

RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ

DOSSIER DE PRESSE



**FIÈRE!**  
*de nos savoir-faire*

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

PORTE DE VERSAILLES

DU 22 FÉVRIER AU 2 MARS 2025

**HALL 1** - ALLÉE F STAND 108 | **HALL 7.1** - ALLÉE J - STAND 13

*Ma Région | avancer, partager*

# PLAN DU SALON



Plan arrêté au 23/05/2024, susceptible de modifications



**PAVILLON 1** Bovins, ovins, porcins, caprins

**PAVILLON 2.1** Chiens et chats  
Artisanat et patrimoine rural de France - Produits de France

**PAVILLON 2.2** Cultures et filières végétales - Jardin et potager

**PAVILLON 3** Produits et saveurs de France

**PAVILLON 4** Services et métiers de l'agriculture  
AGRI'METIERS  
AGRI'TECH  
Bois et forêt  
Environnement et énergies  
Mer et eau douce  
La ferme pédagogique du salon

**PAVILLON 5.1** Agricultures du monde et leurs produits

**PAVILLON 5.2** Produits et saveurs de France d'Outre-mer  
Agricultures du monde et leurs produits  
Élevages du monde

**PAVILLON 6** Équins, asins

**PAVILLON 7.1** Produits et saveurs de France

**PAVILLON 7.2** Concours Général Agricole des Produits et Vins

# SOMMAIRE

Plan du Salon .....	2
<b>Communiqué de presse .....</b>	<b>4-5</b>
<b>La Région aux côtés de ses agriculteurs .....</b>	<b>6-7</b>
Le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER) .....	8-9
<b>L'espace Bourgogne-Franche-Comté – hall 1 .....</b>	<b>10</b>
Planning des animations sur le stand .....	11
La Bourgogne-Franche-Comté, terre d'agriculture .....	12-13
<b>Des races de grande renommée .....</b>	<b>14-19</b>
La Charolaise .....	14-15
La Montbéliarde .....	16-17
Mouton Charollais, chevaux Comtois et Auxois, poulet de Bresse .....	18-19
<b>L'espace Bourgogne-Franche-Comté – hall 7.1 .....</b>	<b>20</b>
Planning des animations sur le hall 7.1 .....	21
Liste des producteurs et des filières sur le stand .....	22-23
« Bienvenue à la ferme », « En direct du domaine » et « En direct de la microbrasserie » .....	24
<b>La fruitière, fidèle au rendez-vous - hall 1 .....</b>	<b>25-26</b>
Tout un territoire de saveurs à explorer.....	27-28
Sous le signe de la qualité .....	29
<b>Le Trophée International de l'Enseignement Agricole .....</b>	<b>30</b>
<b>Le Concours général agricole 2025 .....</b>	<b>31</b>
Département du Jura « Une grande première : le Jura en terre parisienne ! ».....	32
Département de Saône-et-Loire « Croquez un territoire par jour ! ».....	33
Les exposants du hall 7.1.....	34-35

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## La Bourgogne-Franche-Comté au Salon International de l'Agriculture 2025

Pour cette 61<sup>e</sup> édition du Salon International de l'Agriculture, la Région Bourgogne-Franche-Comté présente deux nouveaux espaces de valorisation et de promotion de son territoire et de son agriculture, hall 1 et hall 7.1, en partenariat avec les organismes de sélection des races Charolaise, Montbéliarde et Mouton Charollais, la Chambre régionale d'agriculture, le GPPR (Gastronomie et promotion des produits régionaux) de Bourgogne-Franche-Comté et les Départements du Jura et de la Saône-et-Loire. Au-delà de la promotion des races et des produits, la Région met une fois de plus l'accent sur la qualité de ses filières. Producteurs, éleveurs, lycéens et acteurs du monde agricole sont au rendez-vous.

### Hall 1 (allée F, stand 108) : « ma région MÉMEUH ! »

La Bourgogne-Franche-Comté s'installe pour la septième année dans le hall 1, sur un tout nouvel espace de 108 m<sup>2</sup>. Baptisé « ma Région MÉMEUH ! », ce stand est dédié à la promotion des races Charolaise, Montbéliarde et Mouton Charollais, avec ses éleveurs et ses producteurs qui font la renommée du territoire. Des dégustations de viande (Charolaise, Mouton Charollais), de fromages issus du lait de la Montbéliarde et des animations s'y déroulent toute la semaine.

### HALL 1 (stand M137) : « Découvrez les trésors fromagers du Massif jurassien »

L'Union Régionale des Fromages d'Appellation d'Origine Comtois (URFAC) vous invite à vivre une immersion gourmande et conviviale avec sa traditionnelle fruitière en bois et ses fromages emblématiques.

Retrouvez les pages 25 et 26.

### HALL 7.1 (allée J, stand 013) : « UNE RÉGION FIÈRE DE SON TERROIR ! »

Durant neuf jours, la Bourgogne-Franche-Comté propose des animations pour valoriser les producteurs, les filières et les pépites gourmandes du terroir.

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

Dans le hall des Régions, sur un nouveau pavillon de 130 m<sup>2</sup>, les produits et les producteurs, sans oublier le chef Jean-Alain Poitevin, sont à l'honneur. L'espace

régional dispose d'un bistrot gourmand, d'un bar à fromages, d'un bar à vin et de sa traditionnelle zone de restauration assise. Un marché de producteurs et une boutique proposent aux visiteurs les savoureux produits régionaux.

Le chef Jean-Alain Poitevin met en valeur le Bœuf Comtois, la saucisse de Morteau, la saucisse de Montbéliard, la volaille de Bresse, les fromages sous signe officiel de qualité, et parmi les nouveautés cette année à la carte, les escargots de Bourgogne et le Mont d'Or chaud !

Le pavillon régional présente les atouts de l'ensemble du territoire, reçoit des producteurs et propose des démonstrations culinaires. Le réseau « Bienvenue à la ferme » est présent aux côtés des viticulteurs pour faire déguster leurs vins sur l'espace « En direct du domaine ».

#### En chiffres, la présence de la Bourgogne-Franche-Comté au Salon de l'agriculture 2024 :

- ▶ Le bistrot et le restaurant : 1 959 plats et 707 menus vendus ;
- ▶ Le bar à fromages : 1 443 assiettes vendues ;
- ▶ La boutique : 722 produits vendus ;
- ▶ L'espace « partenaires » : 16 producteurs locaux présents ;
- ▶ Plus de 60 produits locaux présentés dans les animations, au bistrot, dans les menus ou les cocktails ;
- ▶ 35 filières partenaires ;
- ▶ 146 produits médaillés et 35 médailles pour les vins et les produits au Concours général agricole.

## Les temps forts

### **Mercredi 26 février : la « Journée Bourgogne-Franche-Comté »**

- ▶ Dès 9h30 : visite de l'espace régional du hall 7.1 et rencontre avec les producteurs
- ▶ À partir de 12h30 : rendez-vous sur le stand régional du hall 1.

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

#### Sur le stand du hall 1 :

- ▶ Des animations et des dégustations de viande proposées par l'Organisme de Sélection de la race Charolaise
- ▶ Animations avec le chef Philippe Dumoux
- ▶ Animations avec l'URFAC et l'OS Montbéliarde.

#### Nouveautés

- ▶ Une boutique de vente de viande et de charcuteries charolaises
- ▶ Des quiz sur les races et les produits de la région.
- ▶ Une vache à traire, pour apprendre en s'amusant.

## Sur le stand du hall 7.1 :

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

#### Nouveautés

- ▶ Un « Casino gourmand »

### **CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE**

Les chevaux de trait Comtois et de l'Auxois, les vaches des races Charolaise et Montbéliarde, et le Mouton Charollais, défendent leurs chances au Concours général agricole des animaux.

Retrouvez le détail des produits et les animaux mis à l'honneur page 31.

### **CONTACTS PRESSE :**

#### **Région Bourgogne-Franche-Comté :**

Marie Souverbie - marie.souverbie@bourgognefranchecomte.fr - 06 74 97 43 18

Laure Hubidos - laure.hubidos@bourgognefranchecomte.fr - 06 08 37 99 02

#### **GPPR Bourgogne-Franche-Comté :**

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

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



# LA RÉGION

## aux côtés de ses agriculteurs

### Des politiques régionales qui répondent aux besoins du monde agricole

**Filière économique majeure en Bourgogne-Franche-Comté, vectrice de dynamisme dans les territoires et pourvoyeuse d'emploi local, l'agriculture est confrontée à de multiples défis liés à la transition climatique, à l'évolution des pratiques de consommation, à la transmission des exploitations et aux crises géopolitiques. La Région poursuit son soutien au monde agricole et contribue, avec les moyens qui sont les siens, à relever ces défis et à garantir une juste rémunération des producteurs**

#### **Créer de la valeur ajoutée sur le territoire : la Région lance un plan de soutien à l'engraissement bovin.**

Pour renforcer la souveraineté agricole et alimentaire de la Bourgogne-Franche-Comté, la Région contribue à construire, au plus près des acteurs, une vision à long terme pour permettre la création de valeur ajoutée sur le territoire. La Région s'engage ainsi dans une logique de stratégie par filières agricoles afin de répondre de manière la plus efficace possible aux besoins du monde agricole, et de promouvoir une agriculture justement rémunératrice pour les producteurs.

