

# LOCAL & BIO

2023

Manger local et bio  
en Bourgogne-Franche-Comté

N°7

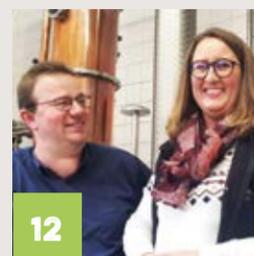
RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ

## L'EXCELLENCE FAIT RECETTE !

Fière de l'excellente qualité des produits de Bourgogne-Franche-Comté, la Région soutient une agriculture moderne et durable. Ses productions variées sont reconnues en France et dans le monde, contribuant au développement économique de nos territoires. Petit tour d'horizon dans ce nouveau numéro de Local et Bio.

## SOMMAIRE

<b>QUOI D'NEUF EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ ?</b>	10
<b>PETITS PRODUCTEURS, GRANDES HISTOIRES</b>	12
<b>EN 2028, 75% DE LOCAL &amp; BIO</b>	
<b>DOSSIER : DANS LES ASSIETTES DES LYCÉENS</b>	22
<b>À TABLE AVEC NEUF RECETTES LOCALES ET BIO</b>	30
<b>NOS FILIÈRES</b>	40
<b>AGENDA</b>	46
<b>ESCAPADES GOURMANDES</b>	48
<b>TRIBUNES</b>	56
<b>NOS PARTENAIRES</b>	58



**Directrice de publication :** Marie-Guite Dufay  
**Directrice de la rédaction :** Séphora Grisey  
**Coordination :** Maëlle Olivier  
**Rédaction :** Christophe Bidal, Xavier Ducordeaux, Edwige Prompt, Emmanuelle Baills, Marion Arnal et Lydie Boffy  
**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 :** Imprimerie Vidonne - Dijon (21)  
**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](http://www.bourgognefranchecomte.fr)

## RENFORCER LE « MANGER LOCAL »

Notre région peut être fière de son agriculture, avec des productions variées et souvent reconnues au niveau national et mondial, de nombreux signes de qualités, de nombreuses exploitations qui contribuent au développement économique et à la vie de nos territoires.

Produire localement, créer toujours plus de valeur ajoutée sur notre territoire sont des axes forts de l'action de la Région tout en contribuant à construire les conditions d'une juste rémunération pour les agriculteurs et d'un juste prix pour le consommateur, grâce à la mise en place de réseaux de distribution de proximité.

C'est aussi une action que nous menons résolument dans nos lycées, en orientant les achats alimentaires pour les cantines vers une part croissante de produits locaux et/ou issus de l'agriculture biologique.

Avec 10 millions de repas servis chaque année, c'est un autre levier de soutien à notre production

locale que nous activons, avec l'objectif de parvenir en 2028 à des repas préparés à partir de 75% de productions locales.

Renforcer le « manger local », soutenir les filières agricoles dans leurs efforts pour maintenir et accroître la qualité des productions régionales, accompagner les exploitations face aux nombreuses transitions auxquelles elles doivent faire face, ce sont bien des enjeux importants de notre époque et des attentes fortes des habitants. À travers ses fonds propres et les fonds européens dont elle assure la gestion, la Région agit aux côtés du monde agricole et de l'agroalimentaire afin de contribuer au maintien et au développement des filières de qualité en Bourgogne-Franche-Comté.

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





# LA CANCOILLOTTE EN PROTECTION RAPPROCHÉE

Enfin! Après plusieurs années de combat, la cancoillotte a réussi à obtenir son agrément IGP (Indication Géographique Protégée). Depuis le 20 mai 2022, il n'est plus possible de trouver de la cancoillotte fabriquée en dehors de Franche-Comté et de quelques communes limitrophes de l'Ain, de Saône-et-Loire, de Côte-d'Or, de Haute-Marne et des Vosges. L'IGP a par ailleurs permis de déterminer le taux de matière grasse maximum autorisé dans la cancoillotte: 15%, la parfaite alternative « healthy » aux fondues comtoises de l'hiver!

