATION.

Avec 16 établissements publics locaux d'enseignement et de formation professionnelle agricole (EPLEFPA), 28 maisons familiales et rurales (MFR), et plusieurs lycées privés, c'est l'ensemble de la région qui est couverte par ce réseau de formation. Comme l'indique Paul-André Mestre, délégué régional en ingénierie de formation au Service Régional de la Formation et du Développement (SRFD), « ces établissements dispensent des formations dans divers secteurs tels que les productions animales et végétales, les forêts, les aménagements paysagers, les industries agroalimentaires, la commercialisation des produits agricoles et les services à la personne. »

De fait, « la formation n'est pas dédiée uniquement à la reprise d'exploitation agricole ou à l'élevage, explique Jérôme Fontaine, directeur adjoint à la direction des Lycées. Elle est très tournée vers les sciences du vivant et orientée vers le monde professionnel. » Ainsi les lycées agricoles offrent des cursus généraux et technologiques similaires à ceux de l'Éducation Nationale, mais avec une spécialisation en biologie-écologie propre au ministère de l'Agriculture. Les filières professionnelles, allant du CAP au BTS, couvrent quant à elles, tous les secteurs liés à l'agriculture. Ensemble, elles ouvrent la voie à plus de 150 métiers différents !

Et pour ceux qui souhaitent poursuivre leurs études, les possibilités sont nombreuses : licences professionnelles ou classes préparatoires aux grandes écoles pour accéder à des formations d'ingénieur ou encore de vétérinaire.

UNE IMMERSION PROFESSIONNELLE DE PREMIER CHOIX

Les lycées agricoles ne se contentent pas de dispenser des connaissances théoriques. Ils permettent aux élèves de plonger dans la réalité du terrain grâce à des exploitations et ateliers technologiques spécifiques. Qu'il s'agisse d'un élevage, d'une unité de transformation agroalimentaire ou d'un vignoble, à chaque établissement est rattachée l'une de ces infrastructures pédagogiques pour une formation pratique et concrète, autour de la culture, de l'élevage et de la vente en circuits courts.

Paul-André Mestre souligne l'importance de cette immersion : « les taux de réussite aux examens avoisinent les 80 %, avec une insertion professionnelle excellente dans des secteurs souvent en tension sur le marché du travail. En complément, les stages et les formations en alternance offrent aux élèves et étudiants une expérience directe du milieu professionnel. »

DES OPPORTUNITÉS D'INSTALLATION... ET DE CARRIÈRE

Comme leur nom l'indique, les lycées agricoles forment bien sûr des agriculteurs. Et pour cause, avec près de 50 % d'entre eux qui partiront en retraite dans les dix prochaines années, de nombreuses opportunités d'installation et de reprise d'exploitations se profilent. Les lycées agricoles jouent donc un rôle clé dans la préparation des futurs exploitants, en leur offrant non seulement une formation technique et pratique, mais aussi un accompagnement dans leurs projets d'installation.

Les formations agricoles sont également de plus en plus prisées par les entreprises, qui recrutent en priorité des jeunes ayant suivi un cursus jusqu'à Bac +2 ou Bac +3. Preuve que l'on peut mêler études supérieures et excellente insertion professionnelle dans les métiers liés à la filière agricole.

UNE VIE ÉTUDIANTE ENRICHISSANTE

« Convivialité », « proximité », « taille humaine »... ce sont souvent les mots qui reviennent lorsque l'on interroge enseignants et élèves sur la vie dans les lycées agricoles. Pour beaucoup situés en milieu rural, les établissements disposent généralement d'internats et de classes à effectifs réduits, favorisant ainsi la qualité de l'enseignement et une meilleure intégration des élèves. 🌱



MÉTIERES ET FORMATIONS : RESSOURCES EN LIGNE

- Informations sur les métiers, formations et établissements dans le domaine du vivant
laventureduvivant.fr
- Informations sur les métiers en lien avec le secteur de la production agricole en Bourgogne-Franche-Comté
anefa.org/bourgogne-franche-comte
- Formations et propositions de stages dans les métiers du vivant en Bourgogne-Franche-Comté
monjobcestlevivant.fr/tous-les-metiers-agricoles-en-bfc
- Les stages pour découvrir le monde professionnel
stages.bourgognefranchecomte.fr



« TERRES DE JIM » 2024 :
LA PLUS GRANDE
FÊTE AGRICOLE À CIEL
OUVERT DE FRANCE



DU 6 AU 8 SEPTEMBRE, MAMIROLLE ET LE GRATTERIS DANS LE DOUBS ACCUEILLERONT LA 10^E ÉDITION DES TERRES DE JIM. CE GRAND RENDEZ-VOUS AGRICOLE, ORGANISÉ PAR LES JEUNES AGRICULTEURS (JA) DU DOUBS, PROMET TROIS JOURS DE FESTIVITÉS À CIEL OUVERT, AVEC DES ANIMATIONS POUR TOUS LES ÂGES ET UNE MISE EN AVANT DES PRODUITS ET SAVOIR-FAIRE LOCAUX.

UNE FÊTE AGRICOLE NATIONALE ET EUROPÉENNE

Depuis sa création en 2014 à Bordeaux, les Terres de Jim sont devenues l'événement phare du syndicat Jeunes Agriculteurs. En 2024, pour sa 10^e édition, l'événement s'installe pour la première fois dans le Doubs, avec pour objectifs de promouvoir l'agriculture, représenter les savoir-faire et communiquer autour des atouts du territoire (activité économique, espaces culturels et touristiques, etc.).

Cette année, une nouveauté de taille : la finale européenne de labours viendra se greffer à la finale nationale, point d'orgue des Terres de Jim ! Elle rassemblera des délégations de 13 pays pour un spectacle de haut niveau.

UN RENDEZ-VOUS ENTRE L'AGRICULTURE ET LE GRAND PUBLIC

Occasion unique de découvrir le monde agricole sous un nouveau jour, les Terres de Jim s'adressent à tous dans le but de rendre l'agriculture accessible au grand public. Et celui-ci l'a bien compris : chaque année, ce sont entre 70 000 et 100 000 visiteurs qui viennent découvrir les concours et animations proposés. Sans oublier les dégustations : outre un marché de producteurs venus de toute la France, l'ensemble de la restauration sera réalisé avec des produits locaux, illustrant l'importance de l'agriculture de proximité. Une initiative qui s'inscrit dans les valeurs portées par les Jeunes Agriculteurs que sont l'animation du milieu rural ou encore la promotion de l'engagement des jeunes dans l'agriculture.

DEMANDEZ LE PROGRAMME !

Durant ces trois jours, les visiteurs pourront profiter d'un large éventail d'animations :

- **La Halle de Jim** : un marché gourmand où chaque région de France sera représentée par ses Jeunes Agriculteurs, offrant des dégustations de produits locaux.
- **Concours de labours** : avec la participation des meilleurs laboureurs nationaux et européens, les compétitions se dérouleront sur des parcelles spécialement aménagées.
- **Moiss'Bat'Cross** : des courses spectaculaires de moissonneuses-batteuses customisées et de tracteurs-tondeuses, un rendez-vous à ne pas manquer pour les amateurs de sensations fortes.
- **Animations familiales** : jeux comtois en bois, structures gonflables pour enfants, baptêmes d'hélicoptère et spectacles équestres rythmeront ces journées festives.
- **Concerts et spectacles** : le samedi soir, des concerts en plein air avec la participation du groupe Let DZUR, interprétant notamment l'hymne «*Je reviens*».
- **Gastronomie locale** : toute la restauration sera assurée par les bénévoles des Terres de Jim, mettant en avant des produits du terroir comme les saucisses de Morteau et Montbéliard et le burger comtois.

Plus d'informations sur le site officiel de l'événement :
lesterresdejim.com 





À TABLE !

Associer la carpe fumée de Christine Roubez (page 14) aux légumes lactofermentés d'Eve Coltat (page 17) ; les lentilles noires béluga de Valérie et Henri Mutin (page 15) et la crème de Bresse de Claude Treboz (page 18) ; ou encore le pain d'épices de la maison Dosnon (page 21) à la liqueur de foin d'Aude et Renaud Demenus (page 16) : c'est ce que vous propose notre rubrique « A table », avec des recettes gourmandes élaborées avec les produits de nos producteurs.

De la terre à l'assiette : à table ! 🍃





CROQUE DE PAIN D'ÉPICES AU MIEL À LA TARTINADE DE DUO DE CHEVREUIL AUX RAISINS ET DE BICHE-TRUFFES-NOISETTES AU MARC DE BOURGOGNE

Entrée facile et bon marché

Préparation : 10 min Cuisson : 5 min

Pour 6 personnes :

24 tranches de pain d'épices au miel Maison Dosnon, 1 bocal de 180 g de terrine à la biche-truffes-noisettes au marc de Bourgogne « Le Petit Atelier d'Oisy », 1 bocal de 180 g de terrine de chevreuil-raisins secs au marc de Bourgogne « Le Petit Atelier d'Oisy », 12 c. à café de confit d'oignon

1 Le pain d'épices. Faites griller très brièvement les tranches de pain d'épices au grille-pain. **2 La tartinade.** Ouvrez le bocal, tartinez 6 tranches de pain d'épices avec le confit d'oignon, en une couche assez épaisse de terrine de biche, ensuite tartinez 6 tranches de pain d'épices avec le confit d'oignon, en une couche assez épaisse de terrine de chevreuil, recouvrez les 12 croques d'une tranche de pain d'épices, compressez, piquez d'un pique en bois, puis dégustez avec les doigts en croquant à pleines dents.