Cette démarche par filière est proposée par la Région Bourgogne-Franche-Comté à l'ensemble des secteurs, dont l'activité est bouleversée par les effets du changement climatique et par l'évolution des pratiques des consommateurs. Portant une attention toute particulière à la filière viande, la collectivité régionale a piloté l'élaboration d'un plan de soutien à l'engraissement des bovins sur le territoire, en coopération avec les représentants de la profession et des services de l'État.

Ce soutien se traduit par un accompagnement financier à la prise de risque des éleveurs, liée à l'allongement des cycles des animaux. En effet, la

spécificité de l'élevage allaitant tient à ses cycles longs impliquant des surcoûts opérationnels tels que les frais vétérinaires, l'alimentation et les charges diverses.

Pour encourager les éleveurs et les éleveuses de bovins à créer de la valeur ajoutée sur leur exploitation, une aide régionale peut leur être octroyée. Une attention spécifique est accordée aux jeunes qui s'installent. Cette aide régionale s'accompagne d'audits et de conseils « engraissement » pour accompagner les exploitants dans le maintien et le développement de leur activité d'engraissement.

En déployant ce plan ambitieux de relocalisation de la production sur le territoire, la Région répond à un double enjeu : garantir aux agriculteurs une rémunération digne, et participer à renforcer la souveraineté agricole et alimentaire de la région.

Un « plan abattoirs » est décliné en parallèle, afin de soutenir spécifiquement les outils de transformation de proximité et des ateliers de découpe pour conserver la valeur ajoutée localement et garantir la qualité et le bien-être animal.

Enfin, la Région met en œuvre un fonds d'investissement dédié au secteur de l'agroalimentaire, BFC Participations, dont l'ambition est d'améliorer le partage de valeur ajoutée en gardant la main sur

la transformation de produits agricoles en local. L'objectif visé par la Région est d'investir dans des entreprises régionales afin de maintenir les centres de décision en Bourgogne-Franche-Comté et préserver la structuration du monde agricole.

## Le défi du renouvellement des générations

### LE DÉFI DE L'INSTALLATION ET DE LA TRANSMISSION DES EXPLOITATIONS EST ICI UN ENJEU VITAL POUR LES ANNÉES À VENIR.

Plus de la moitié des agriculteurs ont plus de 50 ans et quitteront leur exploitation d'ici dix ans. Pour parvenir à assurer le renouvellement des générations, la Région a à cœur de garantir une formation de qualité à destination des jeunes dans les lycées agricoles, mais aussi des publics en reconversion ou en recherche d'emploi. Pour favoriser l'installation des jeunes agriculteurs, la Région a en responsabilité, depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2023, la « dotation Jeune agriculteur » (DJA). Construite avec la profession agricole, elle met l'accent sur la transition agroécologique, la création de valeur ajoutée, les dynamiques collectives et la différenciation territoriale pour venir davantage en aide aux territoires ruraux les plus en difficulté. Le montant de cette DJA a par ailleurs été augmenté, et la Région s'est fixé comme objectif, de concert avec la profession, 450 installations chaque année en Bourgogne-Franche-Comté.

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

Enfin, la Région Bourgogne-Franche-Comté a lancé une expérimentation en 2024 avec le déploiement d'un fonds de prêt d'honneur agricole BFC avec le réseau Initiatives et en partenariat avec le Crédit agricole, Banque populaire, Cer France, BPI. Ce prêt d'honneur à taux zéro apporte une solution concrète aux besoins de trésorerie des agricultrices et des agriculteurs. Il constitue un levier financier essentiel pour accompagner la création, la reprise ou le développement d'exploitations agricoles. En complément de ce soutien financier, les bénéficiaires profitent d'un accompagnement personnalisé tout au long de leur projet. Cet appui sur mesure leur permet de sécuriser leur

installation, de structurer leur développement et d'assurer la pérennité de leur exploitation.

## Accompagner la transition écologique et énergétique

Qualité de la production agricole, qualité des sols, qualité de la ressource en eau et préservation de la biodiversité sont autant de facteurs qui garantissent la résilience de l'activité agricole. Les agriculteurs le savent et sont souvent les premiers à vouloir agir pour une activité plus durable, pour peu qu'ils en aient les moyens et que cela ne pénalise pas leur capacité à se dégager des revenus.

C'est justement dans cette direction que la Région a orienté ses politiques, en bonifiant ses soutiens pour les aménagements et la gestion vertueuse, pour la réduction des intrants, pour l'irrigation individuelle ou pour l'agroécologie. Si la qualité et la valeur de la production prend en compte le savoir-faire des agriculteurs, elle dépend également de la qualité des sols et des ressources naturelles. Ainsi, l'agriculture est une des premières activités concernées par les effets du changement climatique. La Région met donc tous les moyens qui sont les siens pour renforcer l'adaptation des exploitations.

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

Dans un double objectif de garantir une juste rémunération des agriculteurs et de structurer les marchés de l'agriculture locale, avec une attention particulière pour l'agriculture biologique, la Région a fixé un objectif de 75 % de produits locaux et/ou bio dans les assiettes des lycéens. Cet objectif ambitieux va au-delà du taux de 50% fixé par la loi EGALIM. Pour y parvenir, elle accompagne les secrétaires généraux et les chefs de cuisine des lycées dans leurs achats alimentaires et soutient l'évolution des pratiques, les produits locaux étant majoritairement des produits bruts et nécessitant une transformation en cuisine.

Parallèlement, la Région œuvre au développement d'une agriculture locale et de qualité, diversifiée, et favorise sa consommation localement.

Elle encourage également la mise en place et le déploiement d'outils partagés optimisés pour structurer la logistique des circuits courts pour les denrées agricoles et alimentaires en Bourgogne-Franche-Comté. Il s'agit par exemple de soutenir l'acquisition d'équipements mutualisés entre agriculteurs, pour leur permettre de préparer, conditionner et stocker les produits, de gérer en commun les commandes et de favoriser des livraisons groupées pour l'approvisionnement de la restauration hors-domicile notamment.



# FEADER

# LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL



Pour la programmation 2023-2027, la Bourgogne-Franche-Comté gère une enveloppe de fonds FEADER de 254 M€ pour accompagner des projets en faveur du développement des activités agricoles et rurales, de la préservation de l'environnement et de la qualité de vie dans les zones rurales.

**Les premiers appels à projets ont été ouverts dès avril 2023 et les mesures sont en cours de déploiement. Depuis 2023, ce sont 21 appels à projets qui ont été lancés pour accompagner les projets ruraux de Bourgogne-Franche-Comté. Parmi ces appels à projets, la mesure soutenant les investissements pour la modernisation et l'adaptation des exploitations agricoles a été largement sollicitée par le monde agricole.**

Auparavant, au titre de la précédente programmation 2014-2022 qui comprenait des mesures dites « surfaciques », la Région, autorité de gestion des fonds européens, a disposé d'une enveloppe de plus d'un milliard d'euros pour soutenir les projets sur son territoire :

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

**Quelques chiffres concernant la programmation 2014-2022 :**

- ▶ 3 300 jeunes agriculteurs aidés pour l'installation et le développement de leur activité depuis 2014 ;
- ▶ 2 438 exploitations soutenues dans le cadre de la conversion et du maintien en agriculture biologique ;
- ▶ 197 industries agro-alimentaires soutenues par le FEADER ;
- ▶ 5 443 exploitations accompagnées dans le cadre de leurs investissements (modernisation des bâtiments, adaptation au changement climatique, performance énergétique, transformation...) ;
- ▶ 569 infrastructures de dessertes forestières financées par le FEADER ;
- ▶ 70 millions d'euros spécifiquement destinés à soutenir la compétitivité et l'adaptation des exploitations agricoles, les industries agro-alimentaires, les infrastructures forestières, la diversification ou encore certaines mesures surfaciques dans le cadre du plan de relance institué suite à la crise COVID 19.

