

LOCAL & BIO

2022

N°6

Manger local et bio
en Bourgogne-Franche-Comté

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ



ILS S'ADAPTENT!

Changeement climatique, érosion de la biodiversité, prise en compte du bien-être animal et des nouvelles demandes de la société... Nos agriculteurs font évoluer leurs pratiques et redonnent du sens à leur travail de paysan.

SOMMAIRE

LE SAVIEZ-VOUS ? _____	10
PETITS PRODUCTEURS, GRANDES HISTOIRES _____	12
TRANSITION AGRICOLE : LES CHAMPS DES POSSIBLES _____	22
À TABLE AVEC NEUF RECETTES LOCALES ET BIO _____	30
NOS FILIÈRES _____	40
AGENDA _____	46
ESCAPADES GOURMANDES _____	48
TRIBUNES _____	56
NOS PARTENAIRES _____	58



Directrice de publication : Marie-Guite Dufay

Directrice de la rédaction : Séphora Grisey

Coordination : Maëlle Olivier

Rédaction : Christophe Bidal, Xavier Ducordeaux, Edwige Prompt

Recettes : Emmanuel Dumont

Création de la maquette : Agence Dartagnan

Exécution technique : Goldfish Concept

Remerciements : Bourgogne-Franche-Comté Tourisme, Gastronomie et Promotion des

Produits Régionaux, Bio Bourgogne, Interbio Franche-Comté, les Chambres d'agriculture

Impression : SimonGraphic - Ornans (25)

ISSN : ISSN 2724-7406 (imprimé) et ISSN 2725-0660 (en ligne).

Magazine imprimé en Bourgogne-Franche-Comté.

Direction de la communication et des relations avec les citoyens

4, square Castan CS 51857 25031 Besançon Cedex

Tél. 03 81 61 61 20

www.bourgognefranchecomte.fr

LA TRANSITION AGRICOLE DOIT ÊTRE SOCIALE ET ÉCOLOGIQUE.

La crise sanitaire a changé le regard des Français sur l'agriculture. Le monde agricole nourrit la population et la peur de manquer a rappelé que le premier maillon de la chaîne de production reste le producteur. Chacun est en droit de tirer des leçons de cette crise. Pour la profession agricole, c'est l'occasion d'achever son indispensable transition.

La transition écologique pour favoriser des modes de production excluant les pesticides, respectant la biodiversité et le bien-être animal. L'agriculture biologique, la vente directe, le maraîchage ou l'élevage extensif, voilà l'armature de notre agriculture régionale qui doit se renforcer.

La transition sociale, pour défendre la juste rémunération des agriculteurs. La prise de conscience du décalage entre la faiblesse de leurs revenus et l'importance cruciale de leurs métiers n'a jamais été aussi forte. Malgré des contraintes réglementaires imposées aux distributeurs, malgré un semblant de bonne foi de la part de quelques grandes surfaces, ou a contrario de la communication à outrance sous prétexte de soutien au pouvoir d'achat, force est de constater que vouloir vivre décemment de son métier n'est toujours pas une réalité en 2022.

Relever ces deux défis implique alors de repenser le modèle agricole. La transition écologique entraîne la transition sociale. L'agroécologie est l'une des solutions et la plupart des agriculteurs engagés dans cette voie améliorent leurs revenus.

C'est en revanche le passage d'un modèle de production à un autre qu'il convient d'accompagner, car les coûts d'installation, financiers et techniques, se révèlent souvent dissuasifs.

Pour y parvenir, le Conseil régional conduira pour ce nouveau mandat, une politique agricole vertueuse et ambitieuse. Je m'y engage avec des moyens et des actions qui seront revus à la hausse notamment pour les filières et territoires en déprise car soutenir l'agriculture c'est soutenir les emplois et le dynamisme de nos campagnes.

Cet objectif commun doit se décliner dans les politiques européennes et dans les traités de libre-échange, car l'agriculture de demain reste à inventer.



Marie-Guite Dufay

Présidente de la Région
Bourgogne-Franche-Comté

Photo © David Cesbron

LE DOUBS HORLOGER A ATTENDU SON HEURE

Depuis le 4 septembre 2021, la Bourgogne-Franche-Comté compte un quatrième parc naturel régional (PNR). Le Doubs Horloger a ainsi rejoint le Morvan, le Haut-Jura (deux territoires à retrouver dans nos escapades gourmandes pages 48 à 55) et les Ballons des Vosges dans le club des PNR. Cette création officielle a clos un processus exigeant d'études, de concertation et de préfiguration, entamé en... 2007!

Berceau de la vache montbéliarde et du cheval de trait comtois, le Doubs Horloger s'étend sur un peu plus de 100 000 hectares, à l'est du département du Doubs, le long de la frontière suisse. Un territoire qui cultive l'art de vivre et invite à la découverte de plaisirs authentiques !





1,2,3... INSPIREZ!

Deux cent vingt-sept. C'est le nombre d'événements inspirants (visites, portes ouvertes, formations, conférences, animations) proposés partout en Bourgogne-Franche-Comté en septembre 2021 dans le cadre du Festival des solutions écologiques organisé par la Région. Preuve que nombre de citoyens, d'agriculteurs, d'élus locaux ou d'entrepreneurs s'investissent, à leur échelle, pour changer de voie. Et on en attend au moins autant pour la troisième édition du Festival programmée du 24 septembre au 2 octobre 2022.

Vous souhaitez présenter une initiative? Rendez-vous, avant le 28 mars 2022, sur la plateforme jeparticipe.bourgognefranche-comte.fr pour déposer votre projet.



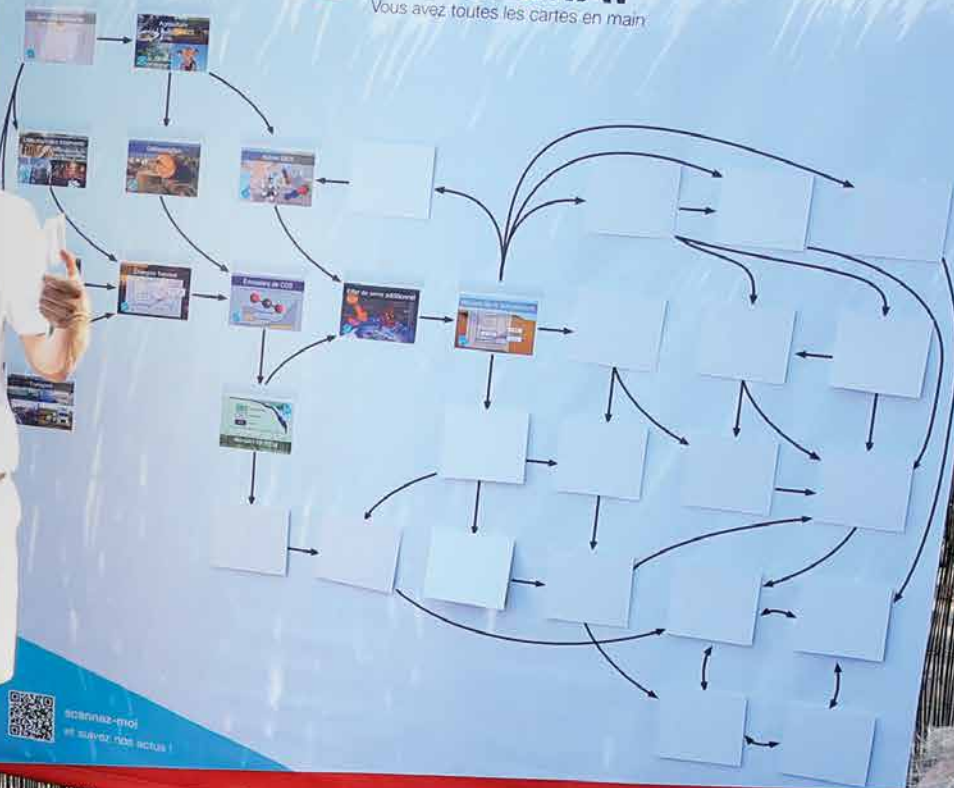


LA FRESQUE DU CLIMAT

Vous avez toutes les cartes en main



#FresqueDuClimat



Scannez-vous
#suivez-nous

Association La Fresque du Climat - 84 rue Souffray 75017 Paris / SIREY Bus 329 107 00115 / Annuaire : Cédrick Rengenbach / Licence : www.lafresqueduclimat.org/licence
tel +33 7 52 10 59 44 - contact@lafresqueduclimat.org
lafresqueduclimat.org



LA BOURGOGNE- FRANCHE-COMTÉ S'EMBALLE POUR

LE VRAC

Consommer en vrac, c'est réduire le recours aux contenants à usage unique et éviter le gaspillage alimentaire, puisqu'on n'achète que la quantité nécessaire. Une solution écologique et économique que la Région souhaite développer. En partenariat avec l'ADEME et Réseau Vrac, un programme d'actions a été lancé à l'automne 2021 afin de structurer la filière et augmenter le nombre de consommateurs adeptes du vrac en touchant tous les publics. Une première en France!



LE SAVIEZ-VOUS ?



23 600

En 2020, date du dernier recensement agricole, la Bourgogne-Franche-Comté comptait 23 600 exploitations agricoles, soit 21 % de moins qu'en 2010. Cette évolution est comparable à celle constatée au plan national. Moins nombreuses, ces exploitations deviennent plus grandes: 103 hectares en moyenne, contre 81 hectares dix ans plus tôt.



LA BIO GAGNE DU TERRAIN

11,7 % de ces exploitations sont conduites en agriculture biologique alors qu'elles n'étaient que 3,8 % en 2010. La part des exploitations pratiquant la vente en circuit court progresse également, passant de 18,9 à 23,7 % en dix ans.

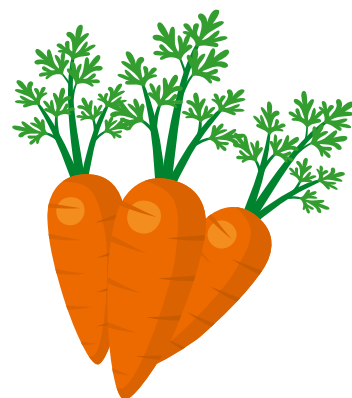


LES GRANDES CULTURES EN TÊTE

En Bourgogne-Franche-Comté, comme en France, les exploitations spécialisées dans les grandes cultures (céréales, oléagineux, protéagineux, betteraves...) prédominent et résistent bien. Elles sont près de 5 700. Au deuxième rang, arrivent les exploitations de bovins viande - 4 800 - qui ont cependant fortement diminué depuis 2010 (-24 %). La viticulture (3 900 exploitations) et les bovins lait (3 400) sont les autres productions les plus représentées dans notre région.

LE BOOM DU MARAÎCHAGE

Même si les ressources sont encore faibles (moins de 1 000 hectares), le maraîchage s'est considérablement développé depuis 2010 avec une hausse de plus de 50 % du nombre d'exploitations. Présentes sur quasiment l'ensemble de la région, ces cultures maraîchères (légumes frais, pommes de terre...) assurent un maillage territorial favorable au développement des circuits courts. De plus, elles créent davantage d'emplois: 2,9 équivalents temps plein (ETP) en moyenne contre 1,9 pour l'ensemble des exploitations régionales.



50 500

En 2020, l'agriculture de Bourgogne-Franche-Comté assurait un emploi permanent à 50 500 personnes, ce qui représente 4,6 % des personnes en emploi. C'est plus que la moyenne nationale (2,7 %). La part des exploitants reste stable (de 63 à 62 %). En revanche, celle des salariés progresse significativement (de 17 à 23 %) aux dépens de la main d'œuvre familiale (de 12 à 7 %).



LA VENTE DIRECTE PLÉBISCITÉE PAR LES PRODUCTEURS LOCAUX

En 2021, la Région Bourgogne-Franche-Comté a proposé un dispositif de soutien à la commercialisation en vente directe des productions régionales, dans le cadre du Plan d'accélération de l'investissement régional.

OBJECTIF

Appuyer financièrement les agriculteurs, les associations ou les entreprises qui souhaitent développer un système de commercialisation de produits locaux (création d'un drive fermier, mise en place d'un distributeur automatique de produits, ouverture d'un magasin de producteurs, d'un site de vente en ligne...).

Désormais close, cette aide a rencontré un véritable succès. Entre janvier et août 2021, **234 dossiers ont été enregistrés pour un montant global de 10 millions d'euros.**

DÉCRYPTAGE EN QUELQUES CHIFFRES CLÉS*

64 %
des projets aidés concernent la logistique, la distribution et le conditionnement

61 %
prévoient l'achat de véhicules et/ou de remorques de vente ou de livraison

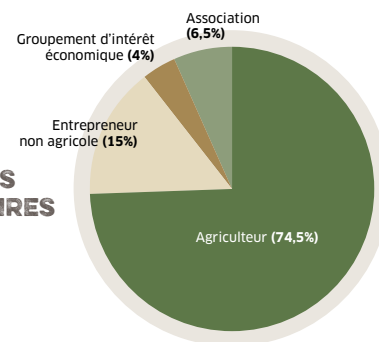
52 %
des projets aidés sont en agriculture biologique

16 %
sont portés par des jeunes agriculteurs (moins de 40 ans)

16 %
des projets ont un volet numérique (site internet, logiciel)

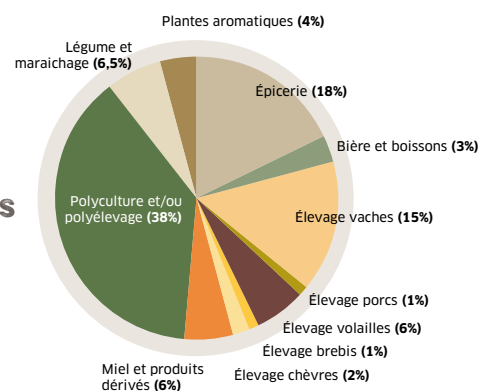
14 %
prévoient l'installation de distributeurs automatiques de produits

STATUT DES BÉNÉFICIAIRES



ACTIVITÉS / PRODUCTIONS

ACTIVITÉS / PRODUCTIONS

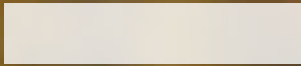
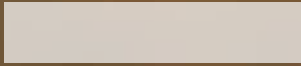


*Statistiques établies sur la base des 94 dossiers instruits et votés en 2021.

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

PETITS PRODUCTEURS GRANDES HISTOIRES

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





Eux n'ont pas vraiment changé de rythme. Crise sanitaire ou pas, ils continuent de se lever chaque matin aux aurores pour biner, pour traire, pour cueillir, pour brasser, pour ensiler... Du télétravail à temps plein.

Nous sommes partis à leur rencontre, à la rencontre de cinq femmes et trois hommes. Huit agriculteurs et agricultrices installés aux « huit » coins de la région, dans la Nièvre, dans le Territoire de Belfort, l'Yonne, le Doubs, la Saône-et-Loire, la Haute-Saône, la Côte-d'Or, le Jura. Ils nous ont ouvert la porte de leur exploitation, pour nous conter leurs parcours, leurs histoires.

Il y a Agathe, diplômée en commerce international de l'art, qui a choisi de troquer le tailleur contre la salopette; Emmanuel, qui a réalisé son rêve américain en créant son élevage de bisons; Christophe, le Bressan, qui a dû prouver encore plus que les autres pour se faire accepter, dans son propre pays; il y a Marion, qui a abandonné l'ordinateur pour succomber au charme de ses jersiaises aux yeux de biche. Il y a aussi Hélène, Magalie, Christelle et Henri. Tous mettent leur cœur pour nous offrir de grandes saveurs. Voici leurs histoires...



LES BISONS DE BACARA
Breurey-lès-Faverney (70)
Éleveur de bisons

EMMANUEL GUENOT - Haute-Saône

BUFFALO GUIDE

DES GRANDES PLAINES AMÉRICAINES AUX PRAIRIES DE HAUTE-SAÔNE: EMMANUEL GUENOT S'EST PRIS DE PASSION POUR LES BISONS, DES ANIMAUX SEMI-SAU-VAGES QU'IL ÉLÈVE DEPUIS UNE VINGTAINE D'ANNÉES À BREUREY-LÈS-FAVERNEY.

Quand il était enfant, Emmanuel Guenot devait certainement jouer aux cow-boys et aux indiens. Arrivé à l'âge adulte, c'est en poursuivant son «*rêve américain*» qu'il a transformé la ferme familiale de Breurey-lès-Faverney: «*Mes parents étaient en polyculture-élevage, avec des vaches et des céréales. Moi, m'installer en conventionnel, ce n'est pas ce qui m'intéressait le plus*».

À cette époque, le futur agriculteur entend parler d'un élevage de bisons en Haute-Marne. Il creuse le sujet et part travailler chez un pionnier de l'importation de *buffalos* en Belgique. Emmanuel a trouvé sa voie. En 1998, il crée l'élevage bio «*Les bisons de Bacara*», avec des bisons d'Amérique du nord, espèce distincte des bisons d'Europe qui, eux, sont protégés. Épais pelage aux longs poils bruns, tête énorme aux petites cornes incurvées et avant-train imposant contrastant avec de fines pattes: ces animaux détonnent dans les prairies comtoises. Leur comportement diffère également de celui des autres bovidés.

«*Ce sont des animaux semi-sauvages, non domestiqués, explique l'éleveur. Quand on doit les attraper, si on s'y prend mal, cela peut être dangereux. Un bison, c'est 6 à 7 fois plus costaud qu'une vache et ça court à 50 kilomètres/heure!*». Considérés comme des sites classés, les élevages* sont d'ailleurs soumis à des procédures d'autorisation spécifiques. En revanche, ils présentent peu de contraintes au quotidien: rustiques, les bêtes restent dehors toute l'année, se nourrissant d'herbe et du fourrage produit sur la ferme.

UN SECOND ÉLEVAGE DANS LE HAUT-DOUBS

«*Quand tout va bien, c'est un élevage simple à faire. Ce qui demande le plus de travail, c'est la commercialisation*», relève Emmanuel Guenot. En viande fraîche ou transformé en charcuterie, le bison est vendu au détail à une clientèle de particuliers et de professionnels (restaurateurs, bouchers...). «*Contrairement à ce qu'on pourrait penser, ce n'est pas une viande qui a un goût fort. Elle est savoureuse, peu calorique et riche en protéines*».

En 2018, Emmanuel et son associée Caroline Pauget ont repris un second élevage, à Damprichard dans le Haut-Doubs «*Les bisons du Sachuron*»; les deux sites rassemblant aujourd'hui 160 animaux. À Damprichard, les éleveurs devenus «*buffalos guides*» proposent aux visiteurs de découvrir le troupeau et de déguster la viande de bison. Une manière de partager leur passion et de prolonger encore un peu plus le rêve américain.

*La France compte 25 élevages de bisons totalisant environ 1 200 têtes. Et seulement trois élevages en agriculture biologique.