Photo © William Beekman

TARTELETTE FEUILLETÉE À LA CHANTILLY BRESSANE AUX PICKLES DE LÉGUMES

Entrée facile et peu coûteuse

Préparation : 10 min Cuisson : 20 min

Pour 6 personnes : 6 carrés de pâte feuilletée à cuire, 1 jaune d'œuf de ferme bio battu, 2 bocaux de 300 g de pickles de légumes lactofermentés « Les aliments vivants » (carotte, navet, oignon rouge, chou-fleur, brocoli, thym, moutarde, carvi, poivre noir, sel), 30 cl de Crème de Bresse de Claude Treboz, 30 g de brisures de Comté 18 mois, sel de l'Himalaya, poivre du moulin, huile de pépins de raisin.

1 Cuisson des tartelettes. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Déposez les carrés de pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, piquez la pâte avec une fourchette, badigeonnez de jaune d'œuf, puis enfournez pour 20 min. **2 La chantilly bressane.** Montez la crème au batteur. Assaisonnez-la de sel et de poivre. **3 Montage des tartelettes.** Égouttez les pickles. Prenez les carrés feuilletés et déposez-y la crème fouettée, soit en la tartinant, soit en faisant des pointes de crème. Répartissez les pickles de légumes sur toutes les tartelettes et parsemez-les de brisures de Comté. Dégustez aussitôt.



Photo © William Beekman

CARPACCIO DE CARPE FUMÉE AU FENOUIL CITRON FERMENTÉ



Entrée facile et abordable

Préparation : 10 min Marinade : 30 min

Pour 6 personnes : 720 g (120 g/personne) de filets de carpe fumée de la pisciculture des Marais, 1 bocal de 250 g de fenouil citron (légumes lactofermentés « Les aliments vivants »), 1 citron vert, 6 cl d'huile d'olive, 6 feuilles de coriandre fraîche.

1 La marinade. Pressez le jus du citron vert. Ciselez la coriandre. Coupez en lanières les filets de carpe fumée. Disposez-les dans un plat. Ajoutez l'huile d'olive et le jus de citron, puis la coriandre. Laissez mariner 20 à 30 min. **2 Dressage.** Répartissez les filets de carpe sur les assiettes, parsemez de fenouil citron, puis dégustez-les accompagnés de tranches de pain grillées, tartinées de beurre.



Photo © William Beekman

HOT DOG DE SAUCISSE DE MONTBÉLIARD À LA CHOUCROUTE FONDUE DE MUNSTER FERMIER

Plat facile et abordable

Préparation : 15 min Cuisson : 10 min

Pour 6 personnes : 6 saucisses de Montbéliard cuites, 3 baguettes tradition à l'ancienne pas trop cuites, 1 Munster fermier de la Ferme du château d'eau, 1 bocal de 330 g de choucroute (légumes lactofermentés « Les aliments vivants »), moutarde à l'ancienne.

1 Préparation. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites

réchauffer la choucroute dans une casserole. Coupez les baguettes en deux, puis ouvrez chaque tronçon dans le sens de la longueur. Coupez le Munster en tranches pas trop épaisses. **2 Montage.** Tartinez chaque morceau de pain avec de la moutarde. Répartissez le Munster dans les demi-baguettes. Coupez les extrémités des saucisses, les fendre en deux, disposez les demi-saucisses au centre de chaque sandwich bout à bout, parsemez de choucroute et refermez. **3 Cuisson.** Enfourez pour 10 min. Dégustez sans attendre.



Photo © William Beekman

CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE AU BEURRE DE BRESSE, GRATINÉ DE LENTILLES NOIRES BELUGA AU MUNSTER FERMIER

Plat facile et coûteux

Préparation : 20 min Cuisson : 30 min

Pour 6 personnes : 1,6 kg de côte de bœuf charolaise EARL Gstalter, 1 gousse d'ail, 3 feuilles de laurier, 150 g de Beurre de Bresse Claude Treboz, 250 g de lentilles noires Beluga Henri Mutin, 1 carotte, 200 g de Munster fermier de la Ferme du Château d'Eau, 2 œufs bio, 60 cl d'eau Velleminfroy gazeuse, 1 c. à soupe d'huile de pépins de raisin, 2 c. à soupe de ciboulette, 2 c. à soupe de persil, 1 oignon, 8 baies roses en mignonnette, sel de l'Himalaya, poivre du moulin, carvi.

1 Précuisson des lentilles. Pelez et émincez finement l'oignon. Épluchez et émincez la carotte. Ciselez la ciboulette et hachez le persil. Faites-les revenir environ 5 min sur feu doux dans une sauteuse avec une c. à soupe d'huile. Versez les lentilles, recouvrez avec l'eau, couvrez et faites cuire pendant 10 min. **2 Le gratiné de lentilles.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Ciselez le

persil et la ciboulette. Coupez 6 tranches de Munster pas trop épaisses, et faites fondre le reste. Mélangez les lentilles tièdes avec le fromage fondu, ajoutez les œufs battus, puis le persil et la ciboulette. Assaisonnez de sel et de poivre. Versez ce mélange dans 6 ramequins à gratin, déposez le morceau de Munster, saupoudrez de carvi et faites cuire au four pendant 15 min. **3 La côte de bœuf.** Salez et poivrez la côte de bœuf. Écrasez la gousse d'ail avec la peau. Faites chauffer 50 g de beurre dans une grande cocotte en fonte. Ajoutez la gousse d'ail et le reste de beurre. Lorsque le beurre commence à fondre, saisissez la côte de bœuf dans la matière chaude et laissez-la cuire 5 min, puis retournez-la délicatement sans piquer dans le muscle. Ajoutez le laurier et quelques baies roses écrasées, puis laissez cuire la côte 15 min. Sortez la côte et laissez-la reposer 10 min sous un papier d'aluminium avant de la découper. **4 Dressage.** Coupez la côte de bœuf en tranches pas trop épaisses, nappez de beurre, et dégustez avec le gratiné de lentilles.



Photo © William Beckman

FILET DE CARPE FUMÉ AU BEURRE DE BRESSE À LA LENTILLE NOIRE BELUGA, POMMES VAPEUR

Plat facile et abordable

Préparation : 10 min Cuisson : 55 min

Pour 6 personnes : 720 g (120 g/pers.) de filets de carpe fumés de la pisciculture des Marais, 100 g de Beurre de Bresse Claude Treboz, 300 g de lentilles noires Beluga Henri Mutin, 18 petites pommes de terre à chair ferme, 1 feuille de laurier, fleur de sel, sel de l'Himalaya, poivre du moulin.

1 Les lentilles. Rincez les lentilles puis mettez-les dans une cocotte avec 3 fois leur volume d'eau froide, sans sel. Laissez-les cuire 15 à 20 min, en veillant à ce qu'elles restent croquantes. **2 Les pommes vapeur.** Pelez les pommes de terre et rincez-les à l'eau froide. Versez de l'eau dans une cocotte jusqu'à 3 cm de

hauteur. Posez un panier vapeur en inox au-dessus de l'eau. Placez les pommes de terre dedans. Ajoutez la fleur de sel et la feuille de laurier. Fermez la cocotte et laissez bouillir 30 min pour que les pommes de terre soient bien tendres. **3 Filets de carpe.** Coupez dans les filets 3 tronçons de même calibre par personne. **4 Assemblage.** Dans une poêle, faites fondre la moitié du beurre, versez les lentilles et enrobez-les délicatement avec le beurre. Ajoutez les tranches de carpe et le restant de beurre en arrosant bien les filets pendant 1 min. Ajustez l'assaisonnement. **5 Dressage.** Sur chaque assiette, déposez des pommes de terre vapeur, drapez avec les filets de carpe et nappez de lentilles au beurre mousseux. Dégustez aussitôt.



Photo © William Beekman

SUCRÉ-SALÉ DE MUNSTER FERMIER À LA LIQUEUR DE FOIN, PANÉ AU PAIN D'ÉPICES

Dessert facile et peu coûteux

Préparation : 20 min Cuisson : 10 min

Marinade : 24 h Congélation : 2 h

Pour 6 personnes : 1 Munster fermier de la Ferme du Château d'Eau, 5 tranches de pain d'épices au miel Maison Dosnon, 10 cl de liqueur de foin « Aux breuvages du Cambroussard », 1 œuf bio, huile de pépins de raisin, Maïzena.

1 La marinade. À faire la veille. Mettez le Munster dans un plat ajusté à la taille du fromage et versez la liqueur de foin. Laissez mariner durant 24 h. **2 Préparation des ingrédients.** Coupez le fromage en 6 parts et placez-les

au congélateur pour 2 h sur une assiette recouverte de papier sulfurisé. Toastez les tranches de pain d'épices, puis mixez-les en poudre ; versez cette poudre dans un bol. Fouettez l'œuf dans un autre bol. Mettez la Maïzena dans un 3^e bol. **3 Façonnage.** Reprenez les parts de Munster congelées, enrobez-les de Maïzena et tapotez pour retirer l'excédent. Déposez-les dans l'œuf et recouvrez-les complètement avant de les mettre dans la poudre de pain d'épices. **4 Cuisson.** Faites chauffer une poêle avec de l'huile et faites dorer les parts de Munster des deux côtés. Le fromage doit être décongelé à cœur (enfoncez la lame d'un couteau pour tester la cuisson). Dégustez aussitôt avec une salade de mâche, ou une confiture de fruits rouges ou d'oignons.



Photo: © William Beckman

MILK-SHAKE VANILLE À LA LIQUEUR DE FOIN



Dessert facile et bon marché
Préparation : 5 min Pas de cuisson

Pour 6 personnes : 1 l de lait d'amande bio, 25 cl de glace végétale au riz vanille Sorbiop, 24 cl de liqueur de foin « Aux breuvages du Cambroussard ».

1 Mixez le lait froid, la glace à la vanille et la liqueur de foin au blender pendant quelques secondes afin d'obtenir un mélange homogène et mousseux. Versez ensuite le milk-shake dans de grands verres, ajoutez une paille, puis dégustez.