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



L'Europe  
au cœur de  
vos projets

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

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



**66,4 M€**

Modernisation et adaptation des exploitations d'élevage

**9,3 M€**

Transitions agroécologiques des productions végétales

**5,7 M€**

Diversification des activités et des productions agricoles

**1,4 M€**

Unités de méthanisation rurale

**4 M€**

Infrastructures hydrauliques agricoles



**21,5 M€**

Natura 2000

**2,1 M€**

Protection des cours d'eau et des sols

**2,5 M€**

Potentiel pollinisateur des abeilles

**0,9 M€**

Protection des races menacées



**9,5 M€**

Mesure agro-environnementale et climatique forfaitaire, transition des pratiques

**6 M€**

Partenariat européen pour l'innovation (PEI)

**1,2 M€**

Formation des acteurs du monde agricole et sylvicole



**37,3 M€**

Dotation jeunes agriculteurs



**23,7 M€**

Soutien aux industries agro-alimentaires



**39,9 M€**

Leader



**6,6 M€**

Dessertes forestières

**0,5 M€**

Voies communales et intercommunales



## HALL 1

# L'espace Bourgogne-Franche-Comté

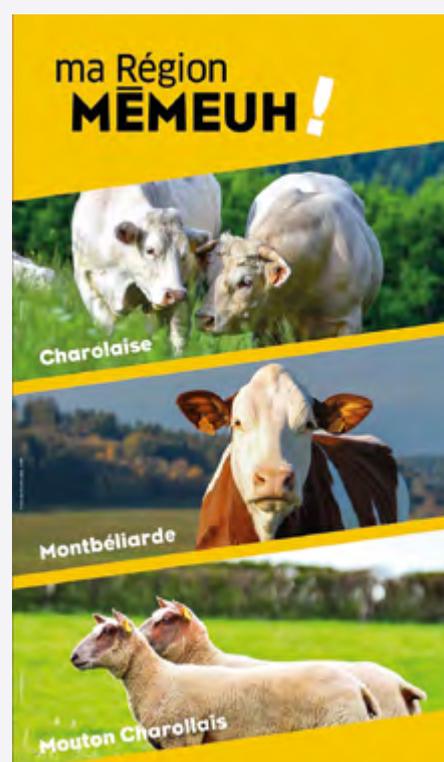
**Retrouvez la Région Bourgogne-Franche-Comté et les organismes de sélection (OS) des races Charolaise, Montbéliarde et Mouton Charollais sur un nouveau stand de 108 m<sup>2</sup> (allée F, stand 108).**

### Au menu :

Des jeux, des animations et des dégustations culinaires (viande grillée Charolaise)

### Nouveautés 2025 :

UN QUIZ INTERACTIF sur les races de Bourgogne-Franche-Comté, ainsi qu'une vache à traire Montbéliarde



# HALL 1

## Planning des animations sur le stand régional

### LES ANIMATIONS SUR LE HALL 1 DU SAMEDI 22 FÉVRIER AU DIMANCHE 2 MARS 2025

#### Sur l'espace de démonstrations culinaires :

- ▶ « Tartinades et saucissons de bœuf charolais » :
  - De 10h à 11h,
  - De 15h à 17h (sauf mardi, mercredi et jeudi après-midi).
- ▶ Dégustation de viande grillée « Charolais Label rouge » :
  - De 11h à 13h, du samedi 22 au mardi 25 février,
  - De 12h à 13h, du jeudi 27 au dimanche 2 mars,
  - De 17h30 à 18h30 (sauf mercredi 26 février).
- ▶ Démonstrations culinaires :
  - Avec le Chef Philippe Dumoux, mardi 25 et mercredi 26 février de 14h à 15h30,
  - Autour des produits « Charolais Label rouge », de 11h à 12h, du jeudi 27 février au dimanche 2 mars.

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

- ▶ Quiz interactif sur les races de Bourgogne-Franche-Comté et vache à traire Montbéliarde, tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 18h30,
- ▶ Animations de l'URFAC et de l'OS Montbéliarde.

### JOURNÉE RÉGION BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ MERCREDI 26 FÉVRIER

#### À partir de 12h30 rendez-vous sur le stand régional du hall 1 :

- ▶ « Tartinades et saucissons de bœuf charolais » de 10h à 11h et de 16h30 à 18h30,
- ▶ Démonstrations culinaires du Chef Philippe Dumoux de 14h à 15h30,
- ▶ Animations et dégustations de viande grillée « Charolais Label rouge » de 14h à 15h30,
- ▶ Animations Région – Quiz interactif et vache à traire Montbéliarde de 14h à 18h30.



# LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

## Terre d'agriculture et d'élevage

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

- **La vigne** avec trois milliards d'euros de chiffre d'affaires, s'étend sur un peu plus de 34 000 hectares à 99 % en Appellation d'Origine Protégée (AOP) dans le Jura et les départements de la Bourgogne ;
- **Le lait** (majoritairement des bovins de race Montbéliarde) avec près de 760 millions d'euros de chiffre d'affaires est essentiellement valorisé dans la production de fromages, dont un volume important provient du Massif du Jura ;
- **La viande bovine** (bovins de race Charolaise) réalise un chiffre d'affaires de 790 millions d'euros avec des exploitations principalement tournées vers l'activité de naisseur. Elles sont situées majoritairement en Saône-et-Loire et dans la Nièvre ;
- **Les grandes cultures** (blé, orge, maïs) quant à elles réalisent 920 millions d'euros de chiffre d'affaires et sont principalement concentrées sur les plateaux de la Côte-d'Or, de l'Yonne, de la Nièvre et de la Haute-Saône.

Avec **50 500 actifs agricoles**, la Bourgogne-Franche-Comté assure 6 % de l'emploi agricole national et se positionne au 4<sup>e</sup> rang des régions françaises. Grâce à l'export et aux filières d'excellence, la contribution de la valeur ajoutée régionale s'élève à 4 % (2 points de plus que la moyenne nationale) et classe la région au 2<sup>e</sup> rang des régions françaises (chiffres 2019).

64 Groupements d'Intérêts Économique et Environnemental (GIEE), soit 880 exploitations viticoles et agricoles, sont engagés dans des systèmes de productions économes en intrants (réduction de produits phytosanitaires).

Le secteur agricole peut également s'appuyer sur un riche écosystème dédié à la recherche et à l'innovation (Inra, AgroSup, Vitagora, Agronov) couvrant l'ensemble des maillons « de la fourche à la fourchette ».



### La Bourgogne-France-Comté agricole en chiffres\* :

- ▶ 23 662 exploitations agricoles ;
- ▶ 50 500 actifs permanents en exploitations agricoles ;
- ▶ 2 468 000 hectares de SAU dont 46 % de surface toujours en herbe ;
- ▶ 3 436 exploitations en agriculture biologique ou en conversion ;
- ▶ 1,9 million d'hectares de forêt, soit 33 % du territoire régional ;
- ▶ 4 456 établissements et 19 200 salariés dans la filière forêt-bois ;
- ▶ 1 713 établissements dans l'industrie agroalimentaire, hors artisanat commercial, dont un tiers dans l'industrie laitière ;
- ▶ 19 230 personnes travaillent dans l'industrie agroalimentaire ;
- ▶ 135 produits sous indication géographique, dont 78 % pour les vins ;
- ▶ 10 620 élèves et 3 980 apprentis dans l'enseignement agricole.

\*Chiffres 2022 - AGRESTE

#### SOURCES :

DRAAF, Agreste Bourgogne-Franche-Comté, INSEE, Interbio FC, Bio Bourgogne et agriculture.gouv.fr

<https://agriculture.gouv.fr/bourgogne-franche-comte-une-region-caractere-agricole-et-rural>



**DES RACES DE GRANDE RENOMMÉE :**

# LA CHAROLAISE



## La charolaise, une race d'excellence

La Charolaise, c'est 1 260 000 vaches soit 20 % du cheptel français. En France, une vache sur deux du troupeau est une vache Charolaise !

Première race à viande en France et en Europe, la Charolaise est reconnue pour ses qualités incontestables.

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

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

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

### En chiffres :

- ▶ 340 000 vaches charolaises en Bourgogne-Franche-Comté.
- ▶ Elles représentent 85 % des vaches de race à viande dans la région.
- ▶ 5 500 exploitations charolaises en Bourgogne-Franche-Comté.

**Hall 1, allée F, stand 108**

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

## Reconnaître une Charolaise ?

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

Ses principales caractéristiques sont une tête relativement petite à front large, avec un chignon recouvert de poils épais et des cornes en avant, légèrement relevées.