Les bisons de Bacara
9, rue Rochet 70160 Breurey-lès-Faverney
Tél. 06 07 30 50 78 ou 06 87 42 60 72
Site: bisons-elevage.com
Vente à la ferme les vendredis et samedis

MARION MATHEZ - Jura

DU BON LAIT ET PIS C'EST TOUT !

LA MAMELLERIE
Grozon (39)
Fabrication de produits laitiers

DES PRODUITS LAITIERS FERMIERES BIO, SIMPLES ET GOURMANDS: C'EST LA RECETTE DU SUCCÈS DE LA MAMELLERIE QU'A OUVERTE MARION MATHEZ IL Y A TROIS ANS À GROZON.

Une fromagerie? Une laiterie? Non, la Mamellerie! C'est le nom que Marion Mathez a donné à son atelier de transformation laitière à Grozon, entre Arbois et Poligny. «*On cherchait un mot qui finisse en "rie" comme les commerces: boucherie, boulangerie... Mamellerie, on a trouvé ça rigolo et puis c'est grâce aux vaches et à leurs mamelles que l'on fabrique nos produits.*»

Ces vaches, bichonnées par Adrien Poncet, le compagnon de Marion, ce sont des montbéliardes et, plus rares dans les prairies jurassiennes, des jersiaises, à la couleur fauve et aux yeux de biche. Une race douce, rustique et paisible qui présente aussi l'avantage de produire un lait très gras et protéiné. «*En mélangeant le lait des montbéliardes et des jersiaises, on arrive à 50 % de matière grasse. On a donc un lait entier très gourmand, c'est hyper intéressant pour la fabrication de produits fermiers*», souligne Marion Mathez.

La centaine de vaches qui passe au robot de traite chaque jour est nourrie à 99 % avec de l'herbe et des céréales cultivées sur l'exploitation en agriculture biologique. Et pour le 1 % restant? «*On achète du tourteau de soja et de tournesol à l'huilerie de Germigney; on récupère aussi les drêches de bière des brasseurs de Poligny et Brainans. C'est donc ultra-local!*» revendique la jeune Jurassienne.

La Mamellerie
Les Vernes 39800 Grozon
Tél. 06 80 51 08 89
Site: www.lamamellerie.fr
Vente à la ferme le mercredi de 15h à 18h
et le samedi de 10h à 12h

DES YAOURTS AUX GLACES

Agricultrice, Marion l'est devenue en 2018, à 29 ans. Auparavant, elle travaillait dans la communication, en tant que cheffe de projet d'une agence web à Poligny. «*Petit à petit m'est venue l'idée de rejoindre Adrien sur la ferme. Le projet de transformation est arrivé comme ça. Mais dans ce que je fais aujourd'hui, la communication et le marketing sont hyper importants*». Après une formation au CFPPA de Vesoul en collaboration avec l'ENIL bio de Poligny, Marion a aménagé un laboratoire et un magasin dans une grange de la ferme de Vernes.

Avec l'aide de Chloé, fromagère embauchée en 2020, La Mamellerie fabrique des yaourts, des fromages blancs en faisselle, de la crème, du lait pasteurisé ainsi que des glaces, en été et pour les fêtes de fin d'année. «*Nos recettes sont hyper simples. Il n'y a pas d'additif, ni de conservateur et même pas de poudre de lait dans nos yaourts. Les gens recherchent ça, ils ne veulent plus de produits ultra-transformés*». Des recettes convaincantes puisqu'en trois ans Marion a doublé son chiffre d'affaires. En 2022, elle envisage même de recruter un second salarié pour l'épauler.

Plusieurs établissements scolaires jurassiens se fournissent en laitages fermiers bio à Grozon, ainsi que les magasins Biocoop du département. On peut aussi venir acheter, en direct, à la ferme, dans un joli magasin, où Marion vend également d'autres produits locaux: «*Les gens aiment bien venir à la ferme; ça leur fait une petite sortie et ça les reconnecte à la terre.*»



GAEC RAPENNE
Écot (25)
Éleveurs de bovins

HÉLÈNE SAHY ET JEAN-PIERRE RAPENNE - Doubs

PASSION ET CONVICTIONS

HÉLÈNE ET JEAN-PIERRE, À LA TÊTE DU GAEC RAPENNE À ÉCOT, NON LOIN DE MONTBÉLIARD, DÉVELOPPENT LEUR ACTIVITÉ AGRICOLE EN PARFAIT ACCORD AVEC LEURS CONVICTIONS.


En arrivant au lieu-dit La Charme, le bien nommé, on apprécie d'entrée le comité d'accueil bien en place. Nelson, le border collie qui veille sur le troupeau et ramène tout le monde à bon port au retour du pâturage, s'agite légèrement, tandis que Thymian et Ladina, 6 et 4 ans, vous saluent poliment tout en continuant de casser la glace recouvrant les flaques d'eau, éternel jeu d'enfants. Il faut préciser que la température frisquette incite à se réfugier dans l'étable. «*Notre cheptel comprend 25 bêtes seulement, dont une dizaine de veaux et bœufs*, précise Hélène Sahy, tandis que son mari Jean-Pierre s'affaire dans la fromagerie aménagée en 2018. *Nous voulons privilégier la qualité à la quantité et éviter que les veaux ne partent à l'engraissement. Bien sûr que nous avons un objectif de production, que c'est dur mais en restant petits, nous maîtrisons mieux le bien-être, l'alimentation et la santé des vaches. Nous avons toujours un œil sur le troupeau et pouvons rapidement identifier une bête en mauvaise forme.*»

« ON NE POUSSE PAS LES VACHES »

Hélène et Jean-Pierre ont repris la ferme en 2017. Avec l'ambition de mener leur barque conformément à leurs penchants écologiques. Lui était ingénieur électrotechnique après avoir effectué ses études en Suisse. Elle exerçait la profession de sociologue-anthropologue. «*A partir de 2012, on a travaillé dans différentes fermes, dont certaines en Italie, en pratiquant le woofing*. Cela nous a permis d'apprendre et d'affiner notre projet, de constater par exemple que l'agro-tourisme ne nous correspond pas. J'ai également repris des études à l'Enil de Poligny (39).*»

Leur prédécesseur ne faisait que de la viande. Eux ont choisi la diversification, en ajoutant le lait, mais pas les céréales. Sans chercher à «*pousser les vaches*», à faire toujours plus, en ne

produisant que ce qu'ils parviennent à vendre. «*Le veau reste trois mois sous la mère, c'est énorme!*» Ils ont agrandi l'étable et aménagé une salle de traite, mais restent peu mécanisés. Labellisés AB**, ils veillent au bien-être animal et n'utilisent aucun engrais chimique. Seul le fumier accumulé et épandu durant l'automne permet de faire pousser l'herbe des pâtures, lesquelles s'étendent sur 35 hectares, auxquelles s'ajoutent cinq hectares de forêt.

Aujourd'hui, les trentenaires ne comptent pas leurs heures mais sont en accord avec leurs convictions. Ils se répartissent les tâches extrêmement nombreuses. «*L'idée est d'être interchangeable. Si l'un de nous tombe malade, l'autre doit pouvoir prendre le relais. Nous n'avons pas de service de remplacement. En revanche, nous embauchons une apprentie qui est ici une semaine sur deux*» détaille Hélène, passionnée tandis que Jean-Pierre, qui l'est tout autant mais en moins loquace, a regagné le «*labo*» pour terminer la confection des tomes à raclette, des crèmes dessert et des yaourts (dans des pots en verre consignés..) prévus pour la vente directe du lendemain. Quant à la viande produite, elle sera écoulée en caissettes de cinq kilos, sous vide. 

* Pratique consistant à s'initier aux savoir-faire et modes de vie biologiques et prêter main-forte à des agriculteurs qui offrent le gîte et le couvert.


** Agriculture biologique

GAEC Rapenne
1, hameau de La Charme 25150 Écot
Tél. 07 81 69 71 67
Mail: fermedelacharme25@gmail.com

Vente à la ferme le vendredi de 16h30 à 18h30

CHRISTELLE KOENIG - Territoire de Belfort

ŒUFS À VOLONTÉ!


LE BON'ŒUF EST DANS LE PRÉ
 Vauthiermont (90)
 Éleveuse de poules pondeuses

POUR VENDRE EN DIRECT LES ŒUFS DE SES POULES, CHRISTELLE KOENIG A EU UNE IDÉE ORIGINALE. ELLE A INSTALLÉ UNE DIZAINE DE CHALETS DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DANS LE TERRITOIRE DE BELFORT.

Tige de blé dans le bec, la poulette, aux couleurs orangées et au chapeau vert, avance d'un pas déterminé. Le logo qui orne ses boîtes d'œufs et ses chalets distributeurs correspond bien au tempérament de Christelle Koenig, l'agricultrice de Vauthiermont, qui a lancé en 2016 la marque « *Le bon'Œuf est dans le pré* » : volontaire, enjoué et doté d'un « *petit grain de folie* ».

« *Les chalets pour vendre nos œufs, personne n'y croyait, surtout pas mon mari!* » rebobine-t-elle dans un grand éclat de rire. À l'époque, Christelle et Jean-François Koenig cherchent une solution pour vendre en direct les œufs de leurs poules. « *Depuis 1997, en plus de l'élevage bovin, on avait installé un poulailler sur la ferme. On travaillait avec une coopérative qui nous achetait notre production* », raconte l'éleveuse. Mais au fil des années, les relations avec ce grand groupe agro-alimentaire se sont distendues tandis que le prix de vente des œufs restait bloqué.


« *J'ai dit à mon mari que ce n'était pas si compliqué de mettre des œufs dans une boîte et de les vendre. Et ben en fait, ce n'était pas si simple que ça!* » s'esclaffe encore Christelle. Comme elle ne se voit pas passer ses journées sur les marchés, elle pense aux distributeurs automatiques qu'utilisent déjà, en Alsace, les producteurs de pommes de terre, de fraises ou d'asperges.

« *Là-bas, ils mettent ça devant leur ferme. Mais à Vauthiermont, village de 180 habitants, on n'est pas dans une zone passante. Il fallait aller aux portes de Belfort* ».

DES ŒUFS AU GOÛT D'ENFANCE

Les Koenig dégotent un premier emplacement à Sermamagny. Un ami dessine les plans d'un chalet en bois que fabriquent Jean-François et ses fils. L'aventure « *Le bon'Œuf est dans le pré* » est partie. Aujourd'hui, onze chalets accessibles 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 sont installés dans le département et approvisionnés tous les jours en œufs extra-frais. Des œufs de poules élevées en plein air, garantis sans OGM et sans antibiotique.

« *Au départ, les clients étaient attirés par le côté local et la fraîcheur des œufs. Ils reviennent pour la qualité et le goût, analyse Christelle Koenig. Ça leur rappelle les œufs de leurs grands-mères. Le jaune est très coloré, le blanc facile à travailler* » Des clients lui ont même avoué qu'ils pouvaient enfin regoûter aux œufs à la coque de leur enfance. « *Quand les gens sont contents, ce n'est que du bonheur!* ».

Mais l'aventure ne s'arrête pas là: Gaèle Koenig vient de rejoindre ses parents sur l'exploitation agricole. D'ici 2023, elle entend créer une casserie afin de fournir des œufs liquides pasteurisés aux cuisines centrales et aux industriels locaux. « *Aujourd'hui, il n'y a que trois ou quatre casseries en France, elles travaillent des œufs qui ont voyagé dans toute l'Europe. Je suis sûre qu'il y a de la demande pour des œufs locaux, de qualité et d'une grande fraîcheur. Ce projet, j'y crois dur comme fer.* » martèle Christelle. La poulette colorée avance toujours d'un pas déterminé! 

GAEC du Grand Champ - Le bon'Œuf est dans le pré
 4, rue du lavoir 90150 Vauthiermont
 Tél. 06 68 61 37 60
 Site: www.lebonoeuf.com

Chalets distributeurs à Bessoncourt, Danjoutin, Sermamagny, Roppe, Vauthiermont, Delle, Fêche-l'Église, Grandvillars, Valdoie, Trevenans et Essert



LA FERME LE DEVANT

La Chapelle-Naude (71)

Éleveur de volailles, porcs et brebis

CHRISTOPHE PERRAUT - Saône-et-Loire

LA BELLE HISTOIRE BELGE

BRESSAN PURE RACE, CHRISTOPHE PERRAUT ÉLÈVE DES VOLAILLES DE BRESSE À CHAPPELLE-NAUDE. IL A DÉCROCHÉ LE PLUS PRESTIGIEUX DES PRIX LORS DES GLORIEUSES DE BRESSE DE DÉCEMBRE DERNIER. UNE CONSÉCRATION... ET UNE REVANCHE.

Photo © David Cesbron

Veni, vidi, vici: lors des dernières Glorieuses de Bresse, le concours de volailles d'exception qui a lieu chaque année fin décembre, Christophe Perraut a presque tout raflé: le fameux vase de Sèvre, trois grands prix d'honneur, et surtout... la reconnaissance des siens. Enfin! Une revanche pour ce Bressan pure souche, trop longtemps considéré comme un «*étranger*» dans son propre pays.

Christophe est éleveur de volailles de Bresse à Chapelle-Naude, à côté de Louhans. Au cœur d'un domaine de 80 hectares de verdure, se dresse la ferme Le Devant. Il n'en est pas le propriétaire. La bâtisse et les terres appartiennent à Dimitri de Cuyper. Un homme d'affaire belge propriétaire, entre autres, de trois brasseries à Bruxelles et à Gand. Les trois-quarts des 11 000 volailles élevées à la ferme partent d'ailleurs en Belgique pour fournir les restaurants. «*C'est pourquoi j'ai longtemps été catalogué comme l'ouvrier du Belge*», se rappelle Christophe Perraut, qui a dû passer par une phase d'acceptation frustrante: «*Mon patron avait les moyens d'investir. En 2008, lorsqu'il a acheté la ferme, il a fait en sorte que l'on bénéficie ici de conditions de travail exceptionnelles. Ça a attisé les jalousies; d'autant plus que nos volailles partaient presque toutes en Belgique: pour certains, c'était louche!*»

LA PASSION DE L'ÉLEVAGE

Alors il a fallu convaincre. Lui le terrien, qui détient en lui la fibre de l'élevage depuis son plus jeune âge: «*mon père était ouvrier et on avait un petit élevage de chèvres à la maison. A 7 ans, je vendais déjà mes pigeons au marché de Louhans.*» Sa destinée était toute tracée. Jusqu'à ce que son père tombe malade: «*On a dû vendre la chèvrerie; je n'avais pas 18 ans, j'ai fait une école de paysagiste, un peu par défaut.*» Le jeune Christophe découvre alors un autre univers. Un jour de 1999, il est envoyé à la ferme Le Devant, pour créer un jardin à la française. La ferme appartient déjà à un Belge: «*le patron m'a observé durant trois jours. A la fin, il m'a proposé de rester pour aider à entretenir le domaine.*» Christophe va faire mieux, en réalisant le rêve de son ex-patron: démarrer un élevage de volailles de Bresse, dans le berceau de la race: «*l'élevage m'a rattrapé et depuis, je ne l'ai plus quitté.*» La ferme s'est diversifiée, et accueille aujourd'hui, en plus des volailles, une centaine de porcs de Bayeux élevés en plein air, 120 porcs sur paille et 30 brebis Hampshire.

Vingt-deux ans après avoir posé ses bottes à la ferme Le Devant, Christophe Perraut a grandi. Son travail d'éleveur fait désormais référence. La mauvaise blague belge s'est transformée en belle histoire. 🌿

Ferme Le Devant

1 210 route de Louhans

71500 La Chapelle-Naude

Tél. 06 07 13 00 09

www.ferme-ledevant.fr

Vente à la ferme uniquement sur commande



MAGALIE BONAFÉ - Nièvre

AU RUCHER DE MAGALIE
Bouhy (58)
Apicultrice

Photo © Vincent Arbelet

LE MIEL PLUTÔT QUE LE MAIL

FONCTIONNAIRE, MAGALIE BONAFÉ A CHOISI DE CHANGER DE VOIE À L'AUBE DE SES 30 ANS. ELLE EST AUJOURD'HUI APICULTRICE DANS LA NIÈVRE, POUR SON PLUS GRAND BONHEUR.

« Plus grande, ma fille, tu seras fonctionnaire ». Magalie Bonafé a écouté ses parents... jusqu'à ses 30 ans. Alors installée dans les Ardennes, elle prend un virage à 180 degrés un jour de 2013 pour embrasser son rêve: devenir apicultrice. « *Je n'étais pas moulée pour le monde des fonctionnaires* », se rappelle la Rémoise d'origine. C'est Gérard, son mari, qui l'initie à l'apiculture: « *Il avait quelques ruches. Ce n'était pas son métier, mais une passion. Il n'a jamais osé franchir le cap et passer professionnel.* » Alors Magalie a pris les choses en main. Elle passe ses journées de repos dans les ruches, pour apprendre, aux côtés de son mari-mentor: « *Il a cru que j'allais me lasser. Le jour où je lui ai dit que je lâchais mon métier pour devenir apicultrice, il m'a dit: « Tu es fatiguée, vas te reposer »!* »

LA NIÈVRE COMME TERRAIN DE JEU

Formée sur le terrain, elle se lance dans l'aventure. Mais la volonté ne suffit pas: « *j'ai vite compris qu'on ne pouvait pas en vivre tout en restant dans les Ardennes. Le climat est trop froid, la diversité florale pas assez riche.* » Si elle veut poursuivre son activité, elle doit trouver un autre terrain. « *Mon mari connaissait la Bourgogne. On a décidé de passer une semaine dans la Nièvre. On s'est baladé à vélo. On a trouvé un terrain avec des châtaigniers, des acacias, des tilleuls. Des arbres qui plaisent aux abeilles, et que l'on trouve peu dans les Ardennes.* »

UN CHEPTEL DE 180 RUCHES

Le couple fait ses valises et s'installe à Bouhy, un petit village nivernais à la frontière du département du Cher. Deux ans plus tard, Magalie est à la tête d'un cheptel de 180 ruches. Elle produit plusieurs variétés de miel, en jonglant avec les saisons. Pour diversifier son offre, elle suit une formation auprès d'un pâtissier-chocolatier-confiseur en Auvergne, fin 2019. Elle affine alors sa recette de pain d'épices. Des bonbons au miel, du nougat, des financiers ou encore une pâte à tartiner ultra-gourmande au miel, aux noisettes et au chocolat viennent compléter la gamme.

Son produit préféré? « *C'est le miel qui vient d'être récolté, celui qui sort de la ruche, que je goûte avant tout le monde, avec la cire que tu mâches à n'en plus finir. Ça, c'est magique.* » Une expérience que Magalie propose de vivre lors des visites qu'elle organise à la ferme. 🍯

Au rucher de Magalie
33 Forges
58310 Bouhy
Tél. 06 85 25 67 24
Visite et vente à la ferme

AGATHE KREMPP - Côte-d'Or

AGRICULTRICE PAR AMOUR


PASSIONNÉE D'ART, AGATHE KREMPP A QUITTÉ PARIS ET ABANDONNÉ SES DIPLÔMES POUR DEVENIR AGRICULTRICE. UN CHOIX DICTÉ PAR SON AMOUR POUR VINCENT, ÉLEVEUR EN CÔTE-D'OR. DIX ANS PLUS TARD, ELLE NE REGRETTE RIEN.