Photo © William Beekman

ABRICOTS RÔTIS À LA LIQUEUR DE FOIN À LA CRÈME CAMEL DE FOIN

Dessert facile et bon marché

Préparation : 10 min Cuisson : 6 min

Pour 6 personnes : 18 beaux abricots, 3 c. à soupe d'eau, 60 cl de Crème de Bresse Claude Treboz, 150 g de sucre roux, 30 g de Beurre de Bresse Claude Treboz, 6 cl de liqueur de foin « Aux breuvages du Cambroussard », poivre du moulin.

1 Les abricots. Lavez les abricots, dénoyotez-les et coupez-les en 2. Mettez le beurre dans une poêle et faites-le mousser. Ajoutez les oreillons d'abricots pour

les faire revenir, poivrez, puis déglacez avec 2 cl de liqueur de foin. Réservez-les. **2 La crème de foin.** Faites un caramel en déposant, dans la même poêle, le sucre avec 3 c. à soupe d'eau. Laissez cuire 3 min. Versez la crème, le reste de liqueur et portez à ébullition 2 min. Réservez au chaud. **3 Dressage.** Prenez des coupes en verre ou des assiettes à dessert, déposez les abricots, nappez de crème de foin, et arrosez avec le jus de cuisson des abricots. Vous pouvez accompagner ces abricots de crème chantilly, de crumble ou de petits fours sucrés.



LE CASSIS, L'OR NOIR QUI COULE DANS NOS VIGNES

Elise Bazzana cultive le goût du travail bien fait et le goût des fruits rouges qu'elle cultive à Arcenant. Un village niché dans les Hautes-Côtes de Nuits, berceau historique de la framboise, qui vend ses baies jusqu'à Grasse pour agrémenter les effluves de parfum. Dans les années 70, tout est bouleversé quand l'importation des framboises des Pays de l'Est fait chuter les prix. En 1976, une sécheresse inédite donne le coup de grâce à la filière. Arcenant se retrouve face à un dilemme : continuer ou abandonner ce qui fait l'identité du village ?

Si beaucoup de villageois se tournent vers la vigne, culture réputée plus rentable, le grand-père d'Elise, Jean-Baptiste Joannet, choisit de poursuivre son activité en choisissant le cassis, la framboise et la fraise. Mais pour survivre, le seul moyen est de tout transformer soi-même. Alors, il aménage un local en face de son habitation. Le rez-de-chaussée servira de boutique. Il est toujours utilisé à cette fin aujourd'hui !

La mère d'Elise reprend ensuite l'exploitation et avec elle la gamme de produits vendus s'étoffe au-delà du cassis : crème de pêche de vigne, liqueur de prunelle, confiture, coulis ... Elise ne se voyait pas abandonner la tradition familiale. « *Je pense qu'il y a pire comme métier non ?* » lance-t-elle avec un air malicieux. Le cassis, reste le produit star, son goût est incomparable. Aujourd'hui, il se vend mais avec des plus petits formats.

Réaliste, Elise consent que les habitudes de consommation ont beaucoup évolué. « *La liqueur se buvait à toute heure, il y a 50 ans. Désormais, tout a évolué principalement avec la sécurité routière et les politiques en matière de santé.* »



UNE PLANTE MÉDICINALE APPORTÉE AU XIV^e

Il faut s'envoler vers les hauteurs de Nuits-Saint-Georges, dans le hameau de Concoeur qui porte bien son nom puisque c'est ici que le couple Isabelle et Sylvain Olivier a choisi d'y bâtir son entreprise, avec le cœur et beaucoup de générosité.

Sylvain est issu de la sixième génération d'agriculteurs à travailler le cassis. Le fruit, réputé pour ses vertus médicinales, est importé par les moines de Cîteaux au XIV^e siècle. « *C'est une plante magique, riche en vitamine C* » explique Sylvain. Un fruit qui se mérite puisqu'il faut patienter trois ans avant de le récolter et dont les pieds doivent être renouvelés et tous les 15 à 20 ans.

LE CHANGEMENT CLIMATIQUE, VERS LA FIN DU CASSIS ?

Afin de faire face aux modifications du climat, des recherches sont entreprises pour trouver des variétés de cassis plus résistantes que celles qui existent actuellement.

Malgré les difficultés, c'est l'optimisme qui prime chez Elise Bazzana, qui fourmille de projet notamment celui de locaux plus adaptés et pourquoi pas allier encore plus ces deux passions : les fruits et le chocolat. Sans toutefois déraciner son activité. Et c'est elle seule, qui fait fructifier son entreprise. Afin d'obtenir la crème de la crème de cassis.

Pour Isabelle et Sylvain Olivier, nos producteurs de Concoeur, les changements s'anticipent notamment en installant des serres pour palier les gelées tardives. Le couple s'est engagé très tôt sur le sujet en plantant des arbres et des lavandes et en aménageant un grand jardin pour développer plus de biodiversité. « *On a toujours été à l'écoute de la nature et des autres.* », souligne Isabelle engagée face au changements climatiques. Sans garantie toutefois que même avec des initiatives telles que celle-là, dans 20 ou 30 ans le cassis sera toujours cultivé en Bourgogne-Franche-Comté. 🍃



DES PRODUITS INSOLITES

Ketchup de cassis :

En 2005, Isabelle Olivier veut marquer le coup pour les dix ans de l'entreprise en proposant 10 produits. Elle pense au ketchup au cassis, dont elle trouve une recette anglaise du XVIII^e siècle... mais il est immangeable ! Loin d'abandonner, Sylvain a fini par trouver la bonne recette. Tout le monde en raffole, alors la nouveauté est proposée au Salon de l'Agriculture en 2005 et là, tout le monde se l'arrache. « *Ça a permis de faire connaître le cassis au-delà de la crème de cassis. Mais pas seulement en condiment. Il peut servir de garniture dans une préparation pour l'accompagnement pour un plateau de fromage, comme la confiture de cerise noire au pays basque.* », précise Isabelle Olivier.

Hydrolat de cassis :

Eau utilisée dans les cosmétiques ou pour soigner les rhumatismes ou bien pour parfumer les plats.

Beurre de cassis :

Le beurre de cassis est une trouvaille qui est très peu sucrée et séduit pour cela grâce à des fruits confits qui ne sont pas gorgés de sucre.



**LA FILIÈRE MONT D'OR AVEC ÉRIC FÉVRIER,
EXPLOITANT ET PRÉSIDENT DU SYNDICAT – JURA**

LE MONT D'OR ET SA BOÎTE MAGIQUE

AUX CÔTÉS DES CÉLÈBRES FROMAGES JURASSIENS COMME LE COMTÉ, LE MORBIER OU LE BLEU DE GEX, LE JOLI NOM DU MONT D'OR DÉTIENT UNE PLACE SPÉCIFIQUE DU FAIT DE SA SAISONNALITÉ.

ÉRIC FÉVRIER, EXPLOITANT À ARC-SOUS-CICON ET PRÉSIDENT DU SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL, NOUS EN DÉVOILE D'AVANTAGE SUR CE FROMAGE PARTICULIER FABRIQUÉ PAR LA FILIÈRE MONT D'OR.

Élaboré au cœur du massif du Jura, dans le Haut-Doubs, le Mont d'Or, dont les premières traces écrites remontent à 1280, a une histoire ancestrale. Par le passé, les vaches redescendaient dans les étables en hiver et la production de lait devenant moindre, il n'était plus possible de fabriquer les grosses meules de Comté, particulièrement gourmandes en lait. On produisait alors le Mont d'Or, qui en demandait peu.

À l'époque, les fermiers étaient aussi des bûcherons qui avaient appris à fabriquer des boîtes pour entourer leurs fromages en écorces d'épicéa, notamment pour faciliter le transport. Un packaging reconnaissable entre tous qui lui confère encore aujourd'hui des arômes uniques.

Par ailleurs, le Mont d'Or reste l'un des seuls fromages qui ne peut être exporté. Pourquoi ? Sa fabrication 100% lait cru est telle, qu'il faut le déguster frais et sans attendre. La nature dicte son rythme : pour saisir le meilleur de ses arômes, le fromage doit se consommer dans les 25 à 40 jours à partir de sa fabrication, ce qui augmente ce plaisir éphémère. Même si certains le préfèrent chaud sous forme de potage au cresson, ou passé au four sur une bruschetta au jambon du pays.

Comme l'explique Éric Février, président du Syndicat, « sa conception reste saisonnière, ce qui lui octroie sa valeur unique. Le Mont d'Or est soumis à un cahier des charges très strict, qui régit toute sa production, comme l'origine du lait, limitée à une zone géographique précise, provenant uniquement de deux races de vaches locales : la Montbéliarde et la Simmental. »



L'alimentation des vaches ainsi que les conditions d'affinage et de fabrication sont elles aussi très rigoureuses.

Le procédé reste le suivant : traite, caillage, décaillage et brassage, soutirage et moulage, puis démoulage - les Mont d'Or sont immédiatement cerclés manuellement d'une sangle en épicéa. S'ensuivent les deux dernières étapes. Tout d'abord l'affinage, pendant lequel les Mont d'Or vont être affinés au minimum 21 jours sur des planches d'épicéa dans les caves, puis seront frottés à

l'eau salée et retournés quotidiennement.

Et pour terminer, l'emboîtement : à partir du 19^e jour, les fromages sont placés dans une boîte d'épicéa plus petite que le fromage. De cette étape résultent les plis rappelant poétiquement le relief du Haut-Doubs, et c'est ainsi que le Mont d'Or termine son affinage.