La musculature de son arrière est très développée et ses membres courts.

## Le saviez-vous ?

Capable de s'adapter à tous les climats (tropicaux, désertiques, froids), la race charolaise est présente dans plus de 70 pays dans le monde.

ASSOCIATION  
**CHAROLAIS**  
Label Rouge





# Temps forts

## DURANT TOUT LE SALON

47 animaux issus du Programme de Sélection de l'OS Charolais France seront exposés dès l'ouverture du salon : 41 reproducteurs accompagnés de 6 femelles bouchères labélisées Association Charolais Label Rouge.

À partir de mercredi, 5 animaux reproducteurs resteront exposés près du stand Charolais – Région Bourgogne Franche Comté – représentant les standards de la race, du samedi 22 février au dimanche 2 mars.

Des démonstrations culinaires ainsi que des dégustations de viande grillée et de terrines charolaises seront proposées par l'Association Charolais Label rouge.

**SAMEDI 22 FÉVRIER**  
12H - 12H30

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

**15H - 15H30**

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

**DIMANCHE 23 FÉVRIER**  
11H - 14H

Concours Général Agricole de la race Charolaise sur le Grand Ring du hall 1  
Remise des Prix de Championnats Mâles et Femelles

Présentation des femelles bouchères inscrites HBC et labélisées Association Charolais Label rouge.

**MARDI 25 FÉVRIER**  
11H - 12H

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

**14H30**

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

**VENDREDI 28 FÉVRIER**  
18H - 18H30

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

**SAMEDI 1<sup>ER</sup> MARS**  
11H - 11H30

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

**14H - 16H**

Grand défilé sur le Grand Ring du hall 1

**DIMANCHE 3 MARS**  
14H - 16H

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



**DES RACES DE GRANDE RENOMMÉE :**

# LA MONTBÉLIARDE

**Avec 582 000 vaches, la Montbéliarde est la 2<sup>e</sup> race laitière de France et la première d'origine française.**

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

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

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

## Le saviez-vous ?

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

## Comment reconnaître une Montbéliarde ?

La Montbéliarde est une vache dite « Pie Rouge ». Elle présente une robe blanche avec des taches d'un rouge franc et vif. Sa tête doit être blanche même si les « lunettes » sont tolérées. Les extrémités des pattes sont blanches et les muqueuses sont claires.

### En chiffres :

- ▶ 170 400 vaches Montbéliardes en Bourgogne-Franche-Comté
- ▶ 2 956 élevages avec au moins 1 naissance Montbéliarde sur le territoire
- ▶ 6 vaches laitières sur 7 sont des Montbéliardes en région

### La Montbéliarde, rentable dans tous les systèmes

- ▶ + 13 € de produits lait / 1 000 litres grâce à une meilleure qualité du lait
- ▶ +1,5 g/kg Taux Protéique
- ▶ +0,6 g/kg de Taux Butyreux (indices de fromageabilité)
- ▶ + 18 € de produits viande / 1 000 litres avec une excellente valorisation en boucherie

**Hall 1, allée F, stand 108**

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



# Temps forts

## DURANT TOUT LE SALON

Dès l'ouverture du salon, cinq femelles Montbéliardes seront exposées près du stand des Montbéliardes – Région Bourgogne-Franche Comté – représentant les standards de la race, du samedi 22 au mardi 25 février.

47 femelles montbéliardes seront exposées en deuxième partie de salon (du 26 février au 2 mars)

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

## SAMEDI 4 MARS

9H - 10H

9H - 13H

Trophée du meilleur pointeur de la Race sur le ring « Présentation » du hall 1  
Concours Général Agricole de la race Montbéliarde sur le Grand Ring du hall 1

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

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

## 14H - 16H

Grand défilé sur le Grand Ring du hall 1



**DES RACES DE GRANDE RENOMMÉE:**

# MOUTON CHAROLLAIS

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

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

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

**Retrouvez l'Organisme de sélection du Mouton Charollais, hall 1, allée D, stand 062.**

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

**DES RACES DE GRANDE RENOMMÉE:**



# LE CHEVAL COMTOIS

Le cheval Comtois est un des emblèmes de la région. C'est la première race de chevaux de trait en effectif sur le territoire français avec plus de 2 200 élevages et environ 3 000 naissances par an.

Plus petit des chevaux de Trait, il se reconnaît par sa fameuse crinière blanche. Son caractère docile fait

de lui un compagnon fiable dans les divers travaux agricoles et les loisirs.

**Retrouvez l'Association nationale du cheval de Trait Comtois, hall 6, allée A, stand 048.**

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



**DES RACES DE GRANDE RENOMMÉE:**

## LE CHEVAL DE L'AUXOIS

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

Retrouvez l'Union nationale du cheval Trait Auxois, **hall 6, allée 4, stand 044.**

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

**DES RACES DE GRANDE RENOMMÉE:**



## LA VOLAILLE DE BRESSE

Typique, spécifique et authentique, repérée depuis le XVII<sup>e</sup> siècle pour sa chair tendre et goûteuse, c'est la seule volaille qui, à l'image d'un grand vin, bénéficie, depuis 1957, d'une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) et depuis 1996, d'une AOP (Appellation d'Origine Protégée). Plumage entièrement blanc, pattes bleues fines, crête rouge, la véritable volaille de Bresse est facilement reconnaissable par le scellé

tricolore qu'elle porte à la base du cou et une bague qui garantit son origine.

Les visiteurs peuvent rencontrer des éleveurs ou des acteurs de la filière qui valorisent le produit sur l'espace de la Saône-et-Loire.

**hall 7.1.**



# L'espace Bourgogne-Franche-Comté

**La Région Bourgogne-Franche-Comté présente - sur un espace de 130 m<sup>2</sup> - ses produits emblématiques et ses producteurs, ses richesses et ses atouts touristiques ainsi que ses viticulteurs (allée J, stand 108)**

## Retrouvez sur le pavillon du hall 7.1 :

Les produits du terroir sont à déguster **au bistrot!** Restaurationsurplaceouàemporter,démonstrations et animations culinaires sont au programme.

**Avec le bar à vin**, les cépages de Bourgogne et de Franche-Comté livrent leurs secrets. À consommer avec modération...

**Un bar à fromages** pour redécouvrir les produits crémeux, délicats ou intenses.

**Le traditionnel espace de restauration assise.**

**Le marché de producteurs et la boutique** complètent l'offre de produits régionaux proposée par les exposants.

Pour s'amuser un peu, **place aux animations et aux démonstrations autour des produits de la région.**

## Nouveautés 2025 :

Découvrez en famille et en vous amusant, le « Casino gourmand » et misez sur vos connaissances sur la Bourgogne-Franche-Comté : culture générale, histoire, produits et patrimoine culturel et gastronomique.

# Animations du hall 7.1

	<b>PRODUCTEURS</b>	<b>ANIMATIONS FILIÈRES / SYNDICATS</b>	<b>ANIMATIONS CULINAIRES</b>	<b>ANIMATIONS RÉGION</b>
<b>SAMEDI 22/02</b>	Simply Sweet (71) L'Atelier chez Julien (39) L'Ours et la Ruche (39) Ferme Gallien (21)		Domaine des Vignes Bernard Champreux (70)	Casino Gourmand
<b>DIMANCHE 23/02</b>	Simply Sweet (71) L'Atelier chez Julien (39) L'Ours et la Ruche (39) Ferme des Louvières (21)	Association pour la promotion de la cancoillotte	Domaine des Vignes Bernard Champreux (70)	Casino Gourmand
<b>LUNDI 24/02</b>	Saveur nectar de Bourgogne (21) Ferme des Louvières (21) Les Belles Comtoises (25) Terre du Canal - Defis 21	Syndicat interprofessionnel du Gruyère France	Cyrille Riandet (21)	Casino Gourmand
<b>MARDI 25/02</b>	La ferme Fruirouge (21) Les Macarons de Charlou (89) Café Biacelli (21) Henri Mutin (21)	Syndicat des fabricants d'Emmental Grand Cru	L'Auberge de Guillaume Guillaume Royer (21)	Casino Gourmand
<b>MERCREDI 26/02</b>	La ferme Fruirouge (21) Les Macarons de Charlou (89) Juju Pasta (25) Café Biacelli (21)	Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté	Clothilde Jacoulot (25) - MOF Primeur	Casino Gourmand
<b>JEUDI 27/02</b>	San Martin (70) Juju Pasta (25) La Sucrierie d'Arbois (39) Les Anis de Flavigny (21)	Fédération nationale des héliculteurs	La Sucrierie d'Arbois (39)	Casino Gourmand
<b>VENDREDI 28/02</b>	San Martin (70) La sucrierie d'Arbois (39) Les Diableries (21) Les 3lv de Chorey (21)	Les anis de Flavigny (21)	Restaurant le Sauvage Hugo Mathieu (25) Boulangerie Aux Doux Fournils Philippe Roy (25)	Casino Gourmand
<b>SAMEDI 01/03</b>	Le Petit Atelier d'Oisy (58) Baptiste Debeaumont Atelier 27db (21) Le Verger de la Roche des Carmes (70) Beaucharme Cosmétique (89)		Cyrille Faivre (39)	Casino Gourmand
<b>DIMANCHE 02/03</b>	Le Petit Atelier d'Oisy (58) Baptiste Debeaumont Atelier 27db (21) Le Verger de la Roche des Carmes (70) Beaucharme Cosmétique (Huiles Éternelles) (89)		Cyrille Faivre (39)	Casino Gourmand