PHOTO : LE METTON, NÉCESSAIRE À LA FABRICATION DE LA CANCOILLOTTE

# CITÉS DES VINS: ENTREZ C'EST OUVERT!

Le jour où vous lirez ces lignes, elles seront peut-être ouvertes. A l'heure à laquelle nous les écrivons, nous piaffons d'impatience ! Les trois cités des vins de Bourgogne sont sur le point d'ouvrir au public : Mâcon (notre photo) le 3 mai, Chablis le 17 mai et Beaune le 17 juin. Trois formidables étendards pour les vins de Bourgogne, trois portes d'entrée sur les vignobles pour découvrir ce qui rassemble ces trois terroirs d'exception, mais aussi ce qui les distingue. A découvrir sans modération.

Plus d'infos : [www.cite-vins-bourgogne.fr](http://www.cite-vins-bourgogne.fr)

CITÉ DES CLIMATS ET VINS DE BOURGOGNE



# LA MOUTARDE: PLUS BOURGUIGNONNE QUE JAMAIS

On n'en trouvait pratiquement plus l'été dernier pour accompagner nos barbecues.

En cause: une sécheresse exceptionnelle qui a sévi en 2021 au Canada, principal pays producteur de graines de moutarde. Afin de ne pas revivre la même aventure, les moutardiers bourguignons se sont retroussé les manches. Fini l'ultra-dépendance aux graines canadiennes ! Les surfaces agricoles dédiées à la culture de la moutarde ont été multiplié par 2,5, et le nombre d'agriculteurs a bondi de 315%.

Résultat : après avoir fourni 4 000 tonnes de graines en 2021, les terres bourguignonnes devraient être en mesure d'en livrer 15 000 en 2023.

PHOTO : MISE EN POT DE LA MOUTARDE À LA MAISON FALLOT

# GASTRONOMIE: QUOI D'NEUF EN BOURGOGNE- FRANCHE-COMTÉ?



## LES SODAS « GOOD VIE »

Il y a soda et soda. Ceux de Good Vie, créés à Dijon il y a à peine un an, ne contiennent que trois ingrédients: de l'eau, des fruits (50% quand un soda traditionnel n'en contient que 5%) et des ferments. Packagés dans des canettes ultra colorées, les sodas Good Vie ne bénéficient pas d'adjonction de gaz: ils sont naturellement pétillants, les bulles étant la conséquence de la fermentation des fruits. La petite société dijonnaise, créée par Louis Baqué, a développé une gamme de trois produits: ananas-mangue, pomme-banane-myrrille et le dernier-né: pomme-fraise. C'est bon, c'est sain, on aime!



## MAESTRO, MUSIQUE!

A Quingey (Doubs), Peugeot crée des moulins à café, à poivre et à sel depuis plus de 180 ans. La nouveauté 2023, c'est l'évolution de son ancien modèle Zanzibar. Désormais appelé Maestro, ce moulin à poivre est doté de réservoirs interchangeables pour choisir sa mouture. Pour l'utiliser, rien de plus simple: on le dé-clip, on le remplace par un autre poivre, et c'est parti pour un voyage aux saveurs infinies! Un objet à poser sur table, qui se transforme en bar à poivres que l'on adapte en fonction de ses goûts. 84,90 € le coffret composé d'un moulin, de 3 poivres et d'un livret recettes.

## SHOGGA: SANS ALCOOL, MAIS AVEC UN SACRÉ CARACTÈRE!

Créé il y a moins d'un an à Noidans-les-Vesoul (Haute-Saône) par Pierre Migard, Shogga s'attaque au marché des apéritifs sans alcool. Son créateur a voulu suivre la tendance NOLO «No and Low alcohol» et surfe sur la vague d'engouement pour le gingembre. Son apéritif bio et vegan a nécessité 5 mois de recherche. Composé à 36% de gingembre du Pérou, de citron, de curcuma, de poivre Kampot du Cambodge, de baies de genièvre, de baies roses, de romarin, de menthe et de mélisse, il se déguste allongé d'eau pétillante, ou en cocktail. Un vrai apéritif au caractère affirmé. De 15 € (200 ml) à 30 € (700 ml) la bouteille. Disponible dans les magasins BIO, épicerie vrac, épicerie fines, cavistes, Concept Store, hôtels, restaurants ...