New-York, Londres, Paris: tel était son destin. Diplômée en commerce international de l'art, Agathe Krempp voulait faire de sa passion pour l'art son métier. *« Mais je me suis vite aperçue que pour ça, il fallait vivre dans une métropole. Ce n'était pas mon truc. »* La Jurassienne est trop attachée à sa campagne. Surtout depuis qu'elle a rencontré Vincent, durant ses études. Celui qui deviendra son mari est éleveur de vaches limousines à Flagey-lès-Auxonne. *« Dès la fin de mes études, je l'ai rejoint à la ferme. Pas par passion pour l'élevage, mais par amour pour lui! »*

100 % EN CIRCUIT COURT

Il lui faut alors tout apprendre: *« je ne connaissais même pas la différence entre la paille et le foin »,* se rappelle-t-elle; Vincent élève 200 animaux. La vente directe est peu développée, l'éleveur préférant se tourner vers les grossistes, faute de temps. L'arrivée d'Agathe va tout changer: *« Le travail de l'agriculteur, c'est de produire. Pas forcément de vendre. »* Agathe va réorienter 100 % de la production sur la vente directe. D'abord en s'installant sur les marchés de Dole, puis en développant un site Internet de vente en ligne, avant d'intégrer le drive fermier 21 de Dijon, ou encore le réseau de *« La ruche qui dit oui »*. Un magasin à la ferme est également créé, estampillé *« Bienvenue à la ferme »*. *« On a réduit le cheptel à 100 bêtes, mais on vend désormais 100 % de nos produits nous-même »* se félicite Agathe.

L'ANGUS, « SO CUTE »!

Dans la région du charolais, le couple a fait le choix d'élever la limousine: *« c'est historique, rappelle Agathe; c'est une race relativement autonome, qui peut vèler très bien toute seule. »* Un détail important pour les Krempp, fervents défenseurs du bio: *« nos animaux sont au pré de mars à octobre. On ne s'en occupe presque pas durant cette période. Ils sont nourris exclusivement à l'herbe. En hiver, ils rentrent au chaud, et mangent du foin issu de nos prairies naturelles. »*. Depuis quatre ans, Vincent teste une nouvelle race: l'angus, qu'il a fait venir d'Ecosse: *« C'est super docile, on a l'impression d'élever des moutons »,* sourit Agathe, maman de deux jeunes garçons. Grâce à un persillé de viande exceptionnel, l'angus devrait d'ici deux ans faire disparaître la limousine du paysage de Flagey-lès-Auxonne. L'exploitation devra changer de nom: *« On l'appellera La ferme du Clos Simonin, c'est le nom du lieu-dit où nous nous trouvons. »* Tout simplement. 



LA FERME O' LIMOUSINE
Flagey-lès-Auxonne (21)
Éleveuse de bovin

Photo © Xavier Ducordeaux

La Ferme O'Limousine
Le Clos Simonin
21130 Flagey-lès-Auxonne
Tél. 06 31 48 15 23
Email: contact@olimousine.fr
Vente à la ferme le vendredi de 16h30 à 19h30,
le samedi de 9h à 12h et sur www.olimousine.fr



HENRI JEANNEQUIN - Yonne

MAISONS MARC
Chemilly-sur-Yonne (89)
Producteur de cornichons

IL N'Y A QUE MARC QUI M'AILLE


LA MAISON MARC EST SANS DOUTE LA DERNIÈRE À POUVOIR PROPOSER UN CORNICHON ESTAMPILLÉ 100 % FRANÇAIS. REPRISE EN 2012 PAR HENRI, LE PETIT-FILS DE MARC, ELLE A AUJOURD'HUI ACQUIS UNE NOTORIÉTÉ QUI LA PLACE SUR LES PLUS GRANDES TABLES DE FRANCE.

Quand l'usine Maille d'Appoigny a brutalement fermé ses portes en 2004, ils étaient encore 35 à cultiver le cornichon sur les terres sablonneuses de l'Yonne. Aujourd'hui, il n'en reste plus qu'un. La famille Jeannequin est la dernière à faire perdurer une culture plus que centenaire. Marc, Florent et aujourd'hui Henri n'ont jamais cessé d'y croire: «*Ça a été dur, notamment pour mon père, se rappelle Henri. Maille était son seul client. Du jour au lendemain, ils ont décidé de tout délocaliser en Inde.*»

Un pays qui aujourd'hui cultive plus de 90 % des cornichons de la planète. Florent ne lâche pas l'affaire. Il rachète une chaîne de tri «*Maille*», se bat au quotidien et devient le dernier producteur en France, sur ses terres de Chemilly-sur-Yonne. «*Il ne gagnait pratiquement pas d'argent à l'époque, le made in France, tout le monde s'en moquait*» rappelle Henri, alors que le cornichon indien coûte trois fois moins cher à produire. Ce n'est qu'à la fin des années 2000 que les mentalités évoluent. Henri quitte l'école à 20 ans et rejoint son père sur l'exploitation: «*J'ai pris mon sac à dos, je suis monté à Paris et je suis rentré dans les boutiques.*» Ses arguments font mouche: ses cornichons 100 % français, cultivés de manière naturelle, plein champ, sans herbicide, sans insecticide, commencent à intéresser les épiciers, les chefs aussi.

SUR LA TABLE DES PLUS GRANDS

L'exploitation atteint ses limites en 2016. Tout est alors fait à la main, de la cueillette à la mise en pot, en passant par l'étiquetage. Henri fait le pari d'investir 1 million d'euros dans une première conserverie, puis trois millions de plus dans une seconde en 2019. Aujourd'hui, la production atteint les 350 000 pots par an: «*on a industrialisé le conditionnement, mais la culture est restée la même, souligne Henri; la cueillette est manuelle, tout comme l'équeutage.*» Aux 15 salariés permanents, viennent s'ajouter une cinquantaine de saisonniers qui débarquent en avril pour la récolte.

Estampillés «*100 % français*» et ornés d'un drapeau «*Bleu Blanc Rouge*», les cornichons de la maison Marc se retrouvent aujourd'hui sur les tables des plus grands: Yves Camdeborde, Cyril Lignac, Anne-Sophie Pic, Thierry Marx... Ils ont même pénétré dans les cuisines de l'Élysée: «*On en a essuyé des difficultés, mais aujourd'hui, quelle fierté d'avoir réussi à redonner ses lettres de noblesse au cornichon français!*» conclut Henri. 

Maison Marc
1 rue Paul Bert, 89250 Chemilly-sur-Yonne
Tél. 03 86 47 36 10
contact@maisonmarc.fr
www.maisonmarc.fr

Agricultrice en Côte-d'Or, Émilie Jeannin a créé en 2021 le premier abattoir mobile de France. Une révolution pour la « bien-être » animale. **Lire pages 28-29**



TRANSITION AGRICOLE
LES CHAMPS DES
POSSIBLES

Sécheresses à répétition ou épisodes de gel tardif, les agriculteurs et agricultrices de Bourgogne-Franche-Comté affrontent déjà les impacts bien réels du changement climatique. Et ils sont en première ligne. Eux qui travaillent avec la nature et le vivant au quotidien sont également des acteurs de la préservation de la biodiversité et les meilleurs garants du bien-être de leurs animaux.

Conscients de leurs responsabilités, les éleveurs et vignerons que nous avons rencontrés se disent sensibles aux nouvelles demandes de la société. Alors, ils se remettent en question, ils évoluent. Ces hommes et ces femmes anticipent, adaptent leurs systèmes, modifient leurs pratiques pour construire une agriculture durable. Et redonner du sens à leur métier.

La transition agricole est en marche.

CHANGER DE DIRECTION POUR RETROUVER DU SENS

À MONTESSAUX (70), LE GAEC JEANNEY A DÉCIDÉ DE PASSER EN BIO. L'ÉLEVAGE LAITIER A BÉNÉFICIÉ D'UN AUDIT ÉCONOMIQUE, SOCIAL ET ENVIRONNEMENTAL AFIN DE FINALISER SON PROJET DE CONVERSION.

« La course à l'échalote pour devenir toujours plus gros, ça ne m'intéresse plus ! Depuis l'école, on nous dit de faire du rendement, pas de la qualité. Et le résultat, c'est qu'on s'est déconnecté de la nature, on ne sait plus travailler nos sols, cultiver de l'herbe ». À l'approche de la cinquantaine, Pascal Jeanney, éleveur à Montessaux, sur le plateau des mille étangs (Haute-Saône), s'est posé beaucoup de questions. Sur l'avenir de l'exploitation familiale (175 hectares, 65 vaches laitières) et sur son métier d'agriculteur.

Le GAEC* qu'il forme avec sa sœur Nathalie Chippaux s'apprête à accueillir un troisième associé, Jules, le fils de Nathalie. Alors, quelle direction donner à la ferme pour qu'elle reste à taille humaine et soit encore viable dans une quinzaine d'années ? « Dans le bio, il y a plein de choses que je trouvais intéressantes, comme les associations de cultures, l'utilisation des légumineuses, raconte Pascal. L'une des principales raisons qui m'ont fait passer au bio, c'est le changement climatique. De 2018 à 2020, on a eu trois années de sécheresse consécutives. En 2020, on a démarré l'année sans aucun stock de fourrage puis on s'est pris une gamelle avec le maïs. On a dû faire marcher l'assurance récolte. »



Pascal Jeanney et Nathalie Chippaux ont aussi décidé de diversifier leur activité en créant un poulailler mobile pour des poules pondeuses.

« On avait besoin de savoir où on allait »

Avant de lancer le processus de conversion en agriculture biologique, Pascal Jeanney a suivi une formation et visité des fermes bio. Il a bénéficié également d'un « audit-conseil triple performance » conduit par la Chambre d'agriculture, GEN'IAtest (contrôle laitier) et Cerfrance (expertise comptable). « Triple performance, cela signifie qu'on envisage l'exploitation dans toutes ses dimensions : économique, sociale et environnementale, avec une sensibilisation des agriculteurs aux impacts du changement climatique sur leur territoire et leur type de production », détaille Marie-Christine Pioche, conseillère entreprise à la Chambre d'agriculture de la Haute-Saône.

« On avait besoin de savoir où on allait économiquement et techniquement. On voulait voir également si, avec la conversion et l'installation de Jules, on pouvait conserver notre salarié, comme nous le souhaitions », expliquent Pascal et Nathalie. L'audit a permis de conforter le projet : quatre personnes peuvent bien travailler sur la ferme en bio.

« Renouer avec les gens et rechercher la qualité »

Depuis le 17 mai 2021, les parcelles sont donc cultivées sans engrais chimiques ni pesticides ; il faudra deux ans pour qu'elles soient certifiées « agriculture biologique ». Quant au troupeau, il entrera en conversion à partir de mai 2022. Au bout de six mois, fin 2022, les montbéliardes produiront du lait bio, rémunéré par les laiteries 35 à 40 % plus cher que le lait conventionnel. Mais le GAEC ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. Nathalie s'est lancée dans un petit élevage de poules et un magasin sera bientôt construit dans la cour pour vendre les produits de la ferme.

« On veut revenir vers le local, renouer avec les gens et rechercher la qualité dans nos productions, affirme l'agricultrice. On avait des bêtes qui partaient jusqu'en Égypte, on ne sait pas bien où va notre lait. Tout cela n'avait plus beaucoup de sens... ».

*GAEC : groupement agricole d'exploitation en commun.

UN ACCOMPAGNEMENT FINANÇÉ PAR LA RÉGION

En 2020 et 2021, la Région a lancé trois appels à projets afin de sélectionner des organismes amenés à réaliser des conseils auprès d'exploitations agricoles de Bourgogne-Franche-Comté. Financés par la collectivité, les « audits-conseils triple performance », les « conseils de transition environnementale » et les « conseils bas carbone » permettent de proposer une offre globale d'audits et de conseils stratégiques, en fonction de la situation économique des exploitations, de l'état d'avancement de la réflexion des agriculteurs et de leurs engagements en faveur de la transition agricole et climatique.

La Région souhaite aujourd'hui amplifier les accompagnements individuels et collectifs à destination des exploitants agricoles sur les enjeux d'adaptation et de lutte contre le changement climatique. C'est pourquoi ces trois dispositifs devraient être reconduits en 2022, avec pour objectif d'évoluer vers des systèmes de production agricoles plus vertueux, plus efficaces et plus résilients.

« NOTRE MÉTIER, C'EST TOUJOURS S'ADAPTER »

DAVID PETITJEAN PRODUIT DU LAIT À COMTÉ DANS LE DOUBS. CONVAINCU QUE LES AGRICULTEURS DOIVENT FAIRE ÉVOLUER LEURS PRATIQUES, IL A DÉCIDÉ DE STOCKER L'EAU DE PLUIE POUR ABREUVER SON TROUPEAU. IL A ÉGALEMENT INVESTI DANS DU MATÉRIEL D'ÉPANDAGE LIMITANT LES REJETS D'AMMONIAC DANS L'AIR.

« Nos pères le faisaient déjà avant. Les paysans ont toujours eu une grande capacité d'adaptation », relève David Petitjean. À 37 ans, l'éleveur poursuit la tradition familiale. Associé à ses cousins Franck et Thierry Petitjean, il a repris en 2011 la ferme créée par son arrière-grand-père à Vercel-Villedieu-le-Camp, sur le premier plateau du Doubs. Un GAEC* qu'a rejoint en 2015 Esther, la compagne de Franck, déjà installée à une quinzaine de kilomètres, à Passonfontaine.

Sur les deux communes, l'exploitation agricole couvre environ 190 hectares et rassemble 275 montbéliardes. Dont 125 vaches laitières qui produisent 840 000 litres de lait par an transformé, principalement en comté, par les fruitières d'Epenoy et Valdahon. « Comme nous sommes quatre à y travailler, ce n'est pas une grosse ferme », précise David. L'élevage est conduit de façon conventionnelle et respecte le cahier des charges relativement exigeant de l'appellation comté: pas d'OGM ni d'ensilage dans l'alimentation des animaux, au moins un hectare de superficie herbagère par vache laitière, interdiction du robot de traite...

DU BON SENS PAYSAN

Afin de réduire l'empreinte environnementale de son activité, le GAEC Petitjean a décidé d'aller plus loin avec des investissements qui, pour David, relèvent donc du bon sens paysan dont faisaient déjà preuve ses aïeux. « Notre métier, c'est toujours savoir se remettre en question, s'adapter à notre milieu naturel, à la météo et aux contraintes économiques autour de nous comme la hausse du prix du gasoil ou des engrais minéraux qui a été multiplié par deux en un an sous l'effet de l'augmentation des tarifs du gaz », énumère l'éleveur.

Depuis quelques années, le monde agricole doit également composer avec les exigences croissantes de la société. « On est obligé de s'adapter aussi à ce que le consommateur souhaite », reconnaît-il. Même si certains débats autour du bien-être animal lui semblent injustifiés: « On est obligé d'aimer nos vaches, de les chouchouter. Ce métier, c'est une passion alors on prend soin de nos "bestioles" »



PLUS DE 2 000 M3 D'EAU ÉCONOMISÉS

Saviez-vous qu'une montbéliarde boit jusqu'à 130 litres d'eau par jour en été? Une sacrée descente surtout ramenée à l'échelle de tout le troupeau... Voilà ce qui a conduit le GAEC Petitjean à se doter d'un système de récupération et de traitement des eaux pluviales pour abreuver les vaches. « On avait déjà une citerne qui récupérait l'eau d'une partie du toit ; l'eau était filtrée et utilisée pour nettoyer la salle de traite et la machine à traire. En 2020, quand on a refait le bâtiment de stockage on en a profité pour installer une deuxième citerne et un système de traitement pour rendre l'eau de pluie potable. » Mise en service en février 2021, cette installation réceptionne toutes les eaux pluviales s'écoulant de la toiture, les filtre et les potabilise avec une solution de chlore.

Le liquide est ensuite injecté dans le réseau de canalisations qui alimente des abreuvoirs sur une quarantaine d'hectares de pâturage autour de la ferme. Même s'il a bénéficié d'aides publiques, dont celle de la Région Bourgogne-Franche-Comté, l'investissement n'est pas rentable à court terme: « Il faudra dix ans pour l'amortir ». En revanche, le bénéfice environnemental est immédiat avec la préservation de la ressource. Entre 2 000 et 2 500 m³ d'eau seront ainsi récupérés chaque année. « Le lait pour le comté étant bien valorisé, on peut se permettre des investissements moyennement rentables », reconnaît David Petitjean.



Photo © David Cesbron



« On est obligé d'aimer nos vaches, de les chouchouter »

DE NOUVELLES PRATIQUES D'ÉPANDAGE

Par ailleurs, avec d'autres agriculteurs réunis au sein d'une CUMA**, il vient d'acheter une tonne à lisier à rampe. À la différence des engins traditionnels à buse, l'épandage des effluents se fait de manière très précise. Résultat : l'ammoniac, gaz polluant responsable de la mauvaise odeur du lisier, se diffuse beaucoup moins. *« Il y a un effet positif sur la qualité de l'air tout en réduisant les nuisances olfactives pour les riverains. Ce matériel nous permet aussi d'épandre sur une plus grande surface avec le même volume de lisier. »*

Les trois exploitations agricoles comptent ainsi économiser une tonne d'azote par an et réduire d'autant leur recours aux engrais minéraux. *« On avait envie d'aller plus loin que les normes actuelles dans nos pratiques d'épandage et de prendre un peu d'avance, souligne le jeune éleveur. Les tonnes à lisier à rampe pourraient devenir obligatoires d'ici quelques années. »* Car en agriculture, depuis toujours, s'adapter, c'est aussi anticiper. 🌿

*Groupement d'exploitation en commun

**Coopérative d'utilisation de matériel agricole



LE SOL D'ABORD

Éleveur en Haute-Saône, Olivier Née pratique l'agriculture de conservation des sols depuis plus de 10 ans.

QUEL EST LE BIEN LE PLUS PRÉCIEUX D'UNE EXPLOITATION AGRICOLE? LE SOL, BIEN SÛR! SANS LUI, PAS DE CULTURE, PAS D'ÉLEVAGE. MARTYRISÉ DEPUIS DES ANNÉES, IL S'EST PROGRESSIVEMENT APPAUVRI. QUELQUES AGRICULTEURS TENTENT AUJOURD'HUI DE LUI REDONNER DE LA VIE EN PRATIQUANT L'AGRICULTURE DE CONSERVATION DES SOLS.

Ni bio, ni conventionnelle: l'agriculture de conservation des sols propose une troisième voie agricole, en plaçant le sol au cœur du système de production. Elle s'appuie sur trois piliers complémentaires, le premier étant de garder une couverture permanente sur le sol, impliquant le maintien des résidus de culture en surface. Le couvert végétal va exercer des fonctions multiples parmi lesquelles la structuration du sol grâce au réseau racinaire, le recyclage des éléments minéraux et le développement de la biodiversité aérienne et souterraine. Le second, c'est l'absence de travail du sol, y compris durant les semis; le troisième pilier repose sur une rotation des cultures, permettant de limiter la prolifération des maladies.