# Liste des producteurs et filières

## Les producteurs

### Simply Sweet

CÉLINE PERNICENI

39 place du Champ de Mars

71400 Autun

celineperniceni@yahoo.fr

06 58 88 71 39

**Fabricant de Caramels au beurre salé et de pâtes à tartiner**

### L'Atelier chez Julien

DOROTHÉE MARCUZZI ET JULIEN MARQUÈZE

7 rue Costes et Bellonte

39100 Dole

julien.marqueze@gmail.com

06 86 52 00 93

**Fabricant de Rhums arrangés**

### L'Ours et la ruche

KÉVIN SEPREZ

6 rue Creusiaux

39800 Aumont

kevin.seprez@hotmail.com

06 61 99 33 12

**Apiculteur**

### Ferme Gallien

JEAN-LOUIS

ET LOUIS-BAPTISTE GALLIEN

4 rue de Somberton

21540 Bussy-la-Pesle

louisao21540@gmail.com

06 99 27 62 72

**Producteur de porcs bio et de légumes**

### Ferme des Louvières

VÉRONIQUE SAUDEMONT

52 rue des Louvières

21490 Saint-Julien

fermedeslouvieres21@gmail.com

06 88 07 60 69

**Vente et transformation de viande de porc et charcuterie, et de produits fermiers locaux**

### Saveur nectar de Bourgogne

STÉPHANE LECOMTE

1 impasse des Gillées

21190 Merceuil

stephane.lecomte@riembecker.fr

06 22 64 26 30

**Société artisanale qui transforme les fruits sous différentes formes (nectar, poivre, coulis...)**

### Les Belles Comtoises

MARC VERDANT

12 rue Paul Édouard Dubied

25300 Pontarlier

lesbellescomtoises@gmail.com

03 81 39 09 25

**Fabricant de chocolats artisanaux francs-comtois**

### La ferme Fruirouge

CAMILLE OLIVIER

2 place de l'Église, Hameau de Concoeur

21700 Nuits-Saint-Georges

ferme@fuirouge.fr

03 80 62 36 25

**Fabricant de confitures, boissons, condiments à base de Cassis de Bourgogne**

### Les Macarons de Charlou

CHANTAL BIERRY

13 grande rue Aristide Briand

89200 Avallon

charlou-macarons@orange.fr

03 86 49 04 25

**Fabricant de macarons**

### Café Biacelli

PAUL ROIZOT

7 boulevard Eiffel

21600 Longvic

paul.roizot@biacelli.fr

03 80 54 39 40

**Torréfacteur**

### Henri MUTIN SARL

VALÉRIE ET HENRI MUTIN

La grange aux Clercs

21400 Massingy

henri.mutin@wanadoo.fr

06 07 17 55 11

**Agriculteur-producteur de farines, lentilles...**

### Juju Pasta

JULIE ET JULIEN

Champs Brûlés

25320 Torpes

lesjujupasta@gmail.com

03 81 63 28 62

**Producteur de pâtes bio**

### SARL San Martin

JEAN-MARIE SAN MARTIN

17 rue Lavaux

70500 Vitrey sur Mance

contact@san-martin.fr

06 37 59 48 57

**Fabricant de vinaigrette**

### La Sucrierie d'Arbois

GUILLAUME PROST

65 grande rue

39600 Arbois

lasucrierie.arbois@gmail.com

09 88 37 11 07

**Confiseur**

**Les Diableries****DIANE HOUDAILLE-HOC**

16 A rue haute  
21540 Savigny-sous-Mâlain  
lesdiableries@mailo.com  
06 88 40 55 83

**Conserves de fruits et légumes bio****Les 3lv de chorey****LUDOVIC PERTUZOT ET VÉRONIQUE**

50 rue des Moutots  
21200 Chorey-lès-Beaune  
les3lv.de.chorey@gmail.com  
06 88 42 39 06

**Fabricant de farine et d'huile****Le Petit Atelier d'Oisy****DENISE CARPENTIER**

2 chemin de Prémoint  
58500 Oisy  
carpentier.denise0658@orange.fr  
03 86 27 28 45

**Fabricant de terrines****Distillerie Artisanale Atelier 27db****BAPTISE DEBEAUMONT**

30 rue Saint-Honoré  
21000 Dijon  
baptiste.deb@live.fr  
07 87 31 72 94

**Distillerie****Le verger de la Roche des Carmes****JOSETTE CHOINEL**

17 rue de la citadelle  
70130 Fresne-Saint-Mamès  
levergerdelarochedesarmes@gmail.com  
03 84 78 42 18

**Fabricant de confiseries à base de fruits de leur verger****Beaucharme Cosmétique****MIKAËL PECHERY**

28 rue des Maraîchers, hameau de Vaudonjon  
Montillot 89660  
huileseternelles@gmail.com  
06 45 59 91 03

**Fabricant de produits cosmétiques****Terre du canal Defis 21****FANNY ROUGERON**

rue Guynemer  
21600 Ouges  
fanny.rougeron@defis21.fr  
06 30 05 22 89

**Maraîchage, arboriculture, élevage et transformation des produits****Les Anis de Flavigny****VANESSA LABAUME**

4 rue de l'Abbaye  
21150 Flavigny-sur-Ozerain  
vanessa.labaume@anisdeflavigny.com  
03 80 96 20 88

**Confiseur****Les animations culinaires 2025****Domaine des Vignes****BERNARD CHAMPREUX**

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

**Restaurant Le Sauvage****HUGO MATHIEU**

6 rue du chapitre - 25000 Besançon  
06 38 39 52 81

**Le Fournil Saônois****PHILIPPE ROY**

10 grande rue - 25660 Saône  
06 72 71 84 12

**Hostellerie du Château, La Table de Guillaume****GUILLAUME ROYER**

Grande rue - 21320 Chateauneuf  
03 80 49 22 00

**Boucherie Riandet****CYRILLE RIANDET**

12 rue de la liberté - 21380 Marsannay-le-Bois  
06 64 14 20 06

**La Sucrierie d'Arbois****GUILLAUME PROST**

65 grande rue - 39600 Arbois  
09 88 37 11 07

**Jacoulot Primeurs****CLOTHILDE JACOULOT**

9 avenue Charles de Gaulle - 25500 Morteau  
03 81 67 26 17

**Nouveau Chef / Animation culinaire 2025****Boulangerie Aux Doux Fournils****PHILIPPE ROY**

8 rue du Barrage - 25160 Oye-et-Pallet  
06 72 71 84 12

**CYRILLE FAIVRE**

Chef de cuisine originaire de Marnoz (39),  
installé à Mayenne (Allemagne)

**Les filières présentes en animation**

- ▶ Syndicat interprofessionnel du Gruyère France
- ▶ Association de promotion de la cancoillotte
- ▶ Syndicat des fabricants d'Emmental Grand Cru
- ▶ Fédération nationale des héliculteurs



« Bienvenue à la ferme »,

« En direct du domaine »

et « En direct de la microbrasserie »

Les stands *Bienvenue à la ferme*, *En direct du domaine* et de la *microbrasserie* accueillent, chaque jour, dans le **hall 7.1** (voir tableau des exposants pages 34 et 35) plusieurs producteurs de la région.

Ils sont seize à proposer les produits de leurs exploitations. Fromages, vins, bière, miel, pain d'épices, glaces, confitures, macarons, sirops, apéritifs ou encore escargots : des produits en provenance directe de Bourgogne-Franche-Comté sont proposés à la dégustation et à la vente.