## DES COQUILLETTES FERMÈRES

Des pâtes artisanales, c'est devenu presque ordinaire. Des pâtes fermières, beaucoup moins! C'est le pari que s'est lancé Marlène Philibeaux en 2021: elle abandonne sa carrière dans le commerce pour devenir agricultrice. A Cult, en Haute-Saône, la jeune femme de 33 ans cultive 19 ha de blé dur. Sa production est transformée à la ferme en farine tout d'abord, puis en pâtes artisanales. «Madame Coquillettes» est commercialisée dans les magasins bio et magasins de producteurs de la région.

## LE KETCHUP AU FOIN MADE IN CHAROLLES

Exit la moutarde, place au ketchup! Plus moderne, plus jeune, le ketchup est le condiment le plus consommé par les jeunes générations. Alors au sein du BTS Bioqualité du lycée Julien Wittmer de Charolles, les étudiants ont imaginé et conçu un ketchup 100% local, parfumé au foin. Conçu pour donner une seconde vie aux tomates de second choix, il est sans additif ni conservateur. A déguster avec une bonne entrecôte ... de charolaise bien sûr!



## ELLE CRÉE LE CAFÉ ... À TARTINER

Son père a vendu des torréfacteurs pendant plus de 20 ans. Baignée dans l'univers du café, Océane Legros en a tout naturellement fait son métier. Elle crée en 2017 Océane café, à Dijon. En 2022, la jeune femme veut proposer un produit nouveau, issu de sa torréfaction; ce sera une confiture de café. Une confiture classique, à déguster simplement sur du pain, des crêpes ou dans des yaourts. Mais aussi une confiture de bière au café atypique à marier avec des fromages de caractère, une viande blanche, un magret de canard ou un foie gras.



## ELLE VOIT LA VIE EN CROUT'S

Un bœuf bourguignon ou un poulet Gaston Gérard dans un sandwich: ça paraît difficilement possible. C'est pourtant ce que propose Chantal Guidala, à Dijon. Installée rue Monge, l'ancienne cheffe parisienne veut réinventer la street-food avec ses «crousts»: des sandwichs réalisés grâce à sa recette de pain brevetée, riche en protéines, en fibres et en minéraux, jusqu'à 5 fois plus faible en calories que les snacks traditionnels. Bonus: la texture de son pain lui permet d'absorber les éléments liquides et lui évite les dégoûlinages de sauce intempêtes qui décoorent votre chemisier à la pause du midi. Bien vu!



# PETITS PRODUCTEURS GRANDES HISTOIRES



La crise sanitaire aura au moins eu cet effet-là: celui de se rendre compte qu'à côté de chez nous, il y avait des hommes et des femmes qui chaque jour se lèvent pour cultiver la terre et pour nourrir leurs bêtes: «*La Région les a beaucoup soutenus durant la crise, rappelle Christian Morel, vice-président de la Région en charge de l'agriculture; elle continue de le faire, notamment en les aidant dans leurs différentes phases de transition, écologique, énergétique, climatique. Vous aussi, soutenez-les à votre niveau, en achetant à la ferme, dans les magasins de producteurs. Leurs produits sont bons, aimez vos agriculteurs!*»

Il y a Jean-David, qui a choisi de faire du cidre là où tout le monde l'attendait pour faire du vin; Benoît, le maraîcher défenseur de l'agriculture paysanne; Emmanuel, le plus écossais des jurassiens; Christine, qui a quitté Orly pour «partir en vrille» et élever des bêtes à (petites) cornes; Hugues et Céline, bouilleurs de cru dans le pays de la cerise; Véronique et Amélie, qui ont quitté les plages de Vendée pour s'enraciner dans le Morvan; Jérôme, qui après avoir régalié les Présidents de la République, est revenu à la ferme familiale; et il y a enfin Julien, le sirotier qui va au bout de ses idées, quoi qu'il en coûte.