LA CHARRUE, «UN NON-SENS AGRONOMIQUE»

Les bénéfices sont environnementaux, économiques et sociaux. On estime que seuls 4 % des agriculteurs français ont adopté l'agriculture de conservation des sols. Parmi eux, Olivier Née, qui exploite 255 hectares de terres à Pierrecourt, en Haute-Saône. Cela va faire 10 ans qu'il n'a plus touché une charrue, «un non-sens agronomique» comme il dit: «J'ai eu le déclic le jour où on m'a expliqué l'importance des vers de terre; pour l'aération des sols, la circulation de l'eau, le recyclage des matières organiques... tout ce qui permet à la plante de bien se nourrir en fait!» En labourant les sols, l'agriculture conventionnelle casse cet écosystème. Olivier faisait d'ailleurs comme tout le monde avant: «je passais mon temps sur le tracteur, pour remonter des cailloux à la surface! Aujourd'hui, j'ai gagné en temps de travail, je consomme moins d'eau, moins de produits chimiques; ma consommation de gasoil a été divisée par deux.»

RETROUVER LE GOÛT DU MÉTIER

L'agriculteur a choisi une rotation des cultures sur trois ans (voir hors texte ci-dessous). À la tête d'un petit troupeau de vaches Salers, il profite de son travail de conservation des sols pour produire l'alimentation hivernale de ses animaux: «En intégrant la luzerne à mes cultures, ça me permet d'être totalement autonome dans l'alimentation de mes vaches: de l'herbe fraîche l'été, et de l'enrubannage de luzerne l'hiver. Il n'y a pas plus sain!». Côté résultats, le Haut-Saônois a augmenté ses rendements entre 3 à 5 quintaux à l'hectare. Vertueuse et économique: l'agriculture de conservation des sols a permis à Olivier de retrouver goût au métier: «C'est vrai; et j'ai retrouvé aussi le pouvoir de décider: ce n'est plus le technicien de telle coopérative ou tel organisme qui vient me dire ce que je dois faire dans mon champ. J'ai redonné du sens à ce que je fais.»

UN CYCLE SUR TROIS ANS

Chez Olivier Née, un cycle classique d'agriculture de conservation des sols dure trois ans. La première année, il plante en août colza et luzerne en même temps, sur les mêmes parcelles. Le sol fait son travail jusqu'au printemps suivant. Olivier opère alors un désherbage et régule la luzerne «afin qu'elle ne dépasse pas le colza». En juillet, il récolte son colza. Les pailles sont laissées sur place. La luzerne est récoltée en septembre. Olivier sème alors le blé et repart pour un cycle, avec les mêmes graines de luzerne. La troisième année, la même histoire se répète, l'orge d'hiver ayant remplacé le blé. Au bout de trois ans, l'exploitation de la luzerne est à bout de souffle. Olivier repart alors sur un nouveau cycle colza-luzerne ou colza-trèfle violet.



COUP DE CHAUD SUR LES VIGNES

Directeur de la stratégie des pépinières Guillaume (70), François Guillaume travaille sur l'adaptation de la vigne aux changements climatiques

BOIRA-T-ON ENCORE DES CHARDONNAYS ET DES PINOTS NOIRS DE BOURGOGNE DANS 20 ANS? SENSIBLE AU DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE, LE VIGNOBLE BOURGUIGNON VA DEVOIR SE RENOUVELER. EN HAUTE-SAÔNE, LES PÉPINIÈRES GUILLAUME TRAVAILLENT SUR LE SUJET DEPUIS DE NOMBREUSES ANNÉES.

Le monde du vin est inquiet. Partout où le raisin pousse, on constate le même phénomène: le développement de la vigne est de plus en plus précoce, la rendant plus vulnérable aux gelées tardives. On vendange désormais en août des vins plus chargés en alcool, moins acides et donc moins frais. Les vignobles du sud sont particulièrement impactés. Mais la Bourgogne n'échappe pas à ce dérèglement climatique qui affecte les cépages les plus fragiles, dont le pinot noir fait partie. Or, c'est le seul cépage autorisé dans la production des grands vins rouges bourguignons en appellation d'origine contrôlée. Faut-il alors s'inquiéter et craindre la mort de la vigne en Bourgogne à plus ou moins long terme? «*C'est impensable!*» rassure François Guillaume, directeur de la stratégie des pépinières Guillaume, installées à Charcenne, en Haute-Saône; l'entreprise est l'un des leaders français dans la production de plants de vignes. Pour François Guillaume, le changement climatique n'est pas une fatalité: «*la vigne s'est toujours adaptée et s'adaptera encore*» promet le pépiniériste. L'homme va toutefois devoir l'aider. Notamment en renouvelant les cépages, pour aller vers des variétés plus résistantes à la sécheresse ou à des températures élevées.

RENFORCER LE COUPLE CÉPAGE/ PORTE-GREFFE

Certains Bourguignons sont déjà en phases de tests. Des plantations d'artaban et de vidoc (vins rouges) et de Florial et de Voltice (vins blancs) donnent des résultats encourageants. Assemblés avec du pinot noir ou du chardonnay, ils ne dénatureraient pas les vins. En parallèle, les pépinières Guillaume travaillent au renforcement du couple cépage/porte-greffe: «*On a énormément implanté le porte-greffe 161-49 en Bourgogne ces 60 dernières années. Associé à des greffons de pinot noir, il donnait les meilleurs vins de Bourgogne. Tout le monde voulait ça. Mais aujourd'hui, on s'aperçoit qu'il a une tare génétique et qu'il est sensible à la thylose, une maladie de la vigne très active lorsqu'il y a des sécheresses. À court terme, il faudra arracher les vignes partout où il est implanté.*» Le porte-greffe Paulsen, utilisé dans le bassin méditerranéen, pourrait le remplacer: «*Mais il faudra attendre 20 ans et la maturité des vignes pour savoir si on a fait le bon choix...*» Un meilleur travail des sols, un recours maîtrisé à l'irrigation, mais aussi des choix de rendement moins élevés seront également à opérer: «*Mais je le répète: on boira encore des pinots noirs et des chardonnays bourguignons dans 40 ans*» conclut François Guillaume. Ouf! 🍀

DANS LE JURA, «ÇA VA GNIN»!

Dans le Jura, l'année 2021 a été catastrophique: le gel et le mildiou ont fait des ravages, et certains domaines ont quasiment perdu une année de travail. Mais si l'on exclut cette année particulière, le vignoble se porte plutôt bien. Le changement climatique, selon François Guillaume, pourrait même lui être bénéfique: «*Aujourd'hui, on a des savagnins extraordinaires, qui gardent une très bonne acidité, explique le pépiniériste. C'est évidemment dû au travail des vigneronniers qui maîtrisent de mieux en mieux ce cépage atypique; mais aussi grâce au réchauffement climatique: on n'a plus ce phénomène de pourrissement que l'on pouvait observer il y a quelques années.*» Les vigneronniers bourguignons sont d'ailleurs de plus en plus nombreux à lorgner sur les parcelles voisines du Jura. Et ce n'est pas qu'une question de prix: «*Ils n'auront jamais de soucis d'eau dans le Jura, contrairement à la Bourgogne, confirme François Guillaume. S'il y a un vignoble français dans lequel investir aujourd'hui, c'est bien le Jura.*»



ELLE CRÉE LE PREMIER ABATTOIR MOBILE DE FRANCE

RÉVOLTÉE PAR LES CONDITIONS D'ABATTAGE INDUSTRIEL DES BOVINS, L'ÉLEVEUSE EMILIE JEANNIN A CRÉÉ EN 2020 LE PREMIER ABATTOIR MOBILE DE FRANCE: LE « BŒUF ÉTHIQUE » SE DÉPLACE DEPUIS DE FERMES EN FERMES DANS L'OPTIQUE D'APPORTER AUX ÉLEVEURS DES CONDITIONS D'ABATTAGE DIGNES, À DOMICILE.

Dans la famille Jeannin, on est précurseur de père en fille. Installée depuis 2006 sur l'exploitation familiale à Beurizot en Côte-d'Or, Émilie élève avec son frère Brian 200 bovins charolais: « Mon père a créé dès 1996 la boucherie à la ferme en aménageant un local de découpe et de vente directe sur l'exploitation » se rappelle Émilie. C'était déjà une première sur le territoire français. Depuis, le frère et la sœur poursuivent ce travail avec l'objectif « de faire la meilleure viande possible ». Justement: pour « faire la meilleure viande possible », un maillon de la chaîne manque à la jeune agricultrice: « On peut identifier cinq facteurs qui influencent la qualité de la viande, explique-t-elle: la race de l'animal, son alimentation, sa docilité, l'abattage et la phase de maturation et découpe. L'abattage, qui est vecteur de stress et impacte la qualité de la viande, est le seul facteur sur lequel nous, éleveurs, n'avions pas de prise. »

LE VOYAGE EN SUÈDE QUI CHANGE TOUT


La loi oblige en effet les éleveurs à passer par un abattoir pour abattre leurs animaux. Or, on est passé d'un millier d'abattoirs dans les années 1970 à 250 aujourd'hui en France. Conséquence: les bêtes parcourent des centaines de kilomètres, entassées dans des camions, avant d'être abattues à des cadences industrielles. Le déclic intervient en 2016. Émilie rencontre Franck Ribière, réalisateur du film « *Steak* (R)

évolution » (sorti en 2014) qui met en lumière la production de viande de qualité. « C'est lui qui m'apprend qu'en Suède, il existe un abattoir mobile qui se déplace de fermes en fermes. Il m'embarque avec lui dans l'avion, et on va sur place. Au retour, je lui ai dit: « Je ne veux plus élever des animaux si on ne fait pas ça en France. » Commence alors une longue bataille administrative et juridique. L'éleveuse change de costume et enfle celui de femme d'affaires. Le TGV devient sa deuxième maison. « Il a fallu batailler pendant presque trois ans, avec face à nous le lobby des industriels » se souvient Émilie Jeannin. En octobre 2018, enfin, la loi Egalim et son article 73 inscrivent la mise en place d'une expérimentation de l'abattage mobile en France.

UN BUDGET DE 1,5 MILLION D'EUROS

Pour financer son abattoir, l'agricultrice s'inspire du modèle des startups avec une levée de fonds. En un mois, six investisseurs lui apportent 602 000 €, « grâce aux réseaux sociaux ». Elle dépose également un dossier sur la plateforme Miimosa. « En cinq jours, on réunit 250 000 € sous forme de prêts participatifs ». Un engouement exceptionnel, complété par des subventions d'aides à l'innovation de BPI et de la Région Bourgogne-Franche-Comté. En décembre 2020, le budget de 1,5 million d'euros est bouclé. La gestation dure 9 mois, le bébé est livré en août 2021.

« ON A GAGNÉ LE PARI DE LA BIEN-TRAITANCE ANIMALE »

Depuis, les trois semi-remorques estampillées « bœuf éthique » sillonnent la région. Une quarantaine d'éleveurs ont adhéré au concept. Tous s'engagent à respecter un pacte éthique garantissant, entre autres, que les animaux ont accès aux pâturages, sont nourris d'herbes et d'aliments naturels et ne reçoivent pas d'antibiotiques. Le planning ne désemplit pas: « L'installation dure 1h30. On passe 3 à 6 bêtes par jours. Contre 80 par heure dans un abattoir classique » rappelle Emilie. Après six mois d'utilisation, le bilan est prometteur: « Il ne se passe que quelques secondes entre le moment où l'animal entre dans le camion et la mise à mort. Il n'y a aucun stress. Dans ce sens, on a gagné le pari, non pas du bien-être animal, mais de la bienveillance animale » précise Emilie. Le bœuf éthique compte aujourd'hui 13 salariés. L'objectif est de stabiliser le procédé, avant de pouvoir le développer ailleurs en France. 




L'abattoir mobile, c'est également une meilleure rémunération pour l'éleveur : environ 25% de plus que lorsqu'il passe par un abattoir traditionnel.

IL A TESTÉ L'ABATTOIR MOBILE « DANS LE CALME, SANS BRUIT »

CLÉMENT PERRODIN A TESTÉ L'ABATTOIR MOBILE SUR SON EXPLOITATION DÉBUT JANVIER. UNE EXPÉRIENCE CONVAINCANTE POUR L'ÉLEVEUR DE VACHES AUBRAC QUI SE DIT PRÊT À RENOUVELER L'OPÉRATION.

En bordure du massif du Morvan, à Saint-Eugène (71), Clément Perrodin possède 150 vaches de race Aubrac. Comme tous les éleveurs du secteur, il a l'habitude de conduire ses animaux à l'abattoir de Luzy, à 30 kilomètres de chez lui. Il a fait appel au service de l'abattoir mobile du bœuf éthique pour la première fois début janvier: « J'avais assisté aux premières réunions il y a 4/5 ans, quand le projet n'était qu'au stade d'ébauche; je trouvais l'initiative intéressante, notamment le fait de montrer que les éleveurs se soucient du bien-être animal. » Pour sa première expérience avec l'abattoir mobile sur ses terres, Clément avait sélectionné six bêtes: « Ça s'est très bien passé. J'ai été agréablement surpris de voir comment l'installation s'est faite, presque au milieu des animaux, à 20 mètres des paddocks. Tout s'est fait dans la sérénité. A aucun moment je n'ai senti mes bêtes stressées, y compris celles qui sont parties à l'abattoir. Tout s'est fait dans le calme, sans bruit. »

« ON VA JUSQU'AU BOUT DE LA CHAÎNE »

Économiquement, Clément s'y retrouve: « Il y a une plus-value, oui ». Mais ce qui intéresse l'éleveur, surtout, c'est la traçabilité de l'écosystème: « Je n'ai pas assisté à la mise à mort de mes animaux, même si j'en avais la possibilité. J'étais toutefois juste à côté. J'ai pu voir les carcasses des animaux, et ça, on ne peut pas le faire dans un abattoir classique. On va jusqu'au bout de la chaîne. » Convaincu par cette première expérience, Clément Perrodin se dit prêt à renouveler l'opération: « Si nos bêtes ne se sont pas senties stressées, nous non plus! Donc oui, c'est à refaire. » 





À TABLE !

Douze mois pour célébrer la gastronomie. En réponse à la crise sanitaire, 2022 a été déclarée année de la gastronomie française. Objectif: soutenir l'ensemble de la filière, des producteurs aux restaurants. C'est l'occasion de rappeler que, depuis 2010, le repas gastronomique français est classé au patrimoine immatériel de l'humanité par l'UNESCO au titre qu'il s'agit d'une « *pratique sociale coutumière, destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes.* » Plus que des recettes et des plats, la gastronomie française c'est donc la convivialité, le plaisir du goût, le partage, l'association avec le vin ou encore le lien aux terroirs. Alors qu'est-ce qu'on attend pour passer à table ?





Photo © William Beekman

SALADE DE BETTERAVES AU BRESI DE BISON DE BACARA, CRÈME DE CORNICHONS AIGRES-DOUX

Entrée facile et peu coûteuse

Préparation: 20 min / Pas de cuisson

Pour 6 personnes

18 tranches fines de bresi de bison de Bacara, 3 betteraves rouges cuites, 4 cornichons aigres-doux de la Maison Marc, 2 c. à soupe de crème fraîche de La Mamellerie, 1 c. à café d'huile d'olive, 1 c. à soupe de vinaigre de chardonnay, 5 feuilles de persil plat, 2 c. à soupe d'huile de pépins de raisin, poivre du moulin, 2 tranches de pain de mie.

1 Préparation de la crème. Lavez et essorez le persil puis hachez-le avec les cornichons. Ensuite mélangez le

hachis avec la crème, l'huile et le vinaigre puis poivrez. Réservez au frais.

2 Les betteraves. Pelez les betteraves et taillez-les en petits cubes.

3 Le bresi de bison. Coupez les tranches de bresi en julienne.

4 Brunoise de pain de mie grillée. Coupez les tranches de pain de mie en petits dés, faites chauffer l'huile de pépins de raisin dans une poêle, faites dorer la brunoise puis égouttez-la sur du papier absorbant. Réservez.

5 Dressage. Prenez 6 assiettes, étalez la crème de cornichons, déposez les cubes de betteraves, parsemez de bresi et de brunoise de pain de mie, puis dégustez.



L'ŒUF « LE BON'ŒUF » GRATINÉ AU FOUR AUX ÉPINARDS ET PLEUROTÉS

Entrée facile et peu coûteuse

Préparation: 10 min / Cuisson: 15 min

Pour 6 personnes

450 g d'épinards, 450 g de pleurotes, 300 g de Comté 12 mois râpé, 6 œufs de l'élevage en plein air Le Bon'Œuf, 15 cl de crème épaisse de La Mamellerie, 1,5 gousse d'ail, 60 g de beurre, sel, poivre du moulin.

1 Préparation des ingrédients. Équeutez, lavez et essorez les épinards. Passez les pleurotes sous un filet d'eau froide et séchez-les délicatement. Pelez et hachez l'ail. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).

2 Les épinards. Faites chauffer une poêle avec 30 g de beurre, jetez les épinards et l'ail, mélangez soigneusement pendant 5 min puis ajoutez la crème. Salez, poivrez et réservez.

3 Les pleurotes. Faites chauffer une poêle avec 30 g de beurre, jetez les pleurotes, mélangez soigneusement pendant 5 min. Salez, poivrez et réservez.

4 Cuisson au four. Versez la préparation aux épinards dans un plat à gratin ou des plats individuels, ajoutez-y les pleurotes et mélangez légèrement. Cassez les œufs côte à côte ou un dans chaque plat sur ce gratin et parsemez de Comté râpé. Enfourez pour 10 min environ et dégustez immédiatement.



Photo © William Beekman

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE TIÈDES ET TRUITE FUMÉE AU FROMAGE BLANC



Entrée facile et peu coûteuse

Préparation: 15 min / Cuisson: 40 min

Pour 6 personnes

6 grosses pommes de terre, 100 g de fromage blanc de La Mamellerie, 100 g de truite fumée, 10 cl de crème épaisse, 4 poignées de gros sel, sel fin, poivre du moulin.

1 Les pommes de terre. Lavez les pommes de terre puis faites-les cuire avec la peau environ 25 min. Elles doivent rester fermes. Égouttez-les et laissez-les refroidir.

2 La truite fumée. Coupez la truite fumée en tartare au couteau.

3 Montage. Creusez les pommes de terre en forme de barques et mettez la chair récupérée dans un saladier. Écrasez-la à la fourchette pour faire une purée, ajoutez la crème et la truite fumée, salez et poivrez. Répartissez ce mélange dans les pommes de terre.

4 Cuisson au four. Faites chauffer le grill du four. Versez une couche de gros sel dans le fond d'un plat à four et déposez les pommes de terre farcies d'écrasé. Mettez sous le grill bien chaud jusqu'à ce que la purée soit bien dorée puis dégustez à la cuillère.