### Les producteurs du réseau sur le stand

**Coralie Fouquet, EARL La Jaunière à Moulins-sur-Ouanne (89)** : l'amour est dans le lait, glaces aux goûts variés

**Claire Genet, Ferme Ulterïa à Saint-Bris-le-Vineux (89)** : fromages de chèvre

**Dominique Rouyer, Les escargots d'Armeau, de l'Yonne (89)** : bar à escargots, fromage de chèvre, gougères et verre de vin

**Marie-France Ménage-Small, Château de Montigny à Montigny-sur-Aube (21)** : miel et pain d'épices

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

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

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

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

**Fabien Marroy – Ferme du Bois Ramard (89) – Paysan boulanger** : pain, farine, brioches et potatoes

**Les brebis de Pauline (89)** : fromages de brebis

**EARL de La Chaume – La ferme bio** : tartinables de bœuf

**Ruchers du Fourneau (21)** : miel, pain d'épices, bouchées « accord pain d'épices-Époisses »

### Les viticulteurs présents

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

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

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

### SANS OUBLIER LES BRASSEURS !

Un brasseur, impliqué dans la démarche collective régionale sous l'appellation « La Brassicomtoise », sera présent toute la durée du salon sur le stand des producteurs (F68) : **Loïc Fuselier, SARL Les 2 Fûts à Besançon (25)** (bières artisanales de trois microbrasseries de Franche-Comté)

Mais aussi :

▶ **Karine Abalti & Odile Bondier, La Vaugermaine à Saint-Cyr-les-Colons (89), microbrasserie** : bières traditionnelles et bières au moût de raisin

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

▶ **Aurèle Cordier, Ferme Brasserie Simone à Juif (71), microbrasserie Odile T'en Brasse à Avallon (89)** : bières fermières

▶ **Et Grand Duc microbrasserie, Dimitri et Aurélie Pomti, à Sormery (89)**



# LA FRUITIÈRE

## Fidèle au rendez-vous !

Union Régionale des Fromages d'Appellation Comtois



### Découvrez les trésors fromagers du Massif jurassien

L'Union Régionale des Fromages d'Appellation d'Origine Comtois (URFAC) vous invite à vivre une expérience montagnarde unique à l'occasion du 61<sup>e</sup> Salon International de l'Agriculture, **Pavillon 1, stand M137.**

### Une immersion gourmande et conviviale

Rencontrez les producteurs, fromagers et affineurs qui font la richesse des AOP Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex Haut-Jura et IGP Emmental Grand Cru .

Découvrez leur savoir-faire autour d'un plateau de fromages du Massif jurassien, dans une ambiance chaleureuse et authentique.

### Trois espaces d'animations :

- ▶ **Espace cuisine ouverte** : dégustez des plats savoureux à base de fromages (fondue, tartines, gaufres).
- ▶ **Espace sensoriel** : plongez dans l'univers des fromages en explorant un mur sensoriel.
- ▶ **Espace TV tactile** : testez vos connaissances avec un quiz ludique suivi d'une dégustation.
- ▶ **Un espace de vente** permettra également d'emporter vos fromages préférés pour prolonger le plaisir chez vous.



**Chaque journée mettra un fromage à l'honneur avec des ateliers culinaires, dégustations et échanges :**

- ▶ **22 février :**  
AOP Mont d'Or
- ▶ **23 février :**  
AOP Morbier
- ▶ **24 février :**  
IGP Emmental
- ▶ **25 et 26 février :**  
Journées URFAC
- ▶ **27 février :**  
AOP Bleu de Gex Haut-Jura
- ▶ **28 février :**  
Journée URFAC
- ▶ **1<sup>er</sup> mars :**  
AOP Comté
- ▶ **2 mars :**  
AOP Comté

**INFORMATIONS PRATIQUES :**

Samedi 22 février au dimanche 2 mars 2025  
Paris Expo Porte de Versailles  
Pavillon 1, stand M137

**CONTACTS PRESSE :**

Pauline Allard : 06 81 10 97 42  
syndicat@fromage-morbier.com  
Mélanie Arbez : 06 43 81 47 02  
m.arbez@comte.com



# TOUT UN TERRITOIRE

## de saveurs à explorer

### Terre des grands vins...

Chablis, Arbois, Givry, Charcenne, de la prestigieuse colline de Corton au vertigineux rocher de Château-Chalon, chardonnay, pinot noir, aligoté, savagnin, vins rouges, blancs, effervescents, liquoreux et même jaunes ou de paille, terroirs, expositions, cépages, savoir-faire ou encore histoire : les vins de Bourgogne-Franche-Comte composent une époustouflante partition. Une intense symphonie de variétés, de typicités et d'harmonies. Au total, ce sont une centaine d'appellations et d'innombrables spécialités capables de séduire tous les palais, de surprendre toutes les papilles, d'assouvir toutes les envies. D'authentiques trésors que nos vigneron vous invitent à découvrir au gré des caves, caveaux, bars à vin et restaurants qui jalonnent les vignobles et villages vigneron. Des fameux « Climats de Bourgogne », distingués au patrimoine mondial de l'UNESCO, aux bucoliques routes des vins du Jura ou d'ailleurs, égarez-vous avec bonheur dans les jolis paysages en rangs de vignes d'un grand – très grand - territoire vigneron.

### ...et précieux nectars

Le cassis et la cerise rivalisent de caractère pour exprimer toute la subtilité de leurs arômes dans la crème de cassis et le Kirsch de Fougerolles AOC. Du caractère encore avec le Marc de Bourgogne et du Jura, la Fine de Bourgogne, le Ratafia, le Macvin, le Pontarlier, la Gentiane ou encore l'Absinthe, tous nés de cette terre généreuse. Une terre qui inspire encore les sirops, limonades et jus de fruits artisanaux aux parfums de nos vergers et jardins.

### Délices sur un plateau

Pâtes dures, molles, à tartiner et même « liquide », saveurs douces, fruitées ou bien corsées : les fromages régionaux font le bonheur des gourmets et gourmands ! À commencer par le fameux Comté, dont les arômes et textures varient à l'infini selon les origines du lait, la patte du fromager et le temps d'affinage. Dans cet esprit suivent le Morbier et le Bleu de Gex au caractère tout aussi montagnard. Et que dire de l'Epoisses affiné au Marc de Bourgogne, du Soumaintrain, du Munster et du Langres ? Puissants, persistants en bouche, ils régaleront les amateurs de saveurs viriles et typées, tandis que le Brillat-Savarin et le Chaource comblent de douceur et de crémeux, papilles fines et cœurs tendres. Et puis il y a les fromages de chèvre Mâconnais et Charolais, la Cancoillotte et tant d'autres ! Un plateau de rêves et de merveilles à savourer en toute simplicité sur une tranche de pain, révélés dans d'étonnants accords mets et vins, ou subtilement incorporés dans de savoureuses recettes.

### Du pré à la basse-cour

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



## En direct des lacs, étangs et rivières

Née des précieuses ressources en eaux vives et tranquilles qui irriguent nos territoires, l'aquaculture est une filière en plein élan. Le sandre, les truites Fario et Arc-en-Ciel, le brochet, la carpe, la perche, la tanche, le saumon de fontaine, l'écrevisse et la grenouille peuplent nos eaux douces et inspirent de belles recettes. Selon les territoires et les chefs, on se régale de traditionnelles pochouses et fritures de carpe, de dos et filets de poisson cuits à cœur, de tartares, mousses et autres terrines raffinées.

## Et bien plus encore...

Grands classiques ou discrètes pépites, la Bourgogne-Franche-Comté décline encore de savoureuses spécialités au rang desquelles la moutarde de Bourgogne, les escargots à la bourguignonne, les truffes de Bourgogne, les morilles, les Griottines®, le miel et le pain d'épices, les bières artisanales aux parfums du terroir, les biscuits de Montbozon, les anis de Flavigny et tant d'autres douceurs de friandises, caramel, crèmes glacées et chocolat.

## Des produits sublimes par le chef Jean-Alain Poitevin

Aux fourneaux tout au long du salon, Jean-Alain Poitevin a pour mission de révéler l'excellence des produits de Bourgogne-Franche-Comté. De l'assiette franc-comtoise avec sa saucisse de Montbéliard accompagnée de pommes de terre / cancoillotte, ou le burger de bœuf (Comtois ou Charolais IGP) avec sa déclinaison de fromages de Bourgogne-Franche-Comte, en passant par les salades à la volaille de Bresse ou truite fumée, tartines, tout un programme de saveurs ! Pour nos invités et visiteurs, le plus compliqué, finalement, sera de choisir !

### Nouveautés 2025 :

Assiette d'escargots, Petit Mont d'Or-saucisse de Morteau.