Voici leurs histoires ...



Photo © Xavier Ducordeaux

**BILO BILO**  
Domblans (39)  
Éleveur de vaches

EMMANUEL RIZZI - Jura

# CHÂTEAU CHARDON

EN CONTREBAS DU VIGNOBLE DE CHÂTEAU-CHALON, EMMANUEL RIZZI ÉLÈVE UN TROUPEAU DE CINQUANTE VACHES DE RACE GALLOWAY. D'ORIGINE ÉCOTTAISE, LES ANIMAUX VIVENT EN PLEIN AIR À L'ANNÉE ET SONT NOURRIS EXCLUSIVEMENT À L'HERBE. LES PRODUITS QUI EN DÉCOULENT SONT À CLASSER PARMIS LES VIANDES D'EXCEPTION.

« Bilo bilo bilo! » - [pause de trois secondes] - Bilo bilo bilo! » Une tête de gros « nounours » noire et blanche sort enfin du bois. Puis une seconde, et bientôt 15. Emmanuel Rizzi a emprunté le même rituel que son grand-père pour appeler ses vaches qui paissent cachées dans les bois au fond de son pré: c'est « bilo bilo bilo! ». En patois jurassien, ça voudrait dire petit veau. L'agriculteur jurassien, installé à Domblans, élève en bio une cinquantaine de galloway. Une race d'origine écossaise, qui détonne au pays de la montbéliarde et de la charolaise. Mi-bovin, mi-panda, la galloway est recouverte d'un épais pelage noir et blanc laineux, qui lui permet de résister aux rugueux hivers jurassiens. Car pour Emmanuel Rizzi, pas question de rentrer ses vaches à l'étable 6 mois dans l'année. C'est d'ailleurs pour cette raison qu'il a choisi cette race. Tardivement. Ingénieur-informaticien, il a attendu 40 ans avant de devenir agriculteur: « Ma compagne de l'époque était secrétaire. Elle voulait se réorienter et assouvir son rêve de devenir éleveuse de chevaux. » Le couple investit alors dans un cheptel de 30 quarter horse américains.

## ÉLEVÉES 36 MOIS MINIMUM

Pour équilibrer les pâtures, Emmanuel Rizzi veut rapidement installer quelques vaches au milieu des chevaux. Il lui faut trouver une race rustique, comme ses chevaux,

capable de vivre en extérieur, été comme hiver: « On voulait également une vache avec de bonnes qualités bouchères. On s'est rapidement dirigé vers la galloway, qui avait l'avantage de ne pas avoir de cornes. » Un élément capital pour la cohabitation vache-cheval. Deux galloways, puis sept, viennent tenir compagnie aux chevaux durant plusieurs années. Mais en 2014, Emmanuel se sépare de sa compagne, qui part avec les chevaux. L'éleveur décide alors de tout miser sur ses galloways: « Je m'étais habitué à la race. A la viande. Elles sont élevées durant 3 ans minimum, quand une race classique est emmenée à l'abattoir au bout de 18 mois, dont plusieurs passés à l'étable. Elles ne mangent que de l'herbe. Ça change tout au niveau du goût. »

## « EN POT-AU-FEU, ELLE EST MAGIQUE ! »

Le Jurassien fait rapidement grossir son cheptel pour le stabiliser à 50 têtes. Chaque mois, il en emmène une à l'abattoir de Champagnole. Tout est commercialisé en colis de 10 kilos, qu'il vend en direct auprès d'un fichier de particuliers fidèles. Chaque colis contient une côte, des biftecks, un rôti, mais aussi du bourguignon, de la daube, du jarret... « C'est dans ces « bas-morceaux », comme on dit, que la galloway donne le meilleur d'elle-même. Après trois heures de cuisson, elle a encore de la couleur, elle est encore capable de donner du goût à un bouillon, à des légumes. En pot-au-feu, elle est magique » promet l'éleveur. Ça tombe bien, la recette du mijoté de galloway vous est offerte dans les pages « Recettes » de votre magazine Local & Bio ...