LE COLLECTIF, LA FORCE DE LA FILIÈRE

Le parcours d'Éric est lui aussi intéressant. Voulant devenir agriculteur, comme ses grands-parents, il s'est lancé dans une reconversion professionnelle. Une opportunité lui a permis de reprendre une ferme à Arc-sous-Cicon avec sa femme Rachel en 2007. Tout en effectuant quotidiennement la traite matinale des bêtes et autres travaux indissociables de l'exploitation, Éric a pris la casquette de président du Syndicat du Mont d'Or, ainsi que celle du président de l'Union Régionale des Fromages d'Appellation d'origine Comtois en 2019 ; d'où la nécessité d'avoir recours à un salarié au sein de son exploitation afin de pouvoir honorer ses différents engagements.

Ainsi, toutes les filières sont en perpétuel mouvement grâce au collectif, rassemblant des personnes qui s'investissent constamment. C'est bien dans cela que réside la force de ces acteurs toujours solidaires du terroir de la région.

Malgré les chiffres vertigineux susmentionnés, la production subit elle aussi le changement climatique en raison des sécheresses dans les champs et les bois. Mais la filière reste optimiste, afin de garder un équilibre entre le coût de production et le prix de vente, tout en maintenant la confiance du consommateur sans déroger à la qualité des fromages.

Car rien de tel que de marier cette gourmandise affinée au bois d'épicéa sur une tranche de pain frais et un vin du Jura vieilli en fût de chêne. Tout l'harmonie des produits de la montagne à portée de bouche.

Notez dans vos agendas les dates des 13, 14 et 15 septembre 2024 qui marqueront le début des ventes du fromage lors de « la Coulée du Mont d'Or » à Pontarlier.

Cet événement sera traditionnellement suivi au mois de novembre par le Concours interprofessionnel, où chaque fromagerie présentera son Mont d'Or, minutieusement évalué par des jurés - aspect, parfum, texture - afin d'en dresser le palmarès.

Syndicat Interprofessionnel du Mont d'Or

1 rue de la Maison du Comté
39800 Poligny
simo@mont-dor.com
03 84 37 37 57 / 06 81 10 97 42

Fidèles au passé, deux périodes ont été définies par un décret de 1981 : du 15 août au 15 mars, la production bat son plein, afin de retrouver le fromage, en magasin ou en fromagerie, du 10 septembre au 10 mai uniquement.

Certifié AOC, Appellation d'origine contrôlée en 1981 au niveau national, puis en AOP, Appellation d'origine protégée en 1996 pour la reconnaissance au niveau européen, la filière Mont d'Or continue de forger sa réputation.

Comme le souligne Éric Février, le collectif y est pour beaucoup avec près de 600 emplois en saison. La filière Mont d'Or regroupe de 400 à 450 producteurs laitiers répartis sur 95 communes du Haut-Doubs. À plus de 700m d'altitude, les vaches paissent en toute liberté pour donner le meilleur de leur lait sur un périmètre géographique encadré de 1200 km².

Près de 30 millions de litres de lait utilisés dans la production sont répartis dans dix ateliers et laiteries, dont chacune lui confère sa touche personnelle.

Pour se faire une idée, sur la saison 2022/2023, près de 5430 tonnes de fromage ont été vendues, représentant 8 858 227 boîtes de Mont d'Or.



CHIFFRES CLÉS

8 858 227
boîtes de Mont d'Or vendues en 2023

450
producteurs laitiers répartis sur
95 communes du Haut-Doubs

600
emplois en saison



ÇA SENT LE SAPIN DU MORVAN !

NORDMAN, ÉPICÉA OU NOBILIS... TOUT LE MONDE A UNE HISTOIRE À RACONTER À PROPOS DE SON ARBRE DE NOËL PRÉFÉRÉ. CELLE D'UN CONIFÈRE QUI Pousse DANS LES CIMES DU PARC NATUREL DU MORVAN, À CHEVAL ENTRE LA NIÈVRE ET LA SAÔNE-ET-LOIRE : LE SAPIN.

En Bourgogne-Franche-Comté, c'est dans le Morvan que la culture du sapin s'est solidement enracinée. Les effluves de son parfum, mais aussi la qualité de ses épinettes l'ont rendu célèbre dans la France entière.

Une histoire d'amour avec les sapins qui ne date pas d'hier puisque des branches vertes étaient déjà utilisées dès le VII^e siècle pour orner les maisons lors des fêtes de fin d'année. Ce n'est qu'au XI^e siècle que le sapin commence à être décoré de pommes rouges, référence biblique au paradis d'Eden. En France, l'arbre de Noël fut introduit à Versailles, en 1738, par Marie Leszczyńska, femme de Louis XV, d'origine polonaise.

Désormais, c'est à l'Elysée que chaque année, il est fièrement représenté. Depuis onze années, un sapin du Morvan, celui de Jean-Christophe Bonneron, président de l'Association Excellence Végétale et lui-même un des plus grands producteurs du Morvan, trône au milieu de la cour d'Elysée. L'arboriculteur s'est installé depuis 1992, à Montsauche-les-Settons (Nièvre), L'entreprise Morvandelle Bonoron s'est spécialisée dans la production de grands arbres. Un symbole de féerie et de majestuosité qui participe au rayonnement du Morvan.

Tellement plébiscité, qu'il n'est plus possible aujourd'hui pour les habitants d'aller le couper en forêt. La demande a grossi. Les exigences des consommateurs aussi. Esthétisme, robustesse,

durabilité... autant de critères qui ont conduit la filière à se professionnaliser.

La production de sapins en pépinière du Morvan abrite un quart de la production du pays, selon le parc naturel régional du Morvan. Un million de sapins y est produit, puis coupés chaque année sur 1 500 hectares, soit plus de 2 000 terrains de football.

1 500 hectares de sapins, c'est 1% de la surface agricole utilisée dans le parc naturel régional, qui s'élève au total à 151 527 hectares.

Le sapin de Noël du Morvan est une culture agricole dont les méthodes de production et de récolte s'approchent des vignes ou des petits fruits comme le cassis, typiques de la Bourgogne.

Comme toute culture, le rythme s'accroît à certains moments de l'année. Pour le sapin, c'est en novembre que tout s'accélère. La coupe, le conditionnement et la vente tout début décembre pour que les sapins puissent trôner très tôt dans les salons. Les trois quarts des sapins naturels sont achetés avant le 15 décembre, la moitié même tout début décembre (entre le 1^{er} et le 9). Les sapins de moyenne taille environ 1 m 50 sont privilégiés par les acheteurs.

EN ROUTE VERS L'IGP ?

SI LE LABEL ROUGE EXISTE DÉJÀ CONCERNANT LE SAPIN FRANÇAIS, IL BÉNÉFICIE D'UNE NOTORIÉTÉ LIMITÉE : UN ACHETEUR DE SAPIN NATUREL SUR CINQ CONNAIT L'EXISTENCE DES SAPINS LABEL ROUGE.

L'indication géographique protégée est un atout pour valoriser la filière du sapin naturel, concurrencé par le sapin en plastique. En moyenne, les sapins naturels sont d'ailleurs moins chers que les sapins artificiels.

Cette indication jouit d'une forte notoriété de la part des consommateurs et pourrait répondre aux attentes des Français qui cherchent à mieux consommer, notamment en payant plus pour une qualité supérieure ou si le sapin provient d'une forêt française.

Selon une étude réalisée par Kantar et France AgriMer, les consommateurs sont fidèles au sapin du Morvan puisque l'intention d'acheter à nouveau un sapin de Noël du Morvan IGP l'année prochaine est de 25%.

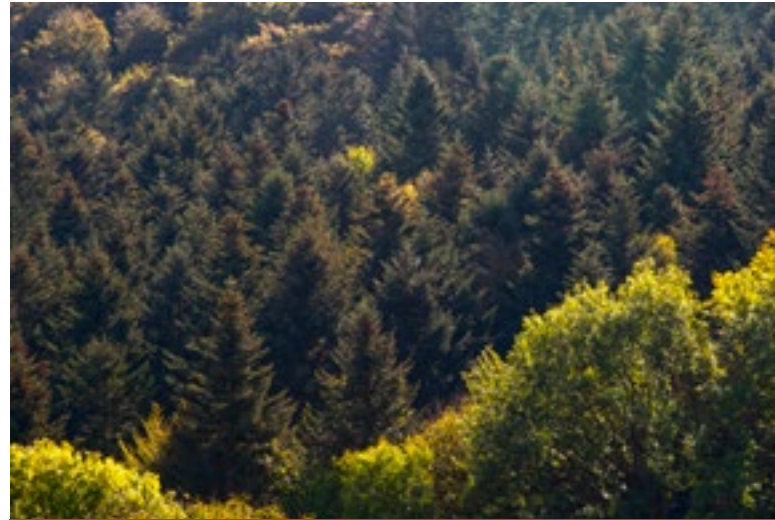
L'obtention d'un label européen pourrait aller encore plus loin. La demande a été déposée auprès de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INOA). Des efforts environnementaux importants ont été réalisés pour réduire les engrais utilisés dans les productions et pour assurer des nettoyages mécaniquement. Si cette IGP venait à être accordée, ce serait la première fois qu'une production horticole française en bénéficierait.

En 2023, 1 foyer sur 5 (5,7 millions de foyers) a acheté un sapin de Noël. Gageons que cette année aussi, la magie du conifère opérera pour ravir petits et grands lors des fêtes de fin d'année.

DES COMPORTEMENTS VERTUEUX

Si auparavant les conifères étaient jetés ou brûlés, ceci ne représente plus qu'une minorité d'actes isolés. Depuis six ans, recycler son sapin naturel est un comportement acquis par plus de 8 acheteurs sur 10. La moitié d'entre eux le dépose à un point de collecte et 3 sur 10 le recyclent ou le transforment eux-mêmes.

Source : France AgriMer étude Kantar - chiffres 2021



Le parc naturel régional du Morvan permet à la région d'être la première productrice de sapins de Noël en France.