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

### CONTACT PRESSE :

Vanessa De Anfrasio - vda@gpprbfc.fr

# SOUS LE SIGNE DE LA QUALITÉ



Au sein de ces différentes productions, la Bourgogne-Franche-Comté compte plusieurs filières de qualité. Parmi celles-ci, on trouve les vins AOP « Grands Crus », mondialement reconnus comme le Pommard, l'Aloxe-Corton ou le Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or), des Pouilly-Fumé (Nièvre), des Château-Chalon, Côtes du Jura ou Arbois (Jura)...

Les AOP fromagères sont également présentes: Comté et Morbier (Jura et Doubs), Mont d'Or (Doubs) dont la particularité est de n'être produit qu'entre le 15 août et le 15 mars, Bleu de Gex (Jura) seul fromage d'appellation à pâte persillée de la région, Époisses (Côte-d'Or), Chaource (Yonne)...

## Ainsi, 181 indications géographiques et labels rouges sont recensés :

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

[www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr) et [www.jura-vins.com](http://www.jura-vins.com)

**16 pour les produits laitiers** (8 AOP fromage, 1 AOP beurre, 1 AOP crème, 4 IGP fromages et 2 LR fromages)

**7 pour la charcuterie** (2 IGP et 5 LR): avec la savoureuse saucisse de Morteau ou le jambon persillé...

**30 pour les volailles** (2 AOP, 2 IGP et 26 LR): avec la volaille de Bresse bien connue par exemple

**8 pour les viandes de boucherie** (1 AOP, 2 IGP et 5 LR): Charolais de Bourgogne ou bœuf comtois...

**15 pour les autres produits** (7 AOC-IG spiritueux, 1 AOC produit forestier, 1 IGP agroalimentaire et 6 LR autres produits)

**La production locale de blés** se caractérise par une qualité panifiable très recherchée par les meuniers au-delà même du territoire national. Les céréales (blé, orge et maïs) servent également pour la biscuiterie, la brasserie et l'alimentation animale. La région dispose de productions locales de niches comme la moutarde ou le cassis.

### SOURCES :

Rapport de l'AGRESTE de juin 2021

<https://agriculture.gouv.fr/bourgogne-franche-comte-une-region-caractere-agricole->



# LES TROPHÉES

## DE L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

**Le Trophée International de l'Enseignement Agricole (TIEA) accueille sur le Salon de nombreux jeunes issus d'établissements agricoles de l'hexagone. Il permet aux jeunes candidats d'exprimer et de démontrer leur savoir-faire en matière d'élevage laitier ou bovin.**

En 2024, c'est Montmorot Campus qui a décroché le 1<sup>er</sup> prix du Trophée en race laitière.

**Cette année, trois établissements de Bourgogne-Franche-Comté sont en lice :**

- ▶ CFAA Vesoul Agrocampus à Vesoul (70)
- ▶ LEGTA La Barotte Haute Côte-d'Or à Châtillon-sur-Seine (21)
- ▶ LEGTA Nevers-Challuy à Challuy (58)

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

**Le concours se déroulera du 1<sup>er</sup> au 5 mars.**

**Épreuves de présentation (Grand Ring, hall 1)**

- ▶ Samedi 1<sup>er</sup> mars de 16h à 19h
- ▶ Dimanche 2 mars de 9h à 13h30

**Remise des prix (Grand Ring, hall 1) : dimanche 2 mars, de 14h à 16h**



### Le TIEA, pourquoi ?

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

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

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

# LE CONCOURS

# GÉNÉRAL AGRICOLE 2025

## Les produits

### Finales du « Concours des produits »

- ▶ **Samedi 22 février** : catégories volailles, mistelles (vins de liqueur et pommeaux) et produits issus de palmipèdes gras
- ▶ **Dimanche 23 février** : catégories produits oléicoles, charcuteries et huiles de noix
- ▶ **Lundi 24 février** : catégories bières, eaux de vie et produits laitiers
- ▶ **Mardi 25 février** : catégories apéritifs, choucroute, cidres et poirés, confitures, épices, jus de fruits, rhums et punches, produits apicoles, produits de l'aquaculture

### Finales du « Concours des vins »

- ▶ **Samedi 22 février** : vins du Jura
- ▶ **Dimanche 23 février** : vins de Bourgogne

## Les animaux en concours

### Race Montbéliarde :

- ▶ Concours : samedi 1<sup>er</sup> mars de 9h à 13h (hall 1, Grand Ring)
- ▶ Trophée du meilleur Pointeur de race Montbéliarde : samedi 1<sup>er</sup> mars de 9h à 10h (hall 1, ring de présentation)

### Race Charolaise :

- ▶ Concours : dimanche 23 février de 11h à 14h (hall 1, Grand ring)

- ▶ Trophée du Meilleur Pointeur de race Charolaise : mardi 25 février de 11h à 12h (hall 1, ring de présentation)

### Mouton Charollais :

- ▶ Concours : lundi 24 février de 14h30 à 19h (hall 1, ring ovins/caprins)

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

#### ▶ Trophées en paire :

- Traction : samedi 22 février de 13h20 à 15h50
- Marathon : dimanche 23 février de 9h40 à 11h10
- Maniabilité : dimanche 23 février de 16h à 17h30

#### ▶ Trophée monté :

- Manche 1 : jeudi 27 février de 17h20 à 18h40
- Manche 2 : samedi 1<sup>er</sup> mars de 17h30 à 18h30

#### ▶ Trophée simple :

- Traction : vendredi 28 février de 11h10 à 12h50
- Maniabilité : vendredi 28 février de 17h10 à 18h40
- Travail : Samedi 1<sup>er</sup> mars de 10h10 à 12h

- ▶ **Finale nationale de la race Trait Auxois** : mardi 25 février de 11h20 à 12h20

- ▶ **Finale nationale de la race Comtois** : mercredi 26 février de 9h30 à 11h

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



# JURA

**jura**  
LE DÉPARTEMENT

## Une grande première : le Jura en terre parisienne !

Pour la première fois, le Département du Jura fait escale au Salon International de l'Agriculture. **Du 22 février au 2 mars**, un stand de **60 m<sup>2</sup>**, conçu comme une invitation au voyage, dévoile les multiples facettes de ce territoire d'exception. Entre traditions et modernité, le Jura est le point de rencontre des amoureux du goût et des savoir-faire authentiques. Retrouvez-nous sur le **stand K013, hall 7 !**

### Un territoire d'excellence

Terre de caractère, le Jura est fier de ses **15 AOC**, témoignages vivants de son patrimoine gastronomique et artisanal. **7 vins** d'exception, des **fromages emblématiques dont le Comté**, les fameuses **volailles de Bresse**, la **Crème et le Beurre de Bresse**, et le précieux **Bois du Jura**... Chaque produit raconte une histoire de passion et de transmission.

### Une immersion jurassienne

Dès les premiers pas sur le stand, les visiteurs seront enveloppés par les **saveurs envoûtantes du Jura**. Entre **arômes fruités** et **notes gourmandes**, chaque produit éveillera les sens et invitera à un voyage authentique.

### Dégustations gourmandes

Explorez des accords parfaits entre les **vins du Jura** et les **fromages affinés**, notamment le célèbre Comté.

### Rencontres avec les producteurs

Derrière chaque produit, il y a des hommes et des femmes passionnés. Venez échanger avec eux, découvrir leur savoir-faire et partager un moment unique.

### Des surprises exclusives

Animations interactives, jeux et cadeaux viendront rythmer la visite et prolonger l'expérience jusque chez vous ! **Un souvenir inoubliable** : Repartez avec un cliché original grâce à l'espace photo dédié et partagez votre expérience avec le monde !

Pour faire rayonner le Jura, des partenaires d'exception seront présents, chacun ambassadeur d'un pan du patrimoine culinaire et touristique : **Juraflore**, maître affineur du légendaire Comté. **La Fruitière Vinicole d'Arbois**, fleuron des vins jurassiens. **Jura Tourisme & Attractivité**, pour une plongée au cœur des paysages enchanteurs du Jura. **Le restaurant Le Rouget de Lisle de l'ADLCA**, pour savourer la gastronomie jurassienne dans toute sa splendeur.

Venez vivre le Jura !

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

### CONTACT PRESSE :

communication@jura.fr  
Toutes les informations sur [www.jura.fr](http://www.jura.fr)



## Croquez un territoire par jour !

Du 22 février au 2 mars, découvrez la Saône-et-Loire sur un stand de 100 m<sup>2</sup>, dédié uniquement à son territoire et à ses richesses **hall 7-1 - stands L027 et J027.**

Sur le même concept que les années précédentes, le Département de Saône-et-Loire proposera un espace restauration, une boutique de produits locaux, des animations culinaires (du lundi au vendredi avec des anciens chefs de collège), un espace attractivité avec la promotion des patrimoines et savoir-faire locaux.