**Bilo Bilo**  
159, rue du village Blandans 39210 Domblans  
Tél. 06 08 18 01 22  
Site : [www.bilobilo.atelier-griffonnage.eu](http://www.bilobilo.atelier-griffonnage.eu)  
Mail : [bilo@bilobilo.fr](mailto:bilo@bilobilo.fr)



JEAN-DAVID CAMUS - Côte-d'Or

# LE CIDRE, COMME UN GRAND VIN

**ECLECTIK**  
Beaune (21)  
Fabrication de cidre

Photo © Xavier Ducordeaux

LÀ OÙ POUSSENT LES VIGNES LES PLUS CHÈRES DU MONDE, JEAN-DAVID CAMUS A DÉCIDÉ DE FAIRE... DU CIDRE. FERMENTÉES ET ÉLEVÉES COMME LES GRANDS VINS, SES CUVÉES SURPRENNENT ET COMMENCENT À SÉDUIRE LES CONNAISSEURS LES PLUS EXIGEANTS.

Quand Jean-David Camus retrouve un vieux pressoir dans la maison de sa grand-mère il y a quelques années, il ne sait pas encore que celui-ci va changer le cours de sa vie. Ce consultant en marketing dans le milieu du vin, multi-entrepreneur, tente un nouveau coup: créer, à Beaune, dans la ville des grands crus, une cidrerie artisanale. Parce qu'en Bourgogne, il n'y a pas que la vigne qui pousse: « En cherchant, j'ai appris qu'Avallon, ça vient d'aval, qui veut dire pomme en celte. Il y a par ailleurs une variété de pommes, l'Avrolles, qui est originaire de l'Yonne. Et du côté de Santenay, on trouve pas mal de vieux vergers: j'avais envie de faire revivre tout ça » explique Jean-David. Le projet Eclectik est lancé en 2020, en association avec trois amis: « Mon environnement, ce sont des jolis vins. Je baigne dans cet univers. Dès lors, j'ai choisi de faire du cidre comme on fait des grands vins. »

## UN ÉLEVAGE EN FÛTS DE PRESTIGE

Tout va être étudié pour atteindre l'excellence. Dans le choix des pommes tout d'abord. Si Jean-David se fournit à Beaune, dans les environs de Dijon, ou encore dans le Jura, il tire l'essentiel de sa récolte des grands terroirs cidricoles français: la Normandie, la Bretagne, le pays d'Othe... Jusqu'ici, rien d'original. Ce qui fait la singularité d'Eclectik, c'est l'élevage. Les jus arrivent à Beaune entre octobre et novembre. Ils sont pris en charge par le « vigneron-cidricole » qui va les transvaser dans des fûts de vin ou de spiritueux prestigieux. Tous ont une histoire et ont contenu des grands crus issus de domaines viticoles réputés, des vieux Armagnac, des whiskies... « Mon travail va être de trouver le fût qui sublimera le mieux le jus de pomme en fonction de sa variété, de son terroir et du cidre que je veux obtenir au final » explique Jean-David. Les pommes

du pays d'Othe iront facilement se loger dans un fût de vin blanc qui préservera leur côté minéral et floral. Les pommes du pays d'Auge vont peut-être préférer un fût d'Armagnac ou de fine de Bourgogne pour renforcer leur rondeur et leur moelleux de bouche.