Photo © William Beekman

RAGOÛT DE BŒUF AUX CAROTTES ET AU CUMIN

Plat facile et un peu onéreux

Préparation: 30 min / Cuisson: 2 h 40

Pour 6 personnes

2 c. à soupe d'huile de pépins de raisin, 1 kg de boeuf de la Ferme O'Limousine à bourguignon déjà coupé, 1 oignon, 12 carottes, 2 c. à soupe de Maïzena, 50 cl de bière brune, 1 cube de bouillon de bœuf, 1 pincée de sucre, 1 orange, 1 c. à café de cumin, 3 feuilles de laurier, 1 branche de thym, sel, poivre du moulin.

1 Préparation des ingrédients. Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Pelez et hachez l'oignon. Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles épaisses. Prélevez le zeste de l'orange.

2 Précuisson de la viande. Faites dorer les morceaux de bœuf dans une cocotte supportant la cuisson au four puis retirez-les. Mettez l'oignon et les carottes dans la cocotte et faites-les revenir. Remettez la viande, saupoudrez de Maïzena et remuez soigneusement puis versez la bière et le cube de bouillon. Salez, poivrez et ajoutez une pincée de sucre et le cumin. Mettez enfin le zeste d'orange, le thym, le laurier et portez à ébullition.

3 Cuisson au four. Couvrez la cocotte et mettez-la au four pendant environ 2 h 30 jusqu'à ce que la viande soit vraiment tendre.

4 Dressage. Servez dans la cocotte ou dans un plat creux chaud puis dégustez.



Photo © William Beekman

FRICASSÉE DE VOLAILLE DE BRESSE DE LA FERME LE DEVANT « FAÇON CHARCUTIÈRE »

Plat facile et coûteux

Préparation: 30 min / Cuisson: 55 min

Pour 4 personnes

1 volaille de Bresse de 1,8 kg coupée en 8 morceaux, 2 gousses d'ail, 5 cl d'huile, 50 g de beurre, 50 g d'échalotes, 50 g d'oignons, 20 cl de vin blanc aligoté, 1 c. à café de concentré de tomate, 20 cl d'eau avec un peu de bouillon cube de veau, 50 g de cornichons au vinaigre de chardonnay, 1 c. à soupe de moutarde de Dijon, huile de pépins de raisin, sel et poivre du moulin.

1 Préparation des ingrédients. Pelez et hachez les échalotes et les oignons. Émincez finement les cornichons.

2 Cuisson du poulet. Salez et poivrez les morceaux de poulet. Faites chauffer 5 cl d'huile dans une cocotte avec le beurre et les gousses d'ail entières. Saisissez les morceaux de poulet et faites-les colorer en les retournant. Baissez le feu et laissez mijoter à couvert pendant 15 min. Enlevez les morceaux de volaille de la cocotte et retirez le gras de cuisson. Remettez les morceaux de volaille dans la cocotte.

3 Préparation de la sauce. Dans une poêle chaude avec de l'huile, faites suer les échalotes et les oignons hachés, salez et laissez cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides et tendres sans coloration. Mouillez avec le vin et laissez réduire d'un tiers. Ajoutez ensuite le bouillon de veau puis le concentré de tomate. Mélangez le tout. Laissez réduire pendant 30 min jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse puis filtrez la sauce. Ajoutez la moutarde puis les cornichons. Rectifiez l'assaisonnement avant de servir.

4 Dressage. Prenez 4 assiettes chaudes, déposez une cuisse ou une sous cuisse, un blanc ou un aileron et nappez de sauce. Servez ce plat avec un gratin dauphinois ou une bonne purée, ou encore des pommes de terre nouvelles si c'est la saison.



Photo © William Beekman

CÔTES DE COCHON CARAMÉLISÉES AUX OIGNONS ET AU MIEL DE PRINTEMPS

Plat facile et peu coûteux

Préparation: 10 min / Repos: 1 h /

Cuisson: 20 min

Pour 4 personnes

4 côtes de cochon de la ferme Le Devant, 4 c. à soupe de miel de printemps de Magalie Bonafé, 1 oignon, 120 g de beurre pour une cuisson à la poêle, sel, poivre du moulin.

1 Marinade de la viande: Pelez et ciselez l'oignon. Déposez les côtes de porc dans une assiette ou un plat et enduisez les deux faces de miel. Salez, poivrez, panez d'oignon. Filmez l'ensemble et réservez au frais pendant au moins 1 h.

2 Cuisson des côtes à la poêle. Mettez le beurre dans une poêle et faites-la chauffer (le beurre doit « mousser » légèrement). Ajoutez les côtes de cochon et laissez-les cuire au moins 5 à 6 min de chaque côté. Le miel réduit et enrobe votre viande.

2bis Cuisson au barbecue. Cuisson sans matière grasse. Faites chauffer le barbecue et faites saisir les deux faces des côtes jusqu'à obtention d'une belle coloration.

3 Dressage. Faites chauffer 4 assiettes. Dressez une côte sur chacune et nappez-la de jus. Vous pouvez l'accompagner de chou étuvé, de riz créole et de salade verte.



Photo © William Beekman

GÂTEAU AU YAOURT À L'ANANAS COLORÉ

Dessert facile et peu coûteux

Préparation: 15 min / Cuisson: 45 min

Pour 6 personnes

1 ananas Victoria, 340 g de sucre intégral, 2 c. à soupe d'eau, 120 g de yaourt nature La Mamerie, 3 œufs Le Bon'Œuf, 50 g d'huile de pépins de raisin, 150 g de Maïzena, 1 sachet de levure chimique.

1 Préparation de l'ananas. Pelez l'ananas et coupez-le en tranches. Versez 100 g de sucre avec l'eau dans une poêle et faites un caramel blond. Déposez les tranches d'ananas et faites-les colorer légèrement. Retirez les fruits et posez-les dans un moule avec le caramel restant.

2 Préparation de l'appareil. Préchauffez le four à 180° C (th. 6). Mélangez le yaourt et 240 g de sucre dans un saladier, ajoutez les œufs et l'huile puis mélangez soigneusement. Versez ensuite la Maïzena et la levure chimique. Mélangez à nouveau.

3 Cuisson. Versez l'appareil sur les ananas et enfournez pour 45 min.

4 Dressage. Démoulez le gâteau sur une feuille de papier sulfurisé ou une grille, mettez-le sur un plat à tarte, coupez des parts puis dégustez. Vous pouvez l'accompagner d'une glace noix de coco, d'un sorbet ananas ou d'une crème anglaise.



Photo © William Beckman

CRÈME AUX ŒUFS AUX FRUITS ROUGES

Dessert facile et peu coûteux
Préparation: 20 min / Cuisson: 15 min
Pour 6 personnes

75 cl de crème fraîche La Mamellerie, 3 c. à soupe de sucre intégral, 1,5 sachet de sucre vanillé, 150 g de groseilles, 150 g de myrtilles, 150 g de fraises, 3 œufs Le Bon Œuf.

1 Préparation des fruits. Lavez ou nettoyez les fruits si nécessaire. Égrappez les groseilles, équeutez les fraises. Mélangez les trois fruits rouges.

2 Préparation de l'appareil. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Dans un saladier mélangez les 2 œufs entiers avec le sucre, le sucre vanillé et la crème fraîche.

3 Cuisson. Dans des ramequins individuels, disposez le mélange de fruits rouges et ajoutez l'appareil sur le dessus. Pour une touche un peu plus croustillante parsemez de sucre. Mettez au four pendant 15 à 20 min.

4 Dressage. Dégustez la crème aux fruits rouges tiède ou froide accompagnée de biscuits à la cuillère.



Photo © William Beckman

CHEESECAKE À L'ORANGE SANGUINE ET AU MIEL DE RONCE

Dessert facile et peu coûteux

Préparation: 20 min / Réfrigération: 5 h

Pour 6 personnes

150 g de beurre, 200 g de pain d'épices Au Rucher de Magalie, 1 gousse de vanille, 600 g de faisselle égouttée La Mamerie, 150 g de miel de ronce Au Rucher de Magalie, 1 orange sanguine, 30 cl de crème entière La Mamerie. Pour le décor: 1 orange.

1 Préparation de la pâte. Réduisez le pain d'épices en miettes au robot. Faites fondre le beurre et mélangez-le au pain d'épices émietté. Disposez le mélange dans un moule en tassant bien la préparation. Réservez le tout au réfrigérateur.

2 Préparation de la crème. Zestez l'orange et pressez-en son jus. Fendez la gousse de vanille en deux et grattez l'intérieur à l'aide d'un couteau pointu. Déposez le fromage frais dans un saladier. Ajoutez la vanille, le jus d'orange, les zestes et le miel au fromage frais. Mélangez soigneusement. Versez la crème fraîche dans un autre saladier, fouettez-la au batteur jusqu'à ce que la chantilly prenne (5 min). Incorporez la crème chantilly au fromage frais en mélangeant délicatement.

3 Montage. Versez la crème sur la pâte et placez le moule au réfrigérateur pour au moins 5 h.

4 Dressage. Démoulez et dressez le gâteau sur un plat, décorez de tranches d'orange et de sucre glace ou autre. Coupez des parts puis dégustez.

EXHAUSTEURS DE BON GOÛT

QUAND ON ÉVOQUE LA GASTRONOMIE, ON PENSE RAREMENT EN PREMIER LIEU AUX AROMATES, AUX CONDIMENTS ET AUX ÉPICES. ALORS QUE SANS EUX NOS REPAS SE RÉVÉLERAIENT BIEN FADES, SANS SAVEUR NI PARFUM. LE SEL, LES ÉPICES, L'HUILE OU LE VINAIGRE SONT TELLEMENT INDISPENSABLES DANS NOS CUISINES QU'ILS SONT DEVENUS BANALS À FORCE D'AVOIR ÉTÉ STANDARDISÉS PAR UNE PRODUCTION INDUSTRIELLE. POUTRANT, IL EXISTE DES EXHAUSTEURS DE SAVEURS NATURELS, DES ALTERNATIVES ARTISANALES ET MÊMES LOCALES POUR SALER, RELEVER, ÉPICER, SAFRANER... BREF, ASSAISONNER PETITS PLATS ET GRANDS FESTINS POUR LEUR DONNER, À LA FOIS, DU GOÛT ET DU SENS.

LE SAFRAN, FINE FLEUR DES ÉPICES

ÉPICE PRÉCIEUSE À LA RÉCOLTE MÉTICULEUSE, LE SAFRAN EST CULTIVÉ EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ PAR UNE POIGNÉE DE PRODUCTEURS PASSIONNÉS. COMME JOËL PATIN À AUXONNE.

Métier : safranier. Depuis 2011, à Auxonne (21), Joël Patin fait pousser sur une vingtaine d'ares, en agriculture biologique, des crocus sativus. Des petites fleurs mauves dont le pistil rouge diffuse un parfum envoûtant, celui du safran. Associée aux cuisines orientales et méditerranéennes - l'Iran, l'Inde et la Grèce sont d'ailleurs les trois premiers producteurs mondiaux - la plante se cultive aussi en France où on compte aujourd'hui environ 250 safraniers. Dont une poignée en Bourgogne-Franche-Comté : en Haute-Côte d'Or, dans le Brionnais (71), le Jura, le Doubs et, donc, sur les bords de la Saône.

Joël Patin, ancien musicien issu d'une famille de maraîchers, s'est pris de passion pour ce crocus qui ne fait rien comme les autres : « Il a une végétation inversée. On plante le bulbe en été, il démarre en hiver puis entre en dormance pendant l'été suivant ». Et il fleurit en octobre. C'est à cette période que le safranier effectue un travail délicat et méticuleux : « On récolte les fleurs entières tous les matins, à la main, pendant trois à cinq semaines. Dans la journée, toujours à la main, on retire le pistil de chaque fleur. Chaque pistil compte trois filaments que je fais sécher dans un petit four pour développer les arômes et la saveur du safran. »



Photo © Adobe Stock

TRÈS PETITES QUANTITÉS

Des procédés non mécanisables qui requièrent du temps et de la main-d'œuvre. Sachant qu'il faut, en moyenne, 220 fleurs, pour obtenir un gramme de safran, voilà comment s'explique le prix du safran. Surnommée l'or rouge, c'est l'épice la plus chère au monde. « Parler de prix au kilo [ndlr : 30 000 €] cela n'a aucun sens car le safran s'utilise en très petites quantités. Mes plus gros clients restaurateurs n'achètent pas plus de 40 à 50 grammes par an », indique Joël Patin dont la production annuelle s'élève à... 400 grammes ! En effet, quelques filaments suffisent à métamorphoser un plat, en lui conférant un parfum chaud et aromatique ainsi qu'une belle couleur jaune orangé. En outre, le safran est riche en minéraux et en antioxydant. Ce serait dommage de s'en passer! 🍷

CONTACT

Le Safran des Aulnes
Site : safrandesaulnes.fr

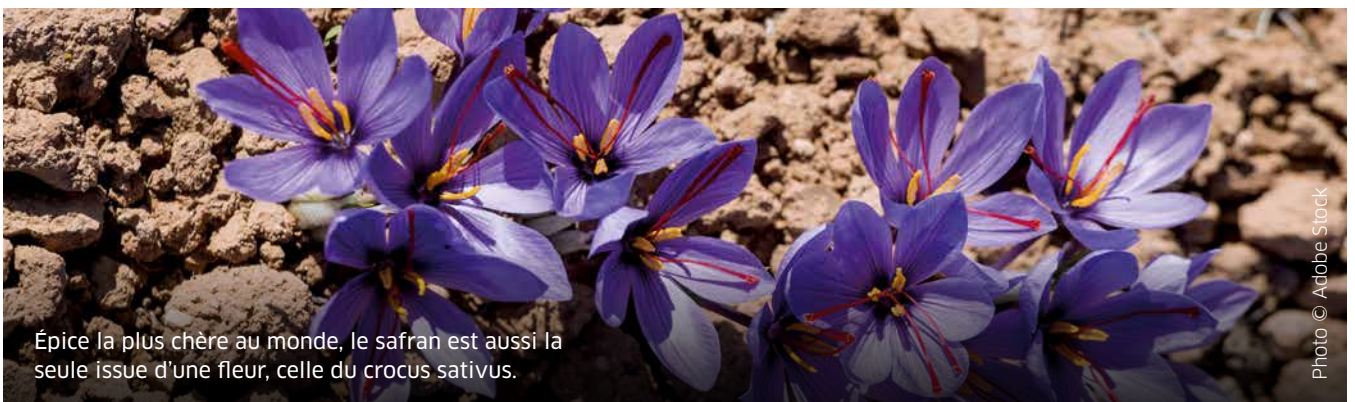


Photo © Adobe Stock

Épice la plus chère au monde, le safran est aussi la seule issue d'une fleur, celle du crocus sativus.

UNE FILIÈRE HISTORIQUE REMISE EN SEL

EN 1962, LA DERNIÈRE SALINE DE SALINS-LES-BAINS, DANS LE JURA, FERMAIT SES PORTES. SOIXANTE ANS PLUS TARD, FABRICE FIGUET A DÉCIDÉ DE RELANCER UNE PRODUCTION DE SEL À FORTE VALEUR PATRIMONIALE

À Salins-les-Bains, on l'appelle l'or blanc. Trésor du sous-sol jurassien, le sel gemme a fait, pendant des siècles, la fortune et la renommée de la ville. Jusqu'à la fermeture, en 1962, de la dernière saline. Pour Fabrice Piguet, les cristaux, patiemment extraits de la saumure, ressemblent plutôt à des « diamants qui brillent à la lumière ». Ce défenseur du patrimoine gastronomique régional, maître-cuisinier de France et enseignant au CFA du Pays de Montbéliard, est à l'initiative de la renaissance du sel de Salins-les-Bains.

« Je me suis toujours demandé pourquoi, autrefois, on fabriquait du sel en Franche-Comté alors qu'aujourd'hui on n'en trouve plus », explique celui qui développe, depuis 2018, une gamme de cancoillottes gastronomiques à Béthoncourt (25). En mai 2021, Fabrice Piguet a signé une convention avec la Ville de Salins-les-Bains afin de relancer une production de sel, à toute petite échelle. Pompée à 157 mètres de profondeur, l'eau salée est patiemment chauffée. « On travaille par réduction de la saumure, sans ajouter aucun additif. Avec une écumoire, on récupère la fleur de sel qui remonte à la surface », décrit le cuisinier.



Photo © DR

LA FLEUR DE SEL PRISÉE DES CHEFS ÉTOILÉS

Commercialisée par Piguet Gastronomie, la fleur de sel de Salins-les-Bains, un sel de finition au très fort pouvoir salant, figure déjà sur la carte de quelques chefs étoilés de la région. « C'est une belle réussite qui va renforcer l'attractivité de la ville et de la Grande Saline classée au patrimoine de l'UNESCO depuis 2009, se félicite Michelle Rouchon, grand-maître et présidente de la Confrérie de l'Or Blanc qui promeut Salins à des fins touristiques, économiques et culturelles. Cela faisait longtemps que je rêvais de revoir notre sel sur les tables. »

L'aventure ne devrait pas s'arrêter là. Une demande d'autorisation de concession minière est en cours afin de pérenniser la production et d'installer, d'ici trois ans, un atelier de transformation sur place, à Salins-les-Bains. « On va avancer tout doucement et garder une dimension artisanale, indique Fabrice Piguet. On a redonné vie à un sel de proximité qui vient de notre terre et qui avait été oublié. J'en suis très fier! »

CONTACT

Piguet Gastronomie
Site: piguetgastronomie.fr



Photo © Les Côteaux Bourguignons

LE POIVRE DE CASSIS, UNE SPÉCIALITÉ DE BOURGOGNE

Si le sel et le safran ont une histoire très ancienne, ce n'est pas le cas du poivre de cassis. En effet, il a été créé il y a seulement une dizaine d'années par des producteurs de cassis de Bourgogne. Ces derniers ont découvert cette nouvelle épice en séchant des bourgeons de cassis – depuis longtemps utilisés en parfumerie – avant de les réduire en poudre.

Son goût évoque la force du poivre associée à la douceur acidulée du cassis. Composé de notes fruitées, florales et épicées, l'arôme de ce « poivre » bourguignon convient parfaitement aux préparations sucrées-salées. Parrainée par le Relais Bernard Loiseau de Saulieu, le poivre de cassis est également bon pour la santé puisqu'il possède des molécules antioxydantes.

CONTACT

Site: www.poirvedecassis.fr



BIO ET LOCALES, LES HUILES REDEVIENNENT ESSENTIELLES

COLZA, TOURNESOL, CHANVRE, LIN OU CAMELINE: DEPUIS 2018, À LONS-LE-SAUNIER, GRÉGORI SOURD FABRIQUE ARTISANALEMENT DES HUILES BIOLOGIQUES ISSUES DE CULTURES LOCALES. LE NOM DE SON ENTREPRISE: L'ARBRE À HUILE.