**La nouveauté 2025** est le changement de hall (7-1) et 9 jours de Salon au rythme de la mise en avant quotidienne d'un territoire de Saône-et-Loire : le Mâconnais le 22 février ; le Creusot-Montceau le 23, le Charolais Brionnais le 25 ; la Bresse le 26 ; l'Autunois Morvan le 27 ; le Beaujolais le 28, le Chalonnais le 1<sup>er</sup> mars.

**Une mise en lumière** qui se traduira par la présence des offices de tourisme locaux, parfois de confréries ou de professionnels, avec des animations et des dégustations en lien avec les spécialités locales. Du bœuf charolais au poulet de Bresse, en passant par les Gaufrettes mâconnaises ou les Crapiaux du Morvan, il y en aura pour tout le monde chaque jour !

Le Salon de l'agriculture étant aussi et avant tout le concours des animaux, le Département ira à la rencontre de ses agriculteurs, éleveurs, producteurs, et participera à des temps échanges avec les partenaires et autres organismes du monde agricole.

**L'inauguration du stand de la Saône-et-Loire aura lieu lundi 24 février.**

### Tous les jours :

- ▶ Une anamorphose 100 % Saône-et-Loire pour des souvenirs inoubliables
- ▶ Une nacelle de montgolfière pour promouvoir la Route71
- ▶ Un jeu concours pour gagner un séjour en Saône-et-Loire

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

### CONTACT PRESSE :

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

# LES EXPOSANTS - HALL 7.1

Entreprises	Labels	D
EDGAR D'ESPLOTT		
MARIE ANDRÉ		
DOMAINE CHARLES VIGNON		
ETS JEAN LECELLIER		
GRIVELET PÈRE ET FILS		
DOMAINE CHARLES ANTONIN		
GROUBIER PÈRE ET FILS		
RICHARD GUERIN		
GUYBOUT DE FRAYTIERE		
HENRI DE VILLARS		
BAR À ESCARGOTS	Bienvenue à la ferme	
BRASSERIE LA VAUGERMAINE		
RUCHERS DU FOURNEAU	Bienvenue à la ferme / Bio	
BISCUITERIE MISTRAL		
LES BREBIS DE PAULINE	Bienvenue à la ferme - Parc	
LES VERGERS POTAGERS DE MONTIGNY	Bienvenue à la ferme / Bio	
EN DIRECT DU DOMAINE - CHÂTEAU DES JEAN LORON & DOMAINE SAINT-ROCH		
EN DIRECT DU DOMAINE - CHÂTEAU DES JEAN LORON & DOMAINE SAINT-ROCH		
RUCHERS DE DARBOIS	Bienvenue à la ferme / Bio	
GAEC COURTOY	Bienvenue à la ferme / Bio	
HENRI MAIRE - VINS DU JURA		
BAR FRANC-COMTOIS - AUX BREUVAGES DU CAMBROUSSARD	Bio	
GRAND-DUC MICROBRASSERIE	Bio	
FROMAGERIE LA FRUITIÈRE LES SUCHAUX	Bleu Blanc Cœur	
BAR FRANC-COMTOIS - LES 2 FÛTS		
SALAISONS BARBIER (CHARCUTERIE)		
MACARONS DE CHARLOU		
FERME DE SIMONE MICROBRASSERIE	Bienvenue à la ferme	
DOMAINE BON		
DOMAINE DOUDET NAUDIN		
MAISON ELLIA		
L'AMOUR EST DANS LE LAIT - GLACES À LA FERME	Bienvenue à la ferme	
LA FERME DE LOLO	Bienvenue à la ferme	
LA FERME DU BOIS RAMARD - PAYSAN BOULANGER	Bienvenue à la ferme	
LA FERME DU BOIS RAMARD - PAYSAN BOULANGER	Bienvenue à la ferme	
LA FERME DE CLAIRE, ÉCOSYSTÈME ULTERIA	Bienvenue à la ferme / Bio	
DOMAINE BOYER BOUANICH TIROUL		
DOMAINE DU PALAIS DE NUITS		
LES RUCHERS DU MORVAN		
CHABLIS - DOMAINE DE LA TOUR		
FRUITIÈRE VINICOLE D'ARBOIS - VINS DU JURA		
JULIEN COMPAGNON APICULTEUR	Bienvenue à la ferme	
LE HAMEAU DU FROMAGE	Bleu Blanc Cœur	
BIÈRES MADDAM & VINS MADELIN PETIT	Bio	
DISTILLERIE MARGUET CHAMPREUX		
SALAISONS RENAUDOT - SAUCISSES DE MORTEAU ET DE MONTBÉLIARD	Bleu Blanc Cœur	
CONSEIL DÉPARTEMENTAL JURA		
CONSEIL DÉPARTEMENTAL SAÔNE-ET-LOIRE		

département	Produits	N° de stand	Date de présence
21	vin de Bourgogne	G049	Du 22 février au 2 mars
21	vin de Bourgogne	F050	Du 22 février au 2 mars
13	vin de Bourgogne	G056	Du 22 février au 2 mars
21	vin de Bourgogne	H055	Du 22 février au 2 mars
21	vin de Bourgogne	H049	Du 22 février au 2 mars
21	vin de Bourgogne	F038	Du 22 février au 2 mars
21	vin de Bourgogne	G043	Du 22 février au 2 mars
21	vin de Bourgogne	G037	Du 22 février au 2 mars
21	vin de Bourgogne	G044	Du 22 février au 2 mars
21	vin de Bourgogne	H037	Du 22 février au 2 mars
89	escargots, fromages de chèvre et vin de Bourgogne	F032	Du 22 février au 2 mars
89	bière	F028	Du 22 février au 2 mars
21	miels et pain d'épices	G027	Du 22 au 23 février
21	biscuits / madeleines	G027	Du 25 au 26 février
89	fromages de brebis	G027	Du 27 au 28 février
21	miels, confitures	G027	Du 1er au 2 mars
71	vin de Bourgogne	G028	Du 22 au 23 février
71	vin de Bourgogne	G028	Du 22 au 23 février
21	miels et pain d'épices	G028	25 au 27 février
70	viande et salaisons fermières	G028	Du 28 février au 2 mars
39	vin du Jura	H027	Du 22 février au 2 mars
70	alcools de distillation de plantes	G017	Du 22 février au 2 mars
89	bière	F024	Du 22 février au 2 mars
25	fromages de Franche-Comté	F014	Du 22 février au 2 mars
25	bières de Franche-Comté	G013	Du 22 février au 2 mars
25	saucisses de Morteau et saucisses de Montbéliard, jambon du Haut Doubs	G023	Du 22 au 26 février
89	biscuits : macarons	G023	Du 27 février au 2 mars
71	bières	K024	Du 22 février au 2 mars
89	vin de Bourgogne	K014	Du 22 février au 2 mars
21	vin de Bourgogne	L023	Du 22 février au 2 mars
21	vin de Bourgogne	L013	Du 22 février au 2 mars
89	glaces	F010	Du 22 février au 2 mars
58	tartinades de bœuf, bocaux	F004	Du 22 février au 2 mars
89	pain, farine, brioche, pommes de terre	G003	Du 22 février au 2 mars
89	pain, farine, brioche, pommes de terre	G009	Du 26 février au 2 mars
89	fromages de chèvre	G009	Du 22 au 25 février
21	vin de Bourgogne	H003	Du 22 février au 2 mars
21	vin de Bourgogne	J003	Du 22 février au 2 mars
58	miels, pain d'épices	H004	Du 22 février au 2 mars
89	vin de Bourgogne	K003	Du 22 février au 2 mars
39	vin du Jura	J010	Du 22 février au 2 mars
39	miels, pain d'épices	K009	Du 22 février au 2 mars
25	fromages de Franche-Comté	J004	Du 22 février au 2 mars
89	bières & vin de Bourgogne	K004	Du 22 février au 2 mars
25	absinthe de Franche-Comté et autres alcools de distillation	L009	Du 22 février au 2 mars
25	saucisses de Morteau et saucisses de Montbéliard, jambon du Haut Doubs	L003	Du 22 février au 2 mars
39	Département	K013	Du 22 février au 2 mars
71	Département	J027 et L027	Du 22 février au 2 mars

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

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



*Ma Région* | *avancer, partager*