Dans le Morvan, les habitudes sont solidement ancrées et les producteurs espèrent bientôt bénéficier d'une IGP dédiée.



Plus question de brûler son arbre de Noël une fois la saison passée, désormais 8 acheteurs sur 10 déposent leur sapin en point de collecte ou le recyclent.

CHIFFRES CLÉS

1^{ÈRE} RÉGION

productrice de sapins de Noël de France

1/4 de la production française

1500 hectares de plantation

150 producteurs dans le Morvan





TOUR DE FRANCE FEMMES EN BFC

16-17 août (25 - Doubs / 39 - Jura)

Le Tour de France Femmes est un événement cycliste majeur qui met en lumière les performances exceptionnelles des coureuses. Son tracé jalonne 10 départements français, dont trois de Bourgogne - Franche-Comté, la Haute-Saône, le Doubs et le Jura. Suivez de près le Tour de France Femmes et encouragez les athlètes qui s'élanceront sur les routes de Bourgogne-Franche-Comté !

TERRES DE JIM

6-7-8 septembre (25 - Doubs)

Terres de Jim est un concours de labours qui vise à promouvoir l'agriculture locale. Il est organisé à Mamirolle dans le Doubs. Plus de 100 000 visiteurs sont attendus ! 50 animations sont prévues durant le premier week-end de septembre où marché de producteurs locaux, présentation d'animaux et concerts sont prévus afin de mettre à l'honneur les jeunes agriculteurs.

FANTASTIC PICNIC I

8 septembre (partout en région)

Le Fantastic Picnic c'est l'occasion de profiter des dernières belles journées d'été et de passer un moment en famille ou entre amis grâce à des rendez-vous gourmands dans toute notre région. Au programme : brunch champêtre, marchés de producteurs, randonnée gourmande... Et des rencontres avec nos producteurs, artisans, ainsi que nos fêrus de patrimoine ! Plus d'informations sur www.bourgognefranche-comte.com

GOLDEN COAST FESTIVAL

13-14 septembre (21 - Côte d'Or)

Fan de rap, n'hésitez pas à retrouver des artistes qui se font rare comme Booba et d'autres noms incontournables du rap français : SCH, Ninho, Luidji, Zola. Le tout dans le cadre bucolique à la Combe à la Serpent. Des navettes en bus sont prévues au départ de la Cité de la Gastronomie. Pour les adolescents, une autorisation parentale est à imprimer et à compléter en avance.

WEEK-END GOURMAND DU CHAT PERCHÉ

27-28-29 septembre (39 - Jura)

Le week-end Gourmand du Chat Perché à Dole, dans le département du Jura, est le rendez-vous festif qui met à l'honneur la cuisine locale avec des producteurs, des artisans, des chefs et des artistes. Au programme : dégustations, spectacles et animations pour égayer les papilles, avec une touche belge de la région de Gaume pour encore plus de goût cette année ! Spectacles gratuits et déambulation dans la ville de Dole vous surprendront !

CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE

13 octobre (21 - Château du Clos de Vougeot)

Cette année, le Château du Clos de Vougeot organise le Championnat du monde de l'œuf en meurette le dimanche 13 octobre 2024. Le public pourra assister à la session de dégustation et aux tables rondes au Concours apprenti de l'œuf en meurette le matin ou observer les meilleurs chefs concourir pour le Championnat du monde de l'œuf en meurette® l'après-midi.

UN FASCINANT WEEK-END

Du 17 au 20 octobre (dans les vignobles de Bourgogne et du Jura)

Du 17 au 20 octobre, le vin sera à l'honneur ! Et avec lui, tout le savoir-faire qui fait la renommée des vignobles de Bourgogne et du Jura. Bienvenue au cœur des vignes : arpentez les vignobles de Bourgogne et du Jura pour redécouvrir nos destinations grâce à des activités inédites ! Cet automne, on vous invite à partir à l'aventure au milieu des vignes pour vivre pleinement cette nouvelle édition du Fascinant Week-end. Au programme, soirée de gala, spectacle immersif, balade à vélo dans les vignes, dégustations insolites... Plus d'informations sur www.bourgognefranche-comte.com

SIAL

19 au 23 octobre (75 - Paris)

Le Salon international de l'Alimentation (SIAL) organisé à Paris se tiendra du 19 au 23 octobre 2024 au Parc des Expositions de Paris-Nord Villepinte. C'est le rendez-vous mondial de l'innovation alimentaire, où vous pourrez découvrir les dernières tendances et innovations du secteur. Cette édition marquera les 60 ans du salon. Plusieurs Bourguignons-Franc-Comtois seront présents.

FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE DE DIJON

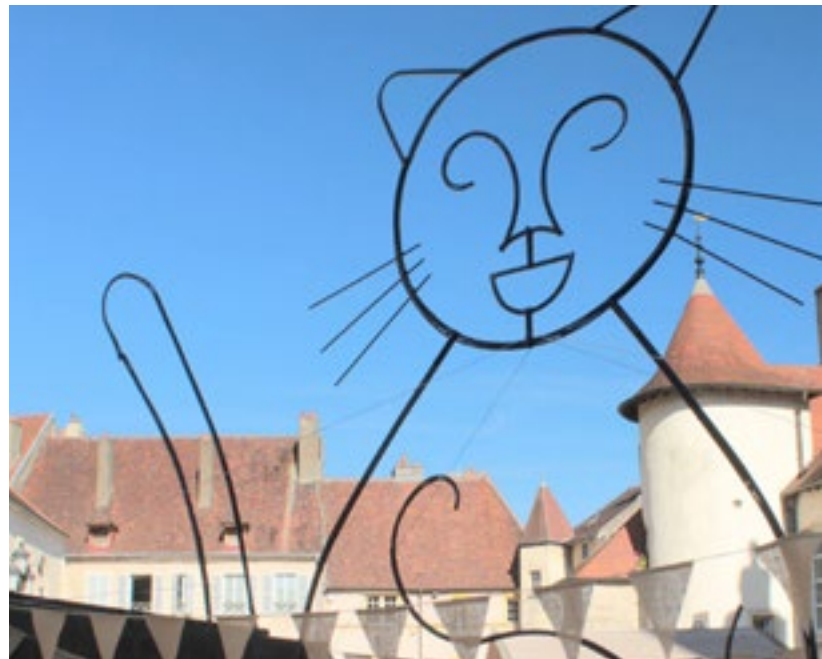
1 au 12 novembre (21 - Dijon)

La Foire internationale et gastronomique de Dijon se déroulera du 1^{er} au 12 novembre. Il s'agit d'un événement incontournable pour les amateurs de gastronomie, de découvertes et de moments conviviaux. Des ateliers, des concours, des expositions il y'en a pour tous les goûts. Ne manquez pas d'immortaliser l'événement en passant par le stand de la Région-Bourgogne-Franche-Comté. Impossible de louper cette expérience gourmande et festive à la Foire de Dijon !

VACHE DE SALON

15-16-17 novembre (25 - Besançon)

Petits et grands sont la cible privilégiée du salon Vache de salon au plus près des Bourguignons-Franc-Comtois. Le salon dédié à l'agriculture dans le Doubs, se tiendra du 15 au 17 novembre 2024 au Parc des expositions Micropolis à Besançon. Vous pourrez également suivre le salon en direct grâce à la retransmission en live. Vaches montbéliardes, chevaux de traits comtois et bien d'autres animaux seront présents pour ravir les visiteurs.





**ESCAPADE
LOCAL ET BIO**

**ROUTE DU
CHABLIS**



Photo © DR

Office de Tourisme Chablis Tonnerre comme point de départ

Pour débuter notre escapade gourmande nous vous proposons de vous rendre au cœur de la Bourgogne-Franche-Comté, à Chablis. Cette charmante ville est le point de départ idéal pour une balade viticole inoubliable. Dès votre arrivée à l'Office de Tourisme de Chablis, vous serez accueillis par une équipe passionnée et prête à vous guider à travers les trésors de cet itinéraire emblématique.

Chaque ruelle, vignoble et pierre raconte l'histoire ancienne du vin de Chablis, célèbre pour ses crus exceptionnels. En suivant les conseils des experts locaux, vous découvrirez des domaines prestigieux, dégusterez des millésimes raffinés et explorerez un riche patrimoine viticole authentique.

**1 rue du Maréchal de Lattre de Tassigny,
89800 Chablis**

Cité des Climats et Vins de Bourgogne - Chablis

Quoi de mieux que la Cité des Vins de Chablis pour commencer notre escapade aux couleurs du raisin ? Vous pourrez y explorer l'histoire et la culture des différents cépages de ce terroir riche notamment au travers d'expositions interactives et de dégustations. Vous rêvez de découvrir les secrets des meilleurs crus de Chablis et des vignobles renommés aux méthodes de vinification

traditionnelles. Foncez !

L'édifice a ouvert ses portes pour la première fois au printemps 2023. Un lieu idéal pour apprendre, savourer et apprécier l'art du vin, tout en profitant d'une ambiance chaleureuse. Une visite à la Cité des Vins de Chablis est une expérience enrichissante et inoubliable pour tous les amoureux du vin.

**Rue de Chichée
89800 Chablis
03 79 47 21 00
www.citeclimatsvins-bourgogne.com/**

Château de Béru

En quête d'authenticité et de raffinement ? Cap sur le Château de Béru ! Niché au cœur du département de l'Yonne, le Château de Béru, est une véritable perle qui allie histoire, beauté et excellence. Ce domaine familial, riche de plusieurs siècles de tradition, produit des vins exceptionnels.

En visitant le château, vous pourrez découvrir ses magnifiques jardins, ses vignes soignées avec passion et ses caves ancestrales où mûrissent des crus d'exception. Les dégustations organisées sur place vous offriront une immersion sensorielle inoubliable, révélant les arômes subtils et la finesse des vins de Béru.