Créer une huilerie bio dans la préfecture du Jura. C'est la drôle d'idée qu'a eue Grégory Sourd en 2018. Pourtant, rien ne prédestinait ce cadre supérieur dans la métallurgie, diplômé d'une école de commerce, à se reconverter dans ce domaine. Si ce n'est la volonté de monter sa « manufacture » pour fabriquer quelque chose de ses mains.

D'accord, mais pourquoi l'huile? « C'est un produit alimentaire noble, vivant, qui se travaille comme le vin et qui peut exprimer un savoir-faire, des nuances gustatives, des qualités nutritionnelles, s'enthousiasme l'artisan autodidacte. Depuis des millénaires et partout dans le monde, on fait de l'huile et on en aura toujours besoin. »

Si l'huile est un produit de consommation mondialisé, celle de Grégory affiche fièrement ses origines locales. Ou plutôt celles puisque, dans son atelier de Lons-le-Saunier, il presse, à froid, huit huiles végétales vierges différentes: colza, tournesol, chanvre, noix, noisette, lin, cameline et moutarde. « Tous les oléagineux à graines sont cultivés par des agriculteurs bio du Jura, de Haute-Saône et du Doubs, dans un rayon de moins 100 kilomètres. Seuls les fruits à coque, noix et noisettes, sont "importés" du Périgord et du Piémont », précise Grégory Sourd qui privilégie les cultures issues de semences paysannes.

DES HUILES ULTRA-FRAÎCHES ET ZÉRO DÉCHET DE FABRICATION

L'entrepreneur s'engage en outre à assurer un processus de production zéro déchet. Le tourteau, résidu solide de l'extraction de l'huile après la première pression, est ainsi complètement valorisé: 80 % en aliments pour les vaches d'un éleveur bio du Haut-Jura et 20 % en farines sans gluten commercialisés par L'Arbre à Huile. « La matière première est vraiment au cœur du système. Et en l'utilisant dans sa globalité, on réduit notre prix de revient, ce qui permet de rendre nos produits accessibles tout en garantissant des tarifs rémunérateurs aux agriculteurs. »

Autre engagement envers le consommateur: l'ultra-fraîcheur puisque le pressage s'effectue en permanence, tout au long de l'année: « On produit environ 1 000 litres d'huile chaque semaine. Par conséquent, la bouteille que vous trouvez en magasin a au maximum un mois de pression. ».

Un écosystème vertueux, des produits de caractère au goût bien marqué, vendus à des prix abordables dans plus d'une centaine de magasins bio: la petite entreprise de Grégory Sourd a réussi son démarrage, passant d'une production de 13 tonnes en 2019 à une prévision de 70 tonnes en 2022. Comme quoi l'idée de départ n'était pas si farfelue que ça! 🌿

CONTACT

L'Arbre à Huile | www.huiledujura.fr

METS DE L'HUILE, C'EST BON POUR TA SANTÉ!

Méthode de fabrication traditionnelle, la première pression mécanique à froid, sans chauffer la matière, permet de conserver toutes les qualités gustatives et nutritionnelles des huiles. Vierges (c'est-à-dire qu'elle n'ont pas subi de traitement chimique ni raffinage), elles sont riches en acides gras essentiels (oméga 3, 6 et 9) qui protègent le système cardio-vasculaire et cérébral. Mais aussi en vitamines (E, K, B, A). Hormis le tournesol, elles s'utilisent exclusivement en assaisonnement, à froid ou en cuisson basse température. « Ce sont des huiles de sublimation que l'on ajoute généralement en fin de préparation, après avoir cuit le plat », souligne Grégory Sourd.



Jean-Luc Maldant récupère des vins voués à la destruction pour les transformer en vinaigres haut de gamme.

DES VINAIGRES BIEN ÉLEVÉS

Photo © DR

À L'INSTAR DES GRANDS CRUS PRODUITS SUR SON DOMAINE, JEAN-LUC MALDANT, VIGNERON À CHOREY-LÈS-BEAUNE, S'EST LANCÉ DANS LA FABRICATION, L'ÉLEVAGE ET LE VIEILLISSEMENT DE VINAIGRES.

« Avez-vous déjà goûté le vinaigre que vous mettez dans votre salade ? » Quand Jean-Luc Maldant pose cette question, il obtient généralement une réponse négative. Alors, le vigneron de Chorey-lès-Beaune (21), sixième génération à la tête du domaine Maldant-Pauvelot, a décidé de redonner ses lettres de noblesse au vinaigre. Il y a deux ans, il a créé une vinaigrerie artisanale à Beaune qui produit de grands vinaigres de chardonnay, pinot noir ou savagnin qu'il élève et fait vieillir en fûts.

Originalité de sa démarche: elle est issue d'une réflexion écologique. « J'ai cherché comment améliorer l'impact environnemental de la partie œnologique de mon métier. Il y a un volume important de vin qui n'est pas vendu et doit être détruit: excédents de quotas, vins de dégustation ou de concours. En règle générale, il est distillé pour fabriquer de l'alcool mais cela a un certain coût écologique », analyse Jean-Luc Maldant.

LA VINAIGRERIE EST UNE RECYCLERIE

Aussi, ce sont des vins voués à la destruction que le Bourguignon a choisi de recycler en vinaigre, dans une logique d'économie circulaire. « Contrairement à la distillation, il n'y a pas de perte sur la matière première. En outre, on peut aussi recycler du matériel qui a servi en viticulture: les cuves, les tonneaux et les fûts de bois qui vont participer au vieillissement de nos vinaigres. »

Après une fermentation rapide qui permet de conserver le goût fruité, Jean-Luc élève donc ses vinaigres comme des grands crus. Il estime d'ailleurs, qu'à la manière des whiskeys, ils pourront se garder jusqu'à 20 ou 30 ans. « Le vieillissement apporte de la complexité aromatique. Les vinaigres deviennent plus ronds, plus tendres. Gustativement parlant, on sent la diversité des cépages, des essences de bois ». « Quand on fait des dégustations, les gens sont emballés », ajoute le néo-vinaigrier. Avant de partager un rêve un peu fou: « j'aimerais un jour proposer une pièce de vinaigre à la vente aux enchères des Hospices de Beaune! » 🍷

CONTACT

Vinaigrerie artisanale de Beaune
Site: vinaigrerieartisanaledebeaune.fr

ÉTUDES SUR LE VINAIGRE,

SA FABRICATION,

SES MALADIES, MOYENS DE LES PRÉVENIR;



NOUVELLES OBSERVATIONS

SUR LA CONSERVATION DES VINS PAR LA CHALEUR;

PAR M. L. PASTEUR,

MEMBRE DE L'INSTITUT.



PARIS,

GAUTHIER-VILLARS,
IMPRIMEUR-LIBRAIRE,
Quai des Grands-Augustins, 55.

VICTOR MASSON ET FILS,
LIBRAIRES,
Place de l'École de Médecine,

1868

(L'Auteur et les Éditeurs de cet Ouvrage se réservent le droit de traduction.)

ET PASTEUR INVENTA LE BON VINAIGRE

Les origines du vinaigre remontent à la nuit des temps. Les Hébreux, les Égyptiens et les Romains connaissaient déjà ce vin « aigri » au contact avec l'air. Mais la fabrication du breuvage, utilisé aussi bien comme condiment, comme conservateur que pour ses propriétés antiseptiques, est restée pendant très longtemps mystérieuse et aléatoire. Jusqu'à la fin du 19^e siècle, quand, à la demande des vinaigriers français, Louis Pasteur a étudié les processus de fermentation alcoolique et acétique.

« C'est lui qui a isolé la bactérie qui transforme l'alcool en acide acétique. Grâce à cette découverte, la production de vinaigre a pu être maîtrisée et stabilisée », explique Marc Désarménien, le directeur de la moutarderie Fallot à Beaune (21). Vinaigriers et moutardiers ont depuis toujours travaillé de concert puisque le vinaigre est un ingrédient de la moutarde. D'ailleurs, Fallot commercialise une gamme de vinaigres issus de cépages bourguignons.

« Autrefois en Bourgogne, comme le vinaigre était de mauvaise qualité, on utilisait plutôt le verjus, c'est-à-dire le jus de raisin vert, pour fabriquer la moutarde », précise Marc Désarménien. Mais cela, c'était avant que Pasteur, dont on célèbre en 2022 le bicentenaire de la naissance à Dole (39), n'invente le bon vinaigre!

LE JAMBON SEC OU FUMÉ, À VOUS DE CHOISIR!

À la différence du jambon de Luxeuil, le jambon du Morvan n'est pas fumé mais séché lentement dans les monts du Morvan.

LEUR HISTOIRE EST SIMILAIRE. ILS ONT D'AILLEURS FAILLI CONNAÎTRE LE MÊME TRISTE SORT: LE JAMBON SEC DU MORVAN ET LE JAMBON CRU FUMÉ DE LUXEUIL SONT EN TRAIN DE RENAÎTRE TOUS DEUX DE LEURS CENDRES, ALORS QUE LA PRODUCTION AVAIT QUASIMENT DISPARU.

Star des tables parisiennes jusque dans les années 1970, le jambon sec du Morvan s'est progressivement fait « manger » par les jambons de Bayonne, italiens et espagnols, plus économiques. Meilleurs en marketing aussi: « on n'a pas réussi à maintenir le marché parisien », confirme Arnaud Sabatier, président de l'« association jambon du Morvan »; importé et popularisé à Paris par les « nourrices morvandaises », le jambon du Morvan disparaît peu à peu de la capitale, en même temps que les « bonnes nourrices ». Aujourd'hui, le jambon du Morvan tente de regagner sa place parmi les grands: « On bénéficie encore d'une image, d'une certaine notoriété: il a la réputation d'être un produit qualitatif » avance Arnaud Sabatier, qui avec quelques passionnés veut lui redonner ses lettres de noblesse.

Une association regroupant éleveurs de cochons, producteurs d'aliments, bouchers et cuisiniers a vu le jour il y a cinq ans. Aujourd'hui, 500 jambons sortent des séchoirs pays morvandiaux chaque semaine. Une paille face au 1,2 million de tonnes de jambon de Bayonne produit chaque année par 850 éleveurs du Sud-Ouest. Mais ici, on l'assure: on vise la qualité. Un dépôt de dossier d'inscription pour obtenir l'IGP

(Indication géographique protégée) est d'ailleurs imminent: « Les échos sont positifs, on sait que le dossier plait; on a bon espoir d'obtenir l'IGP d'ici deux ans » espère Arnaud Sabatier.

REVENIR À UNE PRODUCTION ARTISANALE

À Luxeuil-les-Bains, en Haute-Saône, on dit que le jambon de Luxeuil était déjà consommé par les gaulois. Lui aussi a fait la renommée de son territoire. Mais lui aussi a failli tomber dans l'oubli. Il y a encore cinq ans, il n'y avait plus qu'un industriel pour commercialiser le jambon de Luxeuil. Lorsque ce dernier annonce vouloir arrêter la production, élus et artisans locaux s'organisent, à l'image d'Arnaud Daval, boucher dans le Val-d'Ajol: « On ne pouvait pas voir s'éteindre un produit comme le jambon de Luxeuil; on a réagi très vite pour réécrire un cahier des charges afin de le faire passer d'un produit qui était devenu industriel à une production artisanale, comme dans le temps. » L'association « Les artisans du Jambon de Luxeuil » est créée en mai 2018. Sept bouchers-charcutiers font aujourd'hui partie de l'association. La ville de Luxeuil-les-Bains a déposé la marque à l'INPI. Le jambon de Luxeuil a encore de beaux jours devant lui... 🍷

Êtes-vous jambon du Morvan ou jambon de Luxeuil ?

Pas facile de choisir entre deux produits d'exception! D'un côté, le jambon sec du Morvan, issu de porcs charcutiers classiques ou de porcs plein air, dont l'élevage vient tout juste d'être relancé. Le jambon du Morvan est frotté au vin rouge de Bourgogne avec un mélange de sel et d'épices. Il est ensuite séché plusieurs mois (9 à 24 mois) dans les monts du Morvan, à plus de 600 mètres d'altitude. De l'autre, le jambon cru de Luxeuil: issu de porcs IGP de Franche-Comté, il est frotté au vin d'Arbois et aromatisé aux baies de genièvre. Et surtout: il est fumé. Le jambon de Luxeuil passe en effet obligatoirement par l'étape du fumoir, où il est fumé lentement à froid au bois blanc, avant d'être affiné 10 à 24 mois en caves. On adore consommer le jambon du Morvan l'été, en l'accompagnant d'une tranche de melon. Le jambon de Luxeuil se déguste tel quel, coupé finement en chiffonnade, voire accompagné de cerises à l'eau de vie sur une terrasse d'été. Alors, vous êtes plutôt jambon du Morvan, ou jambon de Luxeuil ?





LE JAMBON PERSILLÉ, BIENTÔT PROTÉGÉ ?

DES MORCEAUX DE COCHON CUITS LONGUEMENT DANS UN BOUILLON DE LÉGUMES ET DE VIN DE BOURGOGNE, LIÉS PAR UNE GELÉE D'AIL ET DE PERSIL... SÉDUISANTE, LA RECETTE DU JAMBON PERSILLÉ DE BOURGOGNE N'EST TOUJOURS PAS PROTÉGÉE PAR L'IGP. MAIS LA FILIÈRE S'ORGANISE...

Aux côtés de la gougère, des escargots et de l'œuf meurette, le jambon persillé fait incontestablement partie de la culture culinaire bourguignonne. De tradition fermière, l'origine de ce jambon remonterait au XIV^e siècle. Chaque famille préparait un jambon persillé à l'occasion des fêtes de Pâques, en sortant le jambon conservé tout l'hiver au saloir. À cette période, tous les ingrédients principaux du jambon persillé étaient fortement ancrés en Bourgogne : les cochons étaient abondants, élevés dans les forêts de chênes, mais aussi le persil, l'ail, le vinaigre et bien sûr le vin blanc. « *Le berceau, c'est la côte vigneronne historique, de Chalon-sur-Saône à Dijon* » indique Agnès Couturier, animatrice de l'association des Fabricants Bourguignons de Jambon Persillé ; créée en 1989, l'association œuvre depuis plus de 30 ans pour protéger le savoir-faire bourguignon, souvent copié, jamais égalé : « *On a trouvé des copies jusqu'en Belgique, confirme Agnès ; notre objectif, c'est de mieux définir et de mieux défendre notre recette.* »



L'IGP EN 2025, ENFIN ?

Une charte qualité avait été créée au milieu des années 1990. Un dossier pour inscrire le jambon persillé dans une démarche IGP avait même été déposé en 2009, avant d'être abandonné en 2014 : « *les adhérents ne s'étaient pas mis d'accord sur le périmètre de l'appellation* », regrette Agnès. Relancé, le dossier IGP devrait enfin aboutir en 2022 : « *La crise sanitaire ne nous aide pas, mais ça y est, on y est : tout le monde est d'accord* », souffle Agnès. Le périmètre comprendra la Bourgogne dans son intégralité, ainsi que les deux cantons de Dole, dans le Jura. Il faudra compter entre un et deux ans pour obtenir la reconnaissance en France, puis un ou deux ans de plus pour l'IGP européenne. 🍷

Le meilleur est à Beaune !

Il existe un concours très officiel du meilleur jambon persillé artisanal de Bourgogne. Organisé par la Confrérie des Chevaliers de Saint-Antoine, il a lieu chaque année durant la foire gastronomique de Dijon. Après avoir remporté trois fois de suite le prix d'honneur, le traiteur beaunois Lucullus a décroché la médaille d'or le 6 novembre 2021 : « *tout bon charcutier bourguignon qui se respecte fabrique du persillé. C'est la base pour être reconnu par ses pairs ; ce titre, c'est une fierté, le Graal du charcutier* » reconnaît Stéphane Cheurlin, installé à Beaune avec sa compagne Armelle depuis près de 20 ans.

Jambon persillé ou persillé de Bourgogne ?

On a cherché, on n'en a pas trouvé : dans la vitrine de la charcuterie Gaudillière, à Chagny, impossible de tomber sur une étiquette de jambon persillé de Bourgogne. Sacrilège ! En bonne place, tout de même, trône un splendide persillé de Bourgogne, qui d'aspect ressemble étrangement à son cousin le jambon. La différence ? La proportion de jambon justement. Le jambon persillé de Bourgogne doit contenir au minimum 51 % de jambon. Jean-Yves Gaudillière, lui, préfère utiliser d'autres morceaux : palette, épaule, jarret... C'est d'ailleurs la recette prônée par la plupart des artisans-charcutiers, pour donner plus de moelleux à leur produit. Le cahier des charges de la future IGP intègre cette particularité : jambon persillé ou persillé de Bourgogne, à vous de choisir !

Le jambon persillé de Bourgogne, en chiffres :

XIV^e SIÈCLE

traces les plus anciennes du jambon persillé de Bourgogne

95 %

minimum de viande de porc origine France

2 500 TONNES

la production annuelle, dont 1 850 tonnes produites par les industriels et 650 tonnes par les charcutiers et restaurateurs

51 %

minimum de jambon

70 %

plus maigre qu'une charcuterie traditionnelle, avec 50 % de sel en moins

COMME ON SE RETROUVE!

CROISONS LES DOIGTS... APRÈS DEUX ANNÉES TOURMENTÉES QUI ONT MIS À RUDE ÉPREUVE LES ORGANISATEURS D'ÉVÉNEMENTS, ESPÉRONS QUE 2022 NOUS PERMETTE ENFIN DE RENOUER AVEC LA CONVIVIALITÉ. CAR LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ REGORGE DE MANIFESTATIONS GASTRONOMIQUES ET DE FÊTES VITICOLES. ELLES PERPÉTUENT DES TRADITIONS LOCALES ET CÉLÈBRENT DES PRODUCTIONS QUI FONT LA FIERTÉ DE TOUT UN TERRITOIRE. CETTE ANNÉE, ON APPRÉCIERA ENCORE PLUS L'AMBIANCE CHALEUREUSE ET FESTIVE DE CES RETROUVAILLES TANT ATTENDUES!

La Saint-Vincent Tournante

19 et 20 mars 2022

Puligny-Montrachet, Blagny et Corpeau (21)



La Saint-Vincent Tournante célèbre Saint-Vincent, le saint patron des vignerons, à travers des traditions ancrées dans la culture bourguignonne. Chaque année, cette grande fête viticole s'organise dans une appellation du vignoble de Bourgogne différente. Elle permet de déguster des vins uniques.

Les Oenogourmandes

26 et 27 mars 2022

Tournus (71)

Dans le cadre majestueux du réfectoire des moines de l'Abbaye Saint-Philibert, les Oenogourmandes sont l'occasion de déguster des vins d'une trentaine de domaines de différentes régions viticoles françaises. Des producteurs présentent les spécialités locales et des chefs tournusiens proposent des shows culinaires.

La Percée du vin jaune

1^{er}, 2 et 3 avril 2022

Cramans (39)



Chaque année, un village du vignoble du Jura producteur de vin jaune organise cet événement viticole qui célèbre la mise en perce, après 6 ans et 3 mois d'élevage en fût. Durant tout un week-end, vin jaune et autres vins du Jura sont proposés à la dégustation par de nombreux producteurs de la région.

Fleurs de vigne

22 mai 2022

Auxerre (89)

Fleurs de vigne investit les quais de l'Yonne, pour une journée de découverte du vignoble de Chablis et du Grand Auxerrois. Viticulteurs et négociants seront présents pour faire déguster leurs vins, issus de la dizaine d'appellations disponibles sur le territoire icaunais.

Journées gourmandes du Grand Morvan

Du 26 au 29 mai 2022

Saulieu (21)

Depuis le début des années 1990, plus d'une centaine de producteurs du Morvan se retrouvent avec convivialité au Parc des expositions de Saulieu: stands de restauration, dégustation de produits locaux, concours de cuisine, artisanat et concerts.

Fête des cerises

3 juillet 2022

Fougerolles (70)

La cerise de Fougerolles ne ressemble pas aux autres cerises, puisqu'elle bénéficie d'une AOC depuis 2010! Tous les ans, le premier week-end de juillet, la commune fête ce fruit qui l'a rendu célèbre bien au-delà des frontières de la Haute-Saône.

Fête du Mont d'Or

9, 10 et 11 septembre 2022

Pontarlier (25)

Le premier week-end qui suit le 10 septembre le Mont d'Or fête le début des ventes du fromage AOC. L'occasion de faire découvrir la diversité aromatique des Mont d'Or à travers une dégustation de fromages issus de différents ateliers.

Les Bio'Jours

10 et 11 septembre 2022

Faucogney-et-la-Mer (70)

Cette foire éco-bio festive est devenue un rendez-vous incontournable pour tous les amateurs de produits sains et naturels: marché, animations, dégustations. Les Bio'Jours, c'est également un programme de conférences, des films, des débats et des expositions.

Foire aux saveurs d'automne

1^{er} octobre 2022

Pouilley-Français (25)

Le simple marché lancé en octobre 1990 est devenu un haut lieu de la production locale. Tout en offrant une ambiance conviviale et authentique de marché à l'ancienne où foisonnent les produits gastronomiques et biologiques de saison.

Week-end gourmand du chat perché

1^{er} et 2 octobre 2022

Dole (39)

Pendant deux jours, producteurs locaux, artisans des métiers de bouche, chefs étoilés mais aussi artistes en tout genre investissent la cité chère à Marcel Aymé pour partager avec les visiteurs leur passion et leur savoir-faire.

Les Absinthiades

1^{er} et 2 octobre 2022

Pontarlier (25)

Ce rendez-vous unique rassemble tous les ans des milliers d'artémisophiles à Pontarlier qui fut la capitale économique mondiale de l'absinthe entre 1805 et 1915. Au programme: expositions, conférence, rencontres d'auteurs, soirée cabaret, visite des distilleries, concours de dégustation...

La Paulée de la Côte Chalonnaise

14, 15 et 16 octobre 2022

Chalon-sur-Saône (71)

Repas célébrant la fin des vendanges, la Paulée est une tradition dans le vignoble de Bourgogne. La Côte Chalonnaise a fait de cette tradition un grand événement qui associe le vin, la gastronomie et la photographie dans la ville natale de Nicéphore Niepce.

Vente des Vins des Hospices de Beaune

20 novembre 2022

Beaune (21)



Depuis plusieurs siècles, cette vente aux enchères de charité des vins produits par le domaine des Hospices de Beaune est la plus célèbre au monde. Au-delà de cette vente prestigieuse, un week-end de festivités s'organise dans une ambiance chaleureuse.

Glorieuses de Bresse

17 décembre 2022

Louhans (71)



Photo © Alain Doire / BFC Tourisme

Quelques jours avant les fêtes de fin d'année, les éleveurs de volailles de Bresse AOC s'affrontent lors de quatre concours, dont un à Louhans. Chaque volaille exposée est soigneusement plumée, roulée et serrée dans une toile. Le gagnant du concours remporte le vase de Sèvres et offre ses volailles au Président de la République.

Le pique-nique, c'est « fantastic »!

Les 10 et 11 septembre 2022, Bourgogne-Franche-Comté Tourisme propose, en partenariat avec les Produits gourmands de Bourgogne-Franche-Comté, la 12^e édition de « Fantastic Picnic ». Le concept: des pique-niques variés constitués de produits locaux, concoctés par des organisateurs de divers horizons, main dans la main avec des producteurs, des artisans ou des vignerons. Convivialité, traditions et redécouverte du patrimoine sont les mots d'ordre de cet événement.

En 2021, plus de 75 rendez-vous gourmands ont réuni environ 13 000 participants. Que ce soit dans une abbaye, un musée, un camping ou encore un château, chacun a trouvé le pique-nique qui correspondait à ses envies.

Plus d'infos:

www.bourgognefranchecomte.com



ESCAPADE 
GOURMANDE

LE MORVAN, GOURMAND DE NATURE

Né en 1970, le Parc naturel régional du Morvan s'étend sur 133 communes et trois départements : un vaste territoire qui abrite un terroir injustement méconnu.



Des sommets escarpés entrecoupés de collines arrondies, des forêts et des bocages où se dessinent prairies humides, lacs et étangs... Le Morvan a tout pour plaire à l'amoureux de nature. Classé destination n° 1 du palmarès voyage « Le Monde » 2022, labellisé parc naturel régional dès 1970, il est aussi un territoire où des femmes et des hommes détiennent des savoir-faire singuliers. Autrefois repliés sur eux même, ces hommes et ces femmes s'ouvrent aujourd'hui pour faire partager leur Morvan préservé, intime et trentaine de producteurs à avoir rejoint la marque « Valeurs Parc Naturel Régional ». Nous vous proposons de partir à leur rencontre le long d'un itinéraire que vous pourrez réaliser sur trois journées. Bienvenue dans le Morvan gourmand...





Pour bien commencer...

Et si on commençait notre périple... par le début? Nous vous proposons de faire une première étape en vous arrêtant à la maison du tourisme du Parc du Morvan. Site emblématique, siège du Parc, elle présente, sur 40 hectares de nature, de quoi découvrir et comprendre le Morvan. La faune et la flore n'auront plus de secrets pour vous lorsque vous aurez sillonné les allées de l'herbularium et emmené vos enfants sur le sentier de l'étang Taureau. Les hommes, les paysages et l'histoire vous seront racontés grâce aux deux musées présents sur le site. Et pour un moment de détente lors de votre visite, passez au Bistrot du Parc.

Maison du tourisme du Parc du Morvan
58230 Saint-Brisson
Tél. 03 86 78 79 57
contact@parcdumorvan.org
www.tourisme.parcdumorvan.org

Du fruit, du fruit, du fruit!

Cap au sud pour votre première étape gourmande dans le Morvan. Il est encore l'heure du petit-déjeuner, alors nous vous proposons de faire une halte chez Charlotte Lemaignan-Lemaitre. À Etang-sur-Aroux, Charlotte vit entourée par 2 500 mètres carrés de groseilliers, framboisiers, cassissiers, myrtilliers. Que des fruits rouges! La productrice les récolte elle-même et les transforme en confitures, coulis et sorbets maison, avec juste assez de sucre pour conserver le goût de la nature. On retrouve à l'intérieur de chaque cueillère la sensation d'avoir cueilli le fruit sur la branche. Ça, c'est vraiment fort de fruits...

L'ouche fleurie
Velet
71190 Etang-sur-Aroux
Tél. 03 85 29 55 60

Made in Morvandie!

Quand il s'est installé en 2001 sur la commune de Millay, Alexandre Lepoivre n'a pas complètement coupé les ponts avec sa Normandie. L'ancien enseignant

a choisi de se reconvertir dans la fabrication... de cidre! Un sacré pari à l'époque! Aujourd'hui, il possède 4 000 pommiers qu'il a plantés sur ses 6,5 hectares de vergers. Certifié bio, Alexandre dispose de plus d'une trentaine de variétés de pommes, de la plus croquante à la plus acidulée. Jus de pomme, vinaigre de cidre, confiture, eau-de-vie (si ce n'est pas du Calvados, ça y ressemble bien!)... des produits riches en goût et en saveurs à déguster sur le comptoir de la petite cave cidricole. À consommer avec modération... mais sans hésitation!

Cave cidricole du Morvan
Le Petit Montigny
58170 Millay
Tel. 06 34 29 32 36

La cabrache, on se l'arrache!

Vous n'avez sans doute jamais goûté à la cabrache, et c'est normal. Cette tomme du Morvan vient en effet tout juste de voir le jour. Une trentaine de producteurs de lait se sont mis d'accord en 2021 sur un cahier des charges pour créer ce tout nouveau fromage à pâte pressée. Cinq fromageries produisent aujourd'hui la cabrache. Affinée 10 semaines minimum sur des planches en bois, elle se décline en trois sous-produits: elle peut être fabriquée à partir de lait de vache, de brebis ou de chèvre. Au GAEC de la Voie Lactée, à La-Grande-Rivière, Vincent et Olivier proposent... les trois fromages! Voilà une belle excuse pour s'arrêter,

goûter et comparer ces tommes qui ont déjà séduit les plus grands restaurateurs de la région. Et ça, c'est bon signe...

GAEC de la Voie Lactée
Les Vignes
71990 La-Grande-Verrière
Tél. 06 02 18 06 52
www.fromagesdesvignes.fr

Poisson ultra frais

C'est un peu un endroit hors du temps. Dans l'un des plus petits villages du Morvan, se niche un lieu tout aussi atypique que charmeur: le Moulin de la Petite Verrière combine un restaurant traditionnel, un bar, un mini-golf, un gîte et surtout une pisciculture avec élevage de truites. Des cannes sont à disposition pour taquiner vous-même vos farios: n'oubliez pas votre glacière pour ramener votre précieux butin. Un passage par la petite boutique est incontournable. Isabelle et Ludovic Huin ont élaboré une gamme 100 % maison à emporter: filets frais, fumés, fumés à chaud (comme le haddock), gravlax, boudins blancs de truite au vin blanc, terrine de truite fumée, sushis, makis, œufs de truite, rillettes à l'aneth ou à la crème... Dans le poisson, tout est bon!

La ferme piscicole du Moulin
Le Moulin
71400 La-Petite-Verrière
Tél. 03 85 54 13 94
www.moulinpetiteverriere.com





60 millions de bzzzzzz

Des ronces, de l'acacia, de la bourdaine, du tilleul, du châtaignier, des fleurs sauvages: il y a de quoi butiner dans le Morvan! Autour de Château-Chinon (Campagne), Jean-Jacques et Dominique Coppin ont déposé 1 200 ruches dans lesquelles s'activent près de 60 millions d'abeilles! Créés en 1977, les ruchers du Morvan ouvrent volontiers leurs portes aux visiteurs, notamment depuis 2019 et l'ouverture de l'écomusée de l'abeille. Côté boutique, impossible de ne pas repartir avec un pot de miel (l'acacia est à tomber!). À moins que vous ne préféreriez le pain d'épices et ses 70 % de miel! Nous vous conseillons également la dernière création de la maison: les gâteaux bourguignons à la crème fraîche, qui vous rappelleront les gâteaux à la peau de lait de nos grand-mères. Miam!

Les ruchers du Morvan
Le Port de l'Homme
58120 Château-Chinon (Campagne)
Tél. 03 86 78 02 43

Des escargots, évidemment!



Partir en Bourgogne sans goûter aux escargots, c'est un peu comme revenir de Bretagne sans avoir mangé une galette! À Branay-Dessus, Martine Belin a créé sa ferme hélicicole en

2014. Fêrue de gastronomie et de cuisine, elle a élaboré elle-même ses recettes. On trouve sur la carte les traditionnelles coquilles préparées à la bourguignonne, mais aussi des fromentines à l'époisses ou au citron. Plus originaux encore, les escargots confits à la graisse de canard, la terrine d'escargot au vieux marc, ou encore les escargots marinés dans une huile d'olive et agrémentés de tomates, d'ail et d'un cocktail d'épices. Idéal pour l'apéritif!

L'escargot morvandiau
1 rue de l'ouche de Velay
71540 Branay-Dessus
Tél. 03 85 52 26 45
www.escargot-morvandiau.fr

Et on boit quoi avec ça?

Pour terminer votre périple dans le Parc du Morvan, nous vous proposons une halte dégustation à Vézelay. Décimé par la crise du phylloxera au 19^e siècle, le vignoble avait disparu. Une poignée de passionnés l'ont fait renaître dans les années 1980, pour aboutir en 2017 à l'obtention de l'appellation village Vézelay. Douze vigneronnes sont aujourd'hui associés pour exploiter les 35 hectares de la Colline Eternelle. Si la cave produit des vins rouges, elle est avant tout connue pour ses Chardonnay fruités et minéraux. Plusieurs formules de visite sont proposées. Nous vous conseillons celle comprenant la visite de la cave et la dégustation de toute la gamme de vins et ratafias, accompagnée d'un pain aux céréales et d'une assiette de charcuterie et fromages régionaux. 15€, verre de vin sérigraphié compris!

Les vigneronnes de la Colline Eternelle
4, route Nanchèvres
89450 Saint-Père-sous-Vézelay
Tél. 03 86 33 29 62
www.colline-eternelle.com



Le Morvan gourmand en fêtes

Journées Gourmandes du Grand Morvan et des Pays de Bourgogne

C'est le rendez-vous incontournable de l'Ascension. Saulieu (21) accueille des dizaines d'exposants (viticulteurs, éleveurs, producteurs, artisans...) Une journée pour découvrir, déguster, cuisiner, concourir, auprès des meilleurs chefs et ambassadeurs du terroir de la région.

Week-end de l'Ascension, à Saulieu (21)

Fête de la myrtille

Depuis 1969, la fête des myrtilles est le rendez-vous incontournable de l'été dans le Morvan. Organisée à Glux-en-Glenne, on y déguste les fameuses tartes aux poivrots (le nom du fruit en patois morvandiau), confectionnées par certaines pour l'occasion.

Premier week-end d'août, à Glux-en-Glenne (58)

Fête bio de Vézelay

Légumes et fruits frais, produits laitiers, viande et charcuterie, vins, miel, pains, sirops, plantes aromatiques et médicinales, sorbets... Ce marché de producteurs vous permet de déguster la plupart des produits issus de l'agriculture biologique du Morvan.

Mi-août, à Vézelay (89)

La fête de l'automne et des associations en Morvan

Pour tous les amoureux de la nature, les passionnés de champignons, de pommes et de poires, les gourmands, les jardiniers amateurs et les curieux de nature.

1^{er} week-end d'octobre, maison du Parc du Morvan à Saint-Brisson (58)

Fête de la châtaigne et des marrons

Alors que les châtaigniers constituent le peuplement naturel de nombre de forêts qui bordent les villages du Morvan, chaque dernier week-end d'octobre Quarré-les-Tombes et Saint-Léger-sous-Beuvray célèbrent ce fruit à l'écorce brillante et aux vertus nutritives.

En octobre, à Quarré-les-Tombes (89) et Saint-Léger-sous-Beuvray (71)

Marché aux truffes à Vézelay

Marché aux truffes, démonstration de cavage, vente de truffes et produits locaux

Mi-novembre, à Vézelay (89)

ESCAPADE GOURMANDE



LE HAUT-JURA, UNE MONTAGNE DE SAVEURS

Au cœur du Parc naturel régional du Haut-Jura, le village des Bouchoux est situé sur un promontoire naturel; ce site pittoresque est classé parmi les plus beaux du Jura.

Photo © Maud HUMBERT / BFC Tourisme



La montagne, ses paysages et sa culture. Voilà ce qui caractérise le mieux le Parc naturel régional du Haut-Jura. Frontalier avec la Suisse, ce territoire est riche d'une histoire et de savoir-faire très diversifiés. En matière de gastronomie, on pense aussitôt aux fromages et aux célèbres AOC Comté, Morbier, Mont d'Or et Bleu de Gex fabriqués avec le lait des vaches montbéliardes. Toutefois, ici, l'agriculture a d'autres spécialités dans son panier ! Leur point commun : des saveurs bien particulières issues d'une nature encore sauvage. Au-delà de leurs propriétés gustatives, elles perpétuent la tradition haut-jurassienne : l'audace face à la rudesse du climat, la solidarité entre les producteurs et l'engagement ferme à profiter des ressources du territoire tout en le préservant.



Photo © PNRHJ / S&E Godin



Photo © DR



Photo © Alain Doire / BFC Tourisme

Bienvenue à la maison!

Pour débiter votre périple dans le Haut-Jura, un seul conseil: pousser la porte de la Maison du Parc, à Lajoux. Le siège administratif du Parc naturel régional, créé en 1986 sur trois départements (Ain, Doubs et Jura) est un lieu d'accueil pour les habitants et les touristes. Des expositions, visites et animations sont programmées tout au long de l'année. L'exposition permanente « *Haut-Jura terre vivante!* », la balade sonore et la visite d'un « *grenier-fort* » typique du Haut-Jura valent le détour! Vous pourrez ainsi découvrir les différentes facettes du territoire et comprendre le rôle joué par le Parc naturel régional pour préserver le cadre de vie et mettre en œuvre une politique innovante de développement.

Maison du Parc
29 Le Village 39310 Lajoux
Tél. 03 84 34 12 27
Site: www.parc-haut-jura.fr

Ouverture: en janvier, février, mars et juillet-août, du mardi au dimanche et jours fériés de 9h à 13h et de 14h à 18h (fermeture le samedi matin).
Autres mois de l'année: du mardi au vendredi de 14h à 18h (fermeture les jours fériés).

Les secrets d'un Bleu très discret

Saviez-vous que le Bleu de Gex Haut-Jura fut, en 1935, la première appellation d'origine contrôlée fromagère au lait cru de vache? Avec sa pâte de



couleur blanche marbrée de moisissures bleu-vert assez pâles, ce fromage délivre un goût doux aux arômes de sous-bois. Produit dans seulement quatre ateliers du Haut-Jura, ce bleu très discret mérite le détour. Pour connaître ses secrets, direction la fromagerie du Haut-Jura, dans le village des Moussières. Une galerie de visite permet d'assister à la fabrication - en matinée à partir de 9 heures - et de visionner un petit film qui décrit le travail des agriculteurs et des fromagers.

Fromagerie du Haut-Jura
27, rue de Lajoux 39310 Les Moussières
Tél. 03 84 41 69 14
Site: www.fromagerie-haut-jura.fr
Ouverte tous les jours sauf le mardi

En immersion dans une ferme bio

Sur les hauteurs du village des Bouchoux, Patrick Abraham vous invite à une immersion dans le quotidien d'un élevage, le temps d'un séjour. Hébergé dans une yourte ou dans le gîte éco-construit en bois, terre et paille, vous pourrez participer à la vie de la ferme. Au contact des brebis, des chiens de berger et des poules, vous pourrez découvrir les produits de la ferme, notamment yaourts et fromages de brebis (label AB). La Ferme au chapeau vert adhère au réseau d'agritourisme Accueil Paysan.