**03 86 75 90 43
contact@chateauberu.com
32, Grande rue
89700 Béru**

La Grange de Beauvais à Venouse

Vous avez un petit creux ? Vous souhaitez profiter d'un panorama exceptionnel ? Nous vous conseillons de craquer pour LEBONPICNIC de l'Yonne.

LEBONPICNIC met en avant le savoir-faire des artisans et producteurs de l'Yonne dans des paniers à emporter. Chaque panier est composé des meilleurs fromages affinés, des charcuteries savoureuses, des pains artisanaux et des douceurs régionales. Ces paniers sont à récupérer dans différents commerces de l'Yonne.

Vous pourrez par exemple aller déguster votre panier à La Grange de Beauvais à Venouse, à deux pas de Chablis.

Une manière idéale de savourer un repas en plein air tout en explorant les paysages pittoresques de l'Yonne.

**<https://lebonpicnic.com/yonne/>
<https://www.grangedebeauvais.com/contacter-la-grange-de-beauvais/>**

**Ferme de Beauvais,
89230 Venouse**

Abbaye Cistercienne de Pontigny

Rendez-vous ensuite à l'Abbaye Cistercienne de Pontigny. Avec ses voûtes majestueuses et ses arcades élégantes, cet établissement historique respire la grandeur d'un passé glorieux. Lorsque vous arpentez ses vastes espaces, vous êtes transportés dans





Hôtel Les Maréchaux

Vous êtes fan de l'univers de Jane Austen, venez découvrir cette demeure de charme, un hôtel particulier de style NAPOLÉON III. Vous serez traités comme des rois par Isabelle & Fabien, les maîtres de maison.

**6, avenue Foch
89000 Auxerre
03 86 51 43 77**

Abbaye de Reigny

Si vous reprenez la route en direction de Nevers, ne manquez pas l'abbaye de Reigny est une ancienne abbaye cistercienne située dans un domaine de 14 hectares au bord de la Cure, entre Vermenton et Lucy-sur-Cure dans l'Yonne, en France. Reigniacum est un ancien site gallo-romain sur lequel fut édifiée l'abbaye.

**Reigny,
89270 Vermenton
03 86 81 59 30**

Jardin de Palladia

Fan de Japon et de manga ? Le jardin de Palladia va vous séduire ! Ce petit jardin nippon-bourguignon est un mélange étonnant entre un jardin zen et les plantes adaptées au calcaire de notre petit coin de Bourgogne-Franche-Comté.

**4 rue du Paradis,
89460 Sainte-Pallaye**



un univers de calme et de réflexion. Venez-vous ressourcer dans ce sanctuaire de beauté et d'harmonie, où le temps semble suspendu. Au printemps et en été, des visites guidées vous sont proposées.

Téléphone : 03 86 47 54 99

<https://www.abbayedepontigny.com/>

Le Flobert

Vous préférez vous restaurer en intérieur ? Vivez une expérience culinaire exceptionnelle au Restaurant Flobert à Auxerre ! Niché au cœur de la ville, ce lieu convivial vous invite à déguster des plats délicieux, préparés avec les meilleurs produits locaux et de saison. Dans une ambiance chaleureuse et décontractée, partagez des moments savoureux avec vos proches lors d'un déjeuner entre amis ou d'un dîner romantique. Le Restaurant Flobert vous promet une expérience gastronomique française mémorable, où chaque détail est pensé pour vous.

**71 rue du Pont,
89000 Auxerre
03 86 51 16 19**

Téléphone : 03 86 51 16 19

Cyclo-vélo

Pour s'aérer après avoir bien manger, embarquez pour une balade à vélo. Au départ d'Auxerre, vous rejoignez les quais de l'Yonne et longerez le Canal du Nivernais jusqu'à Cravant, un charmant village médiéval qui compte de nombreux monuments historiques. Direction ensuite le village d'ancien potiers Accolay. Impossible d'échapper à la beauté de la campagne vermontaise où vous pourrez vous arrêter pour immortaliser le Puis de Courson et vous promener dans plusieurs villages viticoles tels que Chitry et Saint Bris le Vineux. C'est dans cette dernière bourgade que vous pourrez visiter la cave qui propose 3 dégustations de vins. Finissez

la balade sur les rives de l'Yonne avant une nuit reposante à Auxerre.

**France à Vélo
Tel : 03 86 42 35 96
www.franceavelo.com
7 rue de l'Horloge
89000 Auxerre**

L'abbaye Saint-Germain

Si vous arrivez avant la fermeture, ne passez pas à côté de l'abbaye Saint-Germain. Atout touristique indéniable de la ville, il s'agit d'un site incontournable lors de votre passage.

L'Abbaye Saint-Germain permet d'arpenter les collections du musée d'Art et d'Histoire de la ville d'Auxerre. Une occasion idéale pour remonter le temps et découvrir l'histoire de l'Abbaye dont le cloître, l'église abbatiale et la crypte font la renommée.

**BIS Place Saint-Germain,
89000 Auxerre
03 86 18 02 90**

Le Schaeffer

Pour achever cette journée, cap sur un bon dîner avec des menus à partir de 27 € sont proposés dans ce café moderne européen, qui récoltent de très bons avis de ces clients. Une excellente sélection de vin vous attend.

**14 Pl. Charles Lepère,
89000 Auxerre
03 86 52 16 17**

Le Bourgogne

Pour une adresse qui mêle saisonnalité, terroir, authenticité des goûts rendez-vous à Le Bourgogne. Un restaurant à l'esthétique soigné où Éric Gallet et son équipe partageront l'amour des bons produits. Pour les beaux jours, une terrasse ombragée et au calme vous attend.

**15 rue de Preuilly
89000 Auxerre
03 86 51 57 50**



BALADE OENOTOURISTIQUE DANS LE JURA



La diversité des lieux à visiter dans le Jura est immense. Passant par les domaines viticoles familiaux, les sites classés monuments historiques, les lieux de convivialité et d'hébergement bucoliques, vous n'avez que l'embaras du choix.

Malgré cette panoplie de curiosités, nous vous avons dressé un petit parcours, qui peut correspondre à votre weekend en famille, en amoureux, entre amis afin que chacun y trouve son bonheur.

Commençons par Arbois, première AOC de France, où a vécu et travaillé Louis Pasteur, et qui abrite désormais un musée et un laboratoire consacré à sa mémoire. D'ailleurs, en mai dernier s'y est déroulée la première cérémonie des Ceps d'Or, trophées récompensant les initiatives novatrices qui contribuent à dynamiser le vignoble jurassien, un événement initié par Jura Tourisme et coorganisé avec les Vins du Jura.

Laissez-vous conduire vers un itinéraire découverte pour vous dévoiler les terroirs si singuliers dont tous les vignerons sont fiers.





Photo © -



Photo © --

Découverte des vins du Jura

Arbois est une ville aux multiples références : capitale des Vins du Jura, 1^{er} vignoble à obtenir l'AOC de France, cité comtoise de caractère, site remarquable du goût. La commune d'Arbois est aussi le départ de nombreuses visites patrimoniales à travers les paysages magnifiques du Jura.

La première étape de notre balade œnologique commence dès 10h du matin au cœur de la ville en découvrant le Musée de la Vigne et du Vin du Jura au Château Pécauld datant du XIII^e siècle. Trois visites guidées sont proposées quotidiennement pendant la période estivale ainsi que diverses activités comme des expositions temporaires. Autour de la bâtisse, des vignes illustrent au fil des saisons les travaux du vigneron d'hier et d'aujourd'hui ainsi que les différents cépages plantés dans la région.

Musée de la Vigne et du Vin du Jura
Château Pécauld
3 rue des Fossés, 39600 Arbois
03 84 66 40 45
arbois.fr/musee/
musee-de-la-vigne-et-du-vin-du-jura/
museevignevin@wanadoo.fr

Domaine de la Pinte, trois générations de viticulteurs

Poursuivons notre excursion au Domaine de la Pinte, dont les parcelles nourrissent les cépages emblématiques du Jura : Savagnin, Poulsard et Trousseau, ainsi que le Chardonnay et le Pinot Noir. Érigé en 1953 par Roger Martin, le Domaine de la Pinte véhicule depuis sept décennies une passion respectueuse de la terre et des hommes, et depuis 2009, est pionnier de la viticulture biologique et de la biodynamie sur ses 34 hectares de vignes.

Le parcours de « *La Table de Pierre* » (rendant hommage au fils de Roger) propose tout un programme personnalisable de 11h à 15h : une visite guidée des caves et du chai en fin de matinée qui se poursuit

par une dégustation commentée des vins du Domaine, avec une planche de charcuteries et de fromages jurassiens. Et pour le repas : en terrasse, en salle ou en un pique-nique gourmand, tout est possible pour profiter de ce moment de détente gastronomique. Pour le dessert, une randonnée au sein des terroirs s'impose pour contempler les paysages viticoles et clôturer le tout.

Domaine de la Pinte
Chemin de la Capitaine, RN83
39600 ARBOIS
Tel : 03 84 66 06 47 / 06 89 90 32 45
lapinte.fr
contact@lapinte.fr

Magnifique cave voûtée de la Reine Jeanne

Après une balade bien méritée, terminons la journée chez Jérôme Arnoux et ses Vins du Jura en plein cœur d'Arbois. C'est surtout la seule Cave de style gothique du XIV^e siècle, classée aux Monuments Historiques. « *La Cave de la Reine Jeanne* » mérite le détour et une longue méditation pour s'imprégner de ce lieu exceptionnellement envoûtant.

La cave a été édifée en 1322 par Jeanne, l'une des filles d'un Duc de Bourgogne, et qui fut reine de France au début du XIV^e siècle.

Le couple Héloïse et Jérôme cultive désormais les raisins en AOC Arbois et Côtes du Jura dans un respect des produits, pour ne citer que le crémant du Jura ou le Macvin du Jura Rouge. Leurs cuvées ne sont fermentées qu'avec des levures indigènes, très peu filtrées et vinifiées avec un minimum de soufre. L'accueil de groupe se fait avec une formule dégustation et la privation de la cave est également proposée.

Jérôme Arnoux - Vins du Jura XIVe
5 rue de Bourgogne, 39600 Arbois
06 61 92 80 76 / réservation conseillée
jeromearnoux.com
contact@jeromearnoux.com

Domaine Noir Frères

Le lendemain, continuons notre parcours œnologique. Philippe et Jean-Yves vous ouvrent les portes de leur Domaine de la Petite Marne en référence à la nature particulière des sols de Poligny. Environ 40.000 bouteilles sont ainsi le fruit de 11 hectares de vignes chaque année.

Il faut descendre les escaliers en pierre jusqu'à l'ouverture des Creux de l'Enfer entre les tonneaux et la lueur de la voûte ancienne. Outre cette cuvée au nom sulfureux, on peut y déguster une belle gamme de vins subtils, en Chardonnay floral et Savagnin pour les blancs, Poulsard, Trousseau et Pinot pour les rouges, vin jaune, de paille et Macvin. Pour les plus festifs, deux crémants blanc et rosé bien frais, apaiseront vos envies de bulles. Les deux frères vigneron ont obtenu le label de Terra Vitis pour le respect d'une viticulture durable.

Ils proposent un circuit découverte des vignes, du chai, de la cave certains jours de l'été.

Domaine de la Petite Marne - Noir Frères
Zac Grimont sud,
La Petite Marne - RN83 39800 Poligny
06 83 33 88 74 / 06 73 98 77 98
noir-freres.com
contact@noir-freres.com

Spéléo et... œnologie !

Dégustation de vins nature du Jura dans le monde souterrain : une cavité vous accueille sous le vignoble du « *plus beau village de France* », Château-Chalon, soit « *vin milles lieux sous terre* ». L'idée originale de Benjamin Vincent et de son ami a été de créer une initiation à la spéléologie - casque, combinaison, éclairage - en la terminant par une dégustation de vins nature dans la plus longue cavité du Jura. Une dégustation, issue d'une vinification parcellaire, on ne peut plus originale car faite dans le noir. Seuls le goût et l'odorat travaillent, afin d'identifier la différence des substrats.

Une fois sortis, continuez votre visite dans le village pittoresque jusqu'à la



maison de la Haute Seille avec sa terrasse panoramique et ses expositions. Au programme en juillet et en août : balades dégustations les mardis et dégustations œnologiques les jeudis, de 18h00 à 20h00.

Nature Trip Jura
06 88 32 04 10
naturetripjura@outlook.fr
naturetripjura.com/speleo/
degustation-de-vins-grotte/

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

Voyage dans le temps

C'est sur la route qui mène au Sud que l'étape du château d'Arlay prend une dimension particulière. Il s'agit du plus ancien château-vignoble de France construit au pied d'un château fort du XI^{ème} siècle. Par la force des choses et des événements, c'est la famille de La Guiche qui gère le domaine depuis 1500 ans pour vous accueillir dans un vignoble de 21 hectares produisant 80.000 bouteilles.

Nous conseillons une visite des appartements avant de pénétrer dans le caveau pour une dégustation de choix baignée dans l'or du Jura. Vin de paille et Clavelin

de vin jaune, Pinot noir, Trousseau et Poulsard, ainsi que Savagnin, Macvin, marc de Pinot et eaux de vie du Jura incontournables, vous permettront d'avoir un avant-goût de ce que vous pourrez emporter avec vous. Et pour vous revigorez, une déambulation d'une heure dans le parc aux vingt étapes vous permettra de découvrir les traces de l'ancienne forteresse vers le jardin des jeux. Une virée incontournable où vous serez transportés à travers les siècles.

Château d'Arlay et Domaine du Château d'Arlay
2 et 4 Rte de Proby, 39140 Arlay
03 84 85 04 22
domaine-arlay.com
contact@arlay.com
Ouverture mai à octobre pour visiter le Château et/ou le Parc
Ouverture du caveau : 09h00 - 12h00 et 14h00 - 18h00 / fermé le dimanche

L'étape finale aux portes du Jura

Une caborde était un abri en pierre installé dans les vignes. De cette fonction bien utile est née la Caborde d'Orabagna. Construction en cube moderne au milieu d'une aire viti-culturelle de 5000 m², l'édifice accueille les visiteurs pour de multiples expériences et pour profiter de dégustations à la carte prépayée dans le caveau aux 24 références. Des boissons artisanales non alcoolisées sont aussi disponibles pour les enfants qui pourront s'amuser dans les jeux de piste en extérieur.

Des expositions éphémères et des installations raviront vos mirettes avant de prendre l'une des douze directions de circuits pédestres.

La Caborde, Aire-viti-culturelle Montée du Taret,
39190 Beaufort-Orbagna
03 84 48 06 04
lacaborde-jura.fr
caborde@ccporteduja.fr



Les (bonnes) adresses : Idées d'hébergements, d'activités et de restaurants

LE 35 / 37 - Gîtes, Chambres d'hôtes ou Studio
Yves & Corinne LECOQ
35 / 37 rue de Courcelles, 39600 Arbois
chambresarbois@gmail.com
arbois-chambre.fr
06 86 37 69 02 / 06 16 93 07 93

Maison des Orfèvres
3 Rue des orfèvres 39600 Arbois
06 86 92 25 35 / 06 86 92 02 11

Randonnée œnologique à VTT - Jura Ride
Découverte du vignoble Arboisien en VTT électrique, avec dégustation des produits locaux, fromage et vin, à la fin du parcours
Rue de la Piscine, 39600 Arbois
contact@juraride.com - juraride.com
06 40 07 47 10

La Maison du Comté
1 Rue de la Maison du Comté, 39800 Poligny
info@maisonducomte.com
maison-du-comte.com
03 84 37 78 40

Hôtel & Restaurant La Vallée Heureuse
18 Route de Genève, 39800 Poligny
hotellavalleeheureuse.com
valleeheureuse@wanadoo.fr
03 84 37 12 13

Castel Damandre
18 rue de la Cascade,
39600 Les Planches-près-Arbois
casteldamandre.com/fr
hotel@casteldamandre.com
03 84 66 08 17

La Finette Taverne d'Arbois
22 avenue Louis Pasteur, 39600 Arbois
finette.fr/fr/restaurant-la-finette/
infor@finette.fr
03 84 66 06 78

La bulle à parfums
Concept de parfumerie dans le Jura
25 chemin de la Brenne, 39230 Darbonnay
bulle-a-parfum.fr
06 74 14 49 91

Domaine du Revermont
600 route du Revermont,
39230 Passenans
domaine-du-revermont.fr/
03 84 44 61 02

TRIBUNES DE NOS CAMPAGNES

Une stratégie cohérente face aux enjeux climatiques pour notre agriculture régionale.

L'agriculture est une filière économique majeure en Bourgogne-Franche-Comté. Elle doit affronter des transitions en matière alimentaire, environnementale et énergétique. Pour relever ces défis qui doivent permettre de contribuer avant tout à garantir une plus juste rémunération des producteurs, la stratégie régionale s'appuie sur quatre leviers complémentaires : la création de valeur ajoutée dans le cadre d'une approche par filières, le soutien à l'installation pour renouveler les générations, l'accompagnement à la transition écologique des exploitations et l'action pour soutenir des réseaux de proximité plus rémunérateurs pour les agriculteurs.

Sur le plan des filières, après avoir acté un plan de soutien, par la création d'un fonds d'investissement dédié à l'agroalimentaire afin de conserver la maîtrise de la transformation de nos productions, la Région a initié une démarche partenariale pour la filière viande. Celui-ci vise à accompagner spécifiquement ce secteur pour sécuriser les débouchés des producteurs, poursuivre sa structuration et accompagner ses transitions technico-économiques. Une aide spécifique à l'engraissement, pour renforcer encore la relocalisation de la production, sera ainsi mise en place.

Le renouvellement des générations passe avant tout par la formation initiale et continue dans les filières agricoles, et par le soutien à l'installation. Il faut former les jeunes de nos lycées agricoles et viticoles, avec des moyens d'investissements qui modernisent ces structures, et avec l'objectif de rendre ces formations plus attractives, en s'adressant aussi aux publics en reconversion ou en insertion. En ce qui concerne l'installation, la priorité a été donnée aux jeunes agriculteurs dans le cadre du déploiement de la nouvelle dotation aux jeunes agriculteurs, bâtie avec l'interprofession agricole. Cette DJA mise en place à partir de 2024, en bonifiant significativement le soutien à l'installation, est un élément essentiel du renouvellement des générations, rendu essentiel avec la forte proportion d'agriculteurs arrivant en âge de partir à la retraite que connaît notre Région.

Enfin, affronter les enjeux agroécologiques suppose d'accompagner le changement par deux apports complémentaires. Il faut tout d'abord encourager l'adaptation des structures à un modèle prêt au changement climatique, en accompagnant fortement le conseil aux exploitants qui veulent s'engager dans ces transitions et ont besoin de mieux identifier comment les mettre en œuvre. (Aides conseil stratégique « transition », « performance », « conversion Bio » et « bas carbone »). Il est aussi nécessaire de soutenir l'investissement dans les exploitations, notamment dans les petits équipements pour économiser et protéger les ressources naturelles, dans les outils favorisant la vente directe et dans les projets collectifs pour la distribution en circuits-courts des produits agricoles alimentaires régionaux.