La Ferme au chapeau vert
Les Crêts Bouvard 39370 Les Bouchoux
Site: www.yourte-gite-jura.com/ferme-les-bouchoux-39
Bénéficiaire de la marque
« Valeurs Parc naturel régional »

Des escargots tout chauds

Des escargots de montagne? Oui cela existe! Installée depuis 2016 à Prénovel (commune de Nanchez), Laurianne Schoff produit, à 950 mètres d'altitude et en plein air, des escargots certifiés bio. L'hélicultrice a aussi des talents

de cuisinière puisqu'elle transforme ses Gros-Gris en coquilles, croustilles, gougères, terrine ou mousse fine en les agrémentant d'ingrédients frais et bio produits par des agriculteurs locaux. L'été, Laurianne propose des animations « *histoire d'escargot* » pour petits et grands: la visite de l'élevage est suivie d'une dégustation des recettes qu'elle a mises au point.

Les Escargots de Trémontagne
15 bis Prénovel de bise 39150 Nanchez
Tél. 06 87 27 86 42
Site: escargotsdetremontagne.com

Vente à la ferme sur rendez-vous et visites-dégustation en juillet-août sur inscription

Bénéficiaire de la marque
« Valeurs Parc naturel régional »

Des éleveurs passionnés



Photo © PNRHJ / A la Croisée des regards

Morbier est célèbre pour le délicieux fromage, traversé d'une raie noire de charbon végétal, auquel la commune a donné son nom. Le village accueille aussi des producteurs de viande bovine labellisée bio. Aux Marais, à deux pas des pistes de ski, José Thouverez et Maryline Piet élèvent 160 vaches, charolaises et limousines, dans le respect de l'environnement et du bien-être animal. Au détail ou en caissette, la production est

vendue directement à la ferme où ils ont installé un point de vente. Armés de leurs grands sourires, ils vous feront découvrir avec enthousiasme et passion leur exploitation et leur manière de travailler.

GAEC Piet-Thouverez

99, rue de la Haute-Combe 39400 Morbier

Tél. 03 84 33 32 71

Mail: earl.piet.thouverez@wanadoo.fr

Vente à la ferme les mercredi (17h - 19h), vendredi (15h30 - 19h) et samedi (10h - 12h et 15h30-19h).

Bénéficiaire de la marque

«Valeurs Parc naturel régional»

Des truites haut perchées

La plus haute pisciculture de Bourgogne-Franche-Comté! À Jougne, Jean-Marie et Sylvie Bonnet sont à la tête d'une ferme aquacole perchée à 860 mètres d'altitude. Dans les bassins alimentés à l'eau de source, grandissent des truites - arc-en-ciel, saumonées et fario - que le couple commercialise entières, en filets, fumées ou en rillettes. En saison, la pisciculture Bonnet vous accueille également pour des parties de pêche à la truite, en famille ou entre amis.

Pisciculture Bonnet

1, rue Fontainas 25370 Jougne

Tél. 03 81 49 14 69

Page Facebook: @Pisciculture.B

Vente à la ferme: du mardi au dimanche en juillet-août; du mercredi au samedi le reste de l'année (9h - 12h et 14h - 18h). Pêche à la truite du 1^{er} avril jusqu'à la fin septembre.

Une cathédrale de comté

Vous êtes gourmand mais aussi féru de patrimoine et d'histoire? Alors, vous ne pouvez pas quitter le Parc du Haut-Jura sans avoir visité le fort des Rousses! Construite au 19^e siècle sur une position militaire stratégique, cette immense forteresse militaire abrite, depuis 1998, des caves uniques en Europe. Les murs épais et les parois de roche offrent des conditions d'affinage optimales au comté, le fromage AOP préféré des Français. Dans cette cathédrale de saveurs, 140 000 meules, couvées par des maîtres fromagers, développent au fil des mois leurs riches arômes. Des visites guidées sont proposées toute l'année. Petit conseil: habillez-vous chaudement car il fait 8° dans le fort!

Fort des Rousses Juraflore

Rue Sergent Chez Lizon 39220 Les Rousses

Tél. 03 84 60 02 24

Site: www.fort-des-rousses.com

Ouvert tous les jours, sauf le samedi



Photo © Jura Tourisme



Photo © DR

Le gîte et le couvert

En 2018, Amélie et James Hall décidaient de remettre à flot l'ancien hôtel-restaurant «Les Mélèzes» au cœur du village de Chapelle-des-Bois. Le couple a relevé le défi avec enthousiasme et talent. Respectueuse de l'esprit du lieu et de son environnement, la rénovation a fait la part belle au bois local et aux matériaux écologiques. Renommé «Les Clochettes du Risoux», l'hôtel propose des chambres confortables et cosy. Le restaurant sert des plats cuisinés maison utilisant majoritairement des produits frais et locaux, comme la croûte aux champignons des Clochettes ou le poulet fermier farci aux cèpes.

Hôtel-restaurant Les Clochettes du Risoux

2, place de l'église 25240 Chapelle-des-Bois

Tél. 03 81 69 21 82

Site: www.lesclochettesdurisoux.com

Bénéficiaire de la marque

«Valeurs Parc naturel régional»



Marque de confiance

Guidée par les valeurs et les missions que portent les Parcs naturels régionaux depuis plus de 50 ans, la marque «Valeurs Parc naturel régional» met en avant des produits et services conçus par des hommes et des femmes engagés à participer à un modèle de société local, solidaire et durable. Relancée en 2018 par le Parc naturel régional du Haut-Jura, elle compte aujourd'hui près de 70 bénéficiaires, avec des produits agricoles (miels, fromages, élevages bovins pour la viande et la charcuterie, produits de la cueillette, huiles essentielles, escargots, etc.), des hébergements, des restaurants, des musées et des artisans. Elle doit prochainement s'ouvrir aux accompagnateurs en montagne.

Attachés à la préservation et à la promotion du Haut-Jura, passionnés par leurs métiers, les bénéficiaires de la marque ont à cœur de faire découvrir aux visiteurs leurs productions, leurs savoir-faire, leurs hébergements... et tout ce qui compose la richesse de leur territoire.



TRIBUNES DE NOS CAMPAGNES

Groupe Notre Région Par Cœur

Le secteur agricole est un des piliers de notre économie régionale et du développement de nos territoires ruraux. Grâce à la qualité et à la reconnaissance dont bénéficient nos filières, c'est un des fers de lance de l'attractivité de la Bourgogne-Franche-Comté, près de la moitié de la superficie de notre Région étant constituée de terres agricoles.

La majorité régionale, Notre Région par Cœur, souhaite continuer à affirmer son attachement à des productions souvent reconnues mondialement, à ceux qui font vivre le développement agricole de nos territoires et au renforcement des signes de qualités, de l'agriculture biologique, et de l'innovation agroalimentaire.

Notre Région a fait le choix de soutenir les réseaux de distributions qui relient mieux campagnes et ville grâce notamment à la plateforme « Manger Bio ». Le développement d'une véritable agriculture de proximité fait partie des engagements majeurs de l'exécutif régional. La vigilance croissante des populations sur la qualité de l'alimentation crée une forte attente sur la construction de circuits courts. Ceux-ci permettent de mieux valoriser les agriculteurs, grâce aux économies de coût de transports et d'intermédiaires en particulier, de réduire l'empreinte écologique des productions, mais aussi d'assurer une rémunération juste, digne et décente aux producteurs. Depuis longtemps, notre Région a affiché des ambitions fortes pour le développement des filières bio et locales garantes d'une plus juste rémunération des producteurs et d'une meilleure valorisation des produits à valeur ajoutée.

Renforcer le « manger local », soutenir les filières agricoles dans leurs efforts pour maintenir et accroître la qualité des productions

régionales, aider à la création de circuits courts qui bénéficient autant aux producteurs qu'aux consommateurs, sont des enjeux importants et des attentes fortes des habitants. C'est ce à quoi s'emploie notre majorité et dans le cadre du Plan d'accélération de l'investissement régional (PAIR), des mesures concrètes ont été proposées pour aider largement au financement d'outils de transformations et de commercialisation adaptés à cette démarche.

Nous poursuivrons également nos engagements pour que les cantines des lycées, dont nous avons la responsabilité, proposent toujours plus de produits locaux aux jeunes qui les fréquentent. Avec 15 millions de repas servis par an, c'est aussi une bonne manière de valoriser l'agriculture régionale et la qualité de nos productions auprès des consommateurs de demain. Nous travaillons donc aujourd'hui et demain à l'accroissement constant du recours aux produits de proximité et bio dans les cantines. Consciente du rôle économique fédérateur des outils que sont les abattoirs, la Région a également lancé une étude sur les abattoirs de proximité et les abattoirs itinérants.

Malgré les désengagements de l'Etat, nous continuerons à soutenir les filières du bio dans notre Région, en suivant une méthode voulue par la Présidente, Marie-Guite Dufay, proposant une consultation permanente des acteurs de terrain, permettant d'échanger sur les objectifs posés par la majorité régionale pour une plus grande efficacité dans la mise en place des dispositifs régionaux.

CONTACT: Groupe Notre région par Cœur
nrpc@bourgognefranchecomte.fr

Europe Écologie les Verts, Génération écologie et Cap21

Des paysannes et paysans partout

Sans compter leurs heures ni leurs efforts, mais avec autant de fierté que de joies, de nombreux agriculteurs et agricultrices conduisent leurs troupeaux en extérieur, cultivent céréales, légumes ou fruits avec soin.

Ils et elles sont de plus en plus nombreux à suivre la voie du bio pour une production agricole de qualité, en respectant les animaux, les sols, les rivières et la faune sauvage.

Les défis sont nombreux pour cette agriculture, la seule viable à long terme : profession qui subit de plein fouet le changement climatique, difficultés à trouver du foncier, notamment hors cadre familial, problème de renouvellement des exploitations, concurrence déloyale des méga fermes et élevages industriels, terribles pour les animaux et ultra polluants.

Notre région est une terre de gastronomie, d'excellence et d'artisanat. Ses productions culinaires, viticoles, médicinales sont aussi diverses que ses paysages.

En tant qu'écologistes élu-es, nous portons avec vigueur une alimentation locale et bio à un prix accessible à toutes et tous, justement rémunératrice des producteurs. Nous y parviendrons par la structuration de la filière biologique et agroécologique locale, où les pratiques agricoles évoluent vers des services rendus à la nature avec un réel soin aux animaux d'élevages et à la faune et flore environnantes.

CONTACT: Présidente de groupe, Claire Mallard
claire.mallard.elue@bourgognefranchecomte.fr

Élus Communistes et Républicains

Favoriser le renouvellement des générations en agriculture et la souveraineté alimentaire

Les véritables enjeux sont dans le renouvellement des générations en agriculture, ce qui pose le problème d'accès à la terre et du poids du capital à reprendre mais aussi, dans la souveraineté alimentaire, ce qui suppose de s'attaquer à la diminution des sols agricoles et à leur perte de fertilité.

Sans prix, sans revenus, sans suffisamment d'actifs, la transformation agroécologique des systèmes de productions ne pourra avoir lieu sans remise en question de l'idée que l'augmentation de la production agricole découlerait mécaniquement d'une augmentation de la productivité et de la compétitivité des exploitations. Il faut se garder de certaines illusions « technicistes », coûteuses en capital, inadaptées pour les exploitations de taille humaine et des fausses solutions environnementales (ex: la méthanisation) qui détournent les productions agricoles de leur vocation première, celle de nourrir les populations.

Le contenu de l'enseignement agricole (LEGTA...) et les politiques d'aménagement dans le cadre des compétences de la Région (SRADDET, FEADER...) doivent promouvoir un modèle qui préserve notre environnement, en même temps qu'il assure un juste revenu aux agriculteurs et une alimentation saine et de qualité accessible à tous.

Les élus Communistes et Républicains de la Région Bourgogne Franche Comté travailleront dans cette optique politique.

CONTACT: Présidente de groupe, Muriel Ternant
muriel.ternant.elue@bourgognefranchecomte.fr

Élus Progressistes

Circuits courts : un chemin d'avenir pour nos agriculteurs

Les Bourguignons Francs-Comtois se disent de plus en plus en demande de produits sains, à la fois pour eux et pour la planète. C'est pourquoi les élus Progressistes avaient inscrit, dans leur programme, le soutien aux circuits courts qui proposent une alimentation plus sûre, plus saine, plus durable et valorisent les productions de nos agriculteurs, qu'elles soient conventionnelles ou, idéalement, bio. Nous proposons également de travailler à une offre unifiée de la restauration scolaire, de la maternelle à l'enseignement supérieur, la Région devant s'inscrire pleinement dans les exigences de la loi EGalim qui poursuit l'objectif d'une alimentation saine, durable et accessible à tous.

La Région doit accompagner de manière significative la transition agro-écologique et veiller à ce que les aides prévues par la future Politique Agricole Commune soient accessibles à tous les agriculteurs. Notamment l'éco-régime, qui a vocation à constituer l'instrument de transition de masse, et l'aide à la conversion, l'ambition de la France étant de doubler les surfaces cultivées en bio.

Le cap est clair : faire des circuits courts et de la transition agro-écologique une opportunité pour nos agriculteurs pour créer de la valeur et répondre aux attentes des Bourguignons Francs-Comtois.

CONTACT: Président de groupe, Denis Thuriot
denis.thuriot.elu@bourgognefranchecomte.fr

Rassemblement de la Droite, du Centre et des Ecologistes indépendants

Rapprochons-nous du terrain

Pour notre groupe, l'agriculture et l'alimentation sont deux thématiques majeures, d'autant plus dans notre région où plus de 4 % des emplois sont liés au secteur agricole (contre 2 % au niveau national). Nous avons la chance, en Bourgogne et en Franche-Comté, d'avoir des terroirs de grande qualité, des savoir-faire incroyables et des professionnels passionnés par leur métier.

Cependant, force est de constater que notre Conseil régional – pourtant chef de file en matière économique – ne les soutient pas assez. Malgré une augmentation par rapport au budget 2021, le budget primitif 2022 ne prévoit que 27 millions d'euros (soit moins de 1,5 % du budget global) pour l'agriculture, la viticulture, l'agroalimentaire et la filière bois... C'est presque trois fois moins que les fonds mobilisés pour rembourser la dette accumulée par la Région.

Pourtant, ce ne sont pas les idées qui manquent pour accompagner ces filières, à commencer par la simplification administrative et un meilleur accompagnement pour les professionnels qui demandent le soutien du Conseil régional. Il existe encore aujourd'hui 420 dispositifs d'aide différents, dont 39 pour la filière agriculture et bois. C'est bien trop complexe pour être efficace. Il vaut mieux épauler les jeunes qui reprennent des exploitations, il faut travailler sur l'adaptation des exploitations aux changements climatiques, il faut créer un parlement de l'agriculture qui permettrait de réunir régulièrement tous les acteurs concernés pour définir avec eux les priorités, il faut créer au plus vite un label pour mieux valoriser nos produits régionaux et étudier la possibilité d'organiser un salon de l'agriculture régionale.

Enfin, et au-delà du bio, c'est aussi et surtout l'approvisionnement à travers des circuits courts que nous devons soutenir si nous voulons défendre nos exploitations, nos producteurs, nos territoires et nos racines.

CONTACT: Président de groupe, Gilles Platret
Gilles.Platret.elu@bourgognefranchecomte.fr

Rassemblement National

Nutriscore : stop à la dérive européenne !

La Commission Européenne, technocratique, irresponsable et non élue, a une grande caractéristique : celle d'être une sorte de roi Midas mais qui transformerait en plomb tout ce qu'elle touche. C'est ce qu'il se passe avec le nutri-score sur les produits alimentaires. Belle initiative française de 2016, elle était alors fondée sur le volontariat et se développait auprès des grandes entreprises agro-alimentaires sur pression des choix des consommateurs pour une amélioration de la transparence et la qualité des produits industriels.

Hélas, la Commission Européenne a décidé en 2020 de se saisir du dossier et de torpiller la méthode française du volontariat pour imposer à la masse un même projet unifié pour les 27 pays de l'UE. Au passage, elle détruit le volontariat et va même jusqu'à proposer l'interdiction de faire de la publicité pour les produits notés D et E, les notes les plus basses.

Et c'est pourtant là qu'est la limite du nutri-score. Il est un indicateur nutritionnel, pas un indicateur du niveau de transformation industrielle du produit, ni de son impact sur la santé ni de sa qualité. Ainsi, un morbier du Jura pourrait être noté D ou E et être interdit de publicité alors que c'est un produit artisanal et sain protégé par une « Indication Géographique Protégée » depuis 2002. Demain, le morbier, le comté, les saucisses de Montbéliard et de Morteau seront condamnés alors que les sodas de marque mondialement connus seront mieux notés. C'est 90% des produits fromagers français qui se retrouveraient interdits de publicités et pourquoi pas finir par être interdits tout court.

Le Rassemblement National reste fidèle au patriotisme alimentaire, au localisme et à la défense de nos terroirs. Il faut s'opposer fermement à ce nutri-score européen et défendre nos produits locaux qui sont plébiscités par les Français. Pour le Conseil d'Orientation pour l'Emploi, le « made in France », les productions locales, les circuits courts pourraient créer 150.000 emplois face aux nouveaux modes de consommation. Ces produits sont une part de notre économie, de notre identité locale, de notre fierté nationale et il faut les défendre. Ce n'est pas à Bruxelles qu'ils le seront, mais en France et en Bourgogne Franche-Comté avec le Rassemblement National.

CONTACT: Président de groupe, Julien Odoul
julien.odoul.elu@bourgognefranchecomte.fr

NOS PARTENAIRES



GASTRONOMIE ET PROMOTION DES PRODUITS RÉGIONAUX

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



BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ TOURISME

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

LA FÉDÉRATION RÉGIONALE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

INTERBIO FRANCHE COMTÉ

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

BIO BOURGOGNE

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

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



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



CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

1 rue des Coulots 21110 Bretenière / 12 rue de Franche-Comté 25480 École-Valentin
Courriel: accueil@bfc.chambagri.fr
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-dor.chambagri.fr
Tél: 03 80 68 66 00

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA NIEVRE

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 Casteljaud 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

J'VEUX DU LOCAL !

Retrouvez sur la plateforme jveuxdulocalbfc.fr les coordonnées des agriculteurs de Bourgogne-Franche-Comté qui pratiquent la vente directe.

Département par département, plus de 1 200 producteurs y sont référencés.



REGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE


MA RÉGION
A DU CÔT

jveuxdulocalbfc.fr
J'aime mes producteurs, j'aime leurs produits



Graphisme : midia14h.com

En 2022, la Région Bourgogne-Franche-Comté fête le Bicentenaire de la naissance de Louis Pasteur.

“SAVOIR S’ÉTONNER À PROPOS EST LE PREMIER PAS FAIT SUR LA ROUTE DE LA DÉCOUVERTE.”

LOUIS PASTEUR

1822-2022

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

www.bourgognefranche.comte.fr

Retrouvez-nous sur 