La politique agricole régionale, en agissant sur l'ensemble des leviers qui permettent de faire face à ses mutations, affiche une véritable cohérence pour encourager une agriculture diversifiée et durable, qui soit un atout pour l'économie de notre Région.

Contact :

Président du groupe Notre Région Par Cœur, Jérôme Durain

nrpc@bourgognefranche-comte.fr

Elevage plein air : une solution pour sauver le climat et des revenus dignes

Bien manger et bien vivre de sa production sont au cœur du projet écologiste : la Convention d'objectifs 2024-2027 Viande bovine, dont l'objectif est de valoriser l'élevage à l'herbe, va dans ce sens.

C'est une réponse concrète aux difficultés des éleveurs touchés de plein fouet par le changement climatique. Les pénuries d'herbe et les pénuries d'eau, provoquées par les sécheresses récurrentes des quatre dernières années, entraînent une surcharge de travail avec peu de perspectives pour certains, en dehors d'arrêter le métier. La solution : plus d'autonomie, de résilience pour soutenir la filière à l'herbe et offrir de nouveaux débouchés.

Enjeu économique et écologique sont évidemment liés. En effet, les bovins au pâturage jouent aussi un rôle clé pour réguler l'eau, stocker le carbone, reconquérir la biodiversité et avoir des sols fertiles. Alors si nos assiettes doivent être moins carnées, c'est avant tout sur les productions hors sol et intensives où les animaux, nourris avec des aliments importés (soja OGM du Brésil), gavés d'antibiotiques et qui ne voient pas le jour, que l'on doit jouer.

Contact :

Présidente de groupe Écologistes & Solidaires, Claire Mallard

claire.mallard.elue@bourgognefranche-comte.fr

Pour un développement de l'enseignement agricole public permettant la conversion agroécologique paysanne

Les attentes sociétales sur l'agriculture sont importantes et reposent sur plusieurs nécessités : relocaliser notre alimentation et donc notre production et la transformation des produits, user de pratiques agricoles respectueuses de l'environnement, des animaux, des hommes et des femmes qui les mettent en œuvre. Dans cette perspective, nous devons promouvoir et développer les exploitations agricoles à taille humaine et relever le défi du renouvellement des générations agricoles, en favorisant les circuits courts de distribution et en accompagnant le monde agricole avec une formation exigeante qui garantisse un avenir serein à toutes et tous.

Ainsi, l'enseignement agricole nous paraît être le levier de la promotion des transitions écologiques vers la conversion agroécologique paysanne ; il a vocation à être le « laboratoire » de nouvelles pratiques et un outil d'attractivité des métiers de l'agriculture. Par conséquent, la puissance publique doit garantir l'accès à une formation publique de qualité partout sur le territoire permettant de répondre à cette ambition.

Contact :

Présidente du groupe des élus communistes et républicains, Muriel Ternant

muriel.ternant.elue@bourgognefranche-comte.fr



Traitement des dossiers agricoles, un sursaut impérieux

L'agriculture est en ébullition en Bourgogne et en Franche-Comté. Depuis janvier 2023, la Région est devenue autorité de gestion en charge des dotations jeunes agriculteurs et des mesures de modernisation dites PCAE. Pourtant, rien ne semble bouger ! En témoignent les interventions régulières de la Chambre Régionale d'Agriculture dans les médias, mais surtout les manifestations des agriculteurs qui ont marqué les derniers mois.

Les effectifs en charge des dossiers agricoles sont, semble-t-il, au complet. La situation devrait donc mécaniquement évoluer ; cependant, aux dernières nouvelles, le défi du traitement des dossiers reste un sujet brûlant entre la profession et l'exécutif régional. Les délais beaucoup trop longs entravent les agriculteurs dans leurs démarches d'investissement. Quand les dossiers sont validés, les devis sont parfois caducs et les montants des travaux prévus réévalués à la hausse. Cette situation est donc parfois terrible pour certaines exploitations qui ne peuvent pas engager les travaux nécessaires.

Il est donc urgent pour la Région de prendre en considération les demandes qui émanent des syndicats et de la Chambre Régionale d'Agriculture (CRA). Il faut absolument leur donner de la lisibilité sur les délais d'instruction, le suivi des dossiers et leur paiement. Cette démarche de clarté doit s'accompagner de la mère des batailles qui est l'accélération du traitement des dossiers, sans quoi il y a un risque de voir des crédits européens repartir à Bruxelles, alors même que ce budget était en forte hausse par rapport à la précédente programmation.

Notre groupe de Rassemblement de la Droite du Centre et des Écologistes Indépendants espère donc que le point de situation, souhaité par la CRA et toute la profession, trouve un écho positif de la part de l'exécutif régional et que des solutions en émergent pour épargner les agriculteurs de Bourgogne et de Franche-Comté.

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

Les actions de la majorité présidentielle en faveur de la biodiversité

La majorité présidentielle a entrepris de nombreuses initiatives visant à sensibiliser les citoyens aux enjeux de la biodiversité. Un aspect central de cette démarche réside dans les partenariats établis avec les acteurs locaux, permettant ainsi la réalisation de projets concrets de conservation de la biodiversité. Le label «Territoires engagés pour la nature» est un exemple significatif de cette coopération.

C'est ce qu'illustre la commune de Chamole (170 habitants) dans le Jura. En 2022, deux sites ont bénéficié d'aménagements spécifiques et des graines ont été distribuées aux habitants pour encourager la biodiversité. Basé sur des inventaires de la faune et de la flore réalisés par des étudiants en BTS Gestion et Protection de la Nature (GPN), un programme de gestion du parc éolien a été mis en place.

À Urzy (1781 habitants) dans la Nièvre, des actions d'aménagement ont été entreprises, telles que l'agrandissement des surfaces en jachère fleurie et la plantation de haies et d'arbres. De plus, un sentier forestier pédagogique a été créé pour sensibiliser le plus grand nombre à la biodiversité.

Ces initiatives témoignent de l'engagement de la majorité présidentielle à promouvoir la biodiversité à travers des actions concrètes, en impliquant les citoyens et en favorisant des partenariats avec les acteurs locaux.

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

Préservez notre agriculture : instaurons 100% de produits locaux dans nos cantines

En 2015, lors de la campagne régionale, Marie-Guite Dufay promettait 50% de produits locaux dans les cantines des lycées de Bourgogne Franche-Comté. 9 ans plus tard, rien n'a été fait. Dans les meilleurs des cas, certains lycées affichent à peine 30% de produits locaux dans leurs plats. Aucune ambition ni aucun projet d'ampleur n'ont été portés par la majorité socialiste pour mettre en place des productions locales en nombre et promouvoir nos savoir-faire régionaux. A l'heure où les agriculteurs descendent dans les rues en France, désespérés à la fois par l'avalanche de normes, la pression administrative et le mépris de la part des technocrates de Paris et de Bruxelles, la majorité socialiste a abandonné le principal levier qui permettrait aux agriculteurs de Bourgogne Franche-Comté de mieux vivre de leur travail.

Le Rassemblement National, depuis plus de deux campagnes électorales, milite activement pour la mise en place d'une politique ambitieuse et juste de localisme. L'objectif, qui est d'atteindre 100% de produits locaux (viandes et légumes) dans les cantines de Bourgogne Franche-Comté, est primordial pour garantir la santé de nos enfants, pour promouvoir nos savoir-faire et pour assurer aux agriculteurs de la plus grande région rurale de France des rémunérations justes.

Ce plan de localisme passe par trois actions phares proposées par les élus du Rassemblement National et qui ont pourtant été refusées à chaque fois par l'exécutif régional : l'augmentation des dotations financières pour les cantines, la création d'un label Bourgogne Franche-Comté et l'intégration de la notion « local obligatoire » dans la commande publique. Sans ces solutions, ce projet fondamental de politique locale est illusoire. Pour permettre à nos agriculteurs de vivre correctement de leur travail, la qualité et la relocalisation ont un prix et sont un choix politique. Ce choix est lâché par la majorité socialiste depuis près de 10 ans.

Contact :
Président du groupe Le Rassemblement National, Julien Odoul

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

BIO BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

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

BIO BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

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
Tél : 03 80 48 43 00 / 03 81 54 71 71

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE HAUTE-SAÔNE

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

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'YONNE

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

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA CÔTE-D'OR

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

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA NIÈVRE

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

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE SAÔNE-ET-LOIRE

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

CHAMBRE D'AGRICULTURE DU JURA

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

CHAMBRE INTERDÉPARTEMENTALE D'AGRICULTURE DOUBS- TERRITOIRE DE BELFORT

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

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

Bourgogne-Franche-Comté, quoi de 9?

9 sites inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco
9 merveilles régionales qui embellissent chaque jour
9 bonnes raisons de découvrir et redécouvrir
la région Bourgogne-Franche-Comté
En famille, entre amis, maintenant.

Ma Région | avancer, partager



#fierté #tourisme #patrimoinemondial #unesco

1. Abbaye de Fontenay
2. Basilique de Vézelay
3. Prieuré de la Charité-sur-Loire
4. Sites palafittiques :
lacs de Chalain et de Clairvaux

5. Saline royale d'Arc-et-Senans
6. Grande Saline de Salins-les-Bains
7. Fortifications et citadelle Vauban à Besançon
8. Climats du vignoble de Bourgogne
9. Chapelle Notre-Dame du Haut à Ronchamp

bourgognefranchecomte.fr



**RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE**



**Après 8 journées
d'échanges, l'assemblée
citoyenne a rendu
ses préconisations.**

**Découvrez le travail
des citoyens pour imaginer
de nouveaux modes de vie
et faire face au réchauffement
climatique et à l'érosion
de la biodiversité.**

#ConventioncitoyenneBFC



jeparticipe.bourgognefranche-comte.fr

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

Ma Région | avancer, partager