## « UN VRAI ACCUEIL QUALITATIF SUR LE PRODUIT »

L'élevage dure 8 à 9 mois. Vient alors l'étape d'assemblage. Jean-David goûte ses 50 cuvées. Il mélange, il teste. Et compose: « Pour chaque cuvée, j'assemble entre 10 et 15 jus. Je vais chercher de la rondeur dans l'un, la vivacité dans l'autre, pour proposer une gamme de cidres marqués. » Les cidres sont mis en bouteille pour une prise de mousse selon la méthode champenoise. Sans sucre ajouté. Des extra-bruts qui commencent à séduire, à Beaune et ailleurs: les deux-tiers de sa production partent à l'export; le reste est commercialisé par les meilleurs cavistes du secteur. On commence aussi à trouver les cuvées « Confluence », « De cidre de là » et « Satori » sur les belles tables bourguignonnes. Alors qu'il s'appête à soutirer son troisième millésime, Jean-David l'assure: « On a un vrai accueil qualitatif sur le produit. Mais la route est encore longue, on n'est qu'au début de l'aventure. »

**ECLECTIK - Petite Cidrerie en Bourgogne**  
3 Rue J.F. Champollion 21 200 Beaune  
(sur RDV uniquement)  
Tél. 06 19 98 15 53  
Site : [www.eclectik-cidrerie.com](http://www.eclectik-cidrerie.com)



Photo © Christophe Bidal

**DISTILLERIE DEVOILLE**  
Fougerolles (70)  
Distillerie

**HUGUES ET CÉLINE DE MISCAULT** - Haute-Saône

# DEVOILLE SE DÉVOILE

LA MAISON DEVOILLE DISTILLE CHAQUE ANNÉE QUELQUES 500 TONNES DE FRUITS À FOUGEROLLES-SAINT-VALBERT, TOUT AU NORD DU DÉPARTEMENT DE LA HAUTE-SAÔNE.

La saga ne semble pas prête de s'arrêter. Eaux-de-vie à base de cerise, poire, quetsche, mirabelle, prune ou framboise, on distille de génération en génération depuis plus de 160 ans à la distillerie Paul Devoille. Hugues de Miscault, à la tête de la société depuis 1992, y dirige une équipe de quinze personnes, auxquelles il faut ajouter les collaborateurs du musée des Eaux-de-vie et de la brasserie de Lapoutroie, au cœur du Pays Welche (Haut-Rhin) et de la maison Lecomte-Blaise à Nol (Vosges). « La distillation est née au XVI<sup>e</sup> siècle à Fougerolles, explique Céline de Miscault. La guigne, une variété de cerise très juteuse et parfumée, se conservait très mal. Donc pour ne pas la perdre, les gens de l'époque ont eu l'idée de la stocker en tonneaux, de la laisser fermenter et de la distiller pour produire du Kirsch. »

Au début du XX<sup>e</sup> siècle, on comptait une quarantaine de distilleries dans le village, à la grande époque de l'absinthe, interdite en 1915 car suspectée de rendre fou! Cent-vingt ans plus tard, le panorama a changé, la gamme de produits également. « Avec l'évolution de la société, la consommation s'est féminisée et nous devons nous adapter en permanence. Nous produisons maintenant moins d'eau-de-vie et plus de crèmes et de liqueurs, moins alcoolisées et plus douces. »

## UNE GAMME TRÈS ÉTENDUE

Apéritifs, amers, liqueurs: la boutique recense une multitude de breuvages, à consommer avec modération bien sûr. En tête de gondole, quelques fiertés locales comme évidemment le très aromatique Kirsch de Fougerolles, quatrième eau-de-vie française à obtenir le label AOC en 2010, après le Cognac, l'Armagnac et le Calvados, excusez du peu... Comme un whisky single malt lancé en 2021, très fruité, vieilli trois ans minimum

en fût de chêne de Sancerre puis « fini » un an en fût de Poire William. Comme aussi le très select Paris Dry Gin®, à base de baies de genièvre et agrumes, un clin d'œil à l'appellation traditionnelle London Dry Gin...

Devoille a obtenu en 2015 le label EPV « Entreprise du Patrimoine Vivant », décerné par le ministère de l'Economie et des Finances, véritable reconnaissance du savoir-faire artisanal exceptionnel de l'entreprise. Un savoir-faire que nous explique Didier Simonin, en charge du processus de distillation. « Les fruits fermentés en cuve durant quelques semaines sont versés dans les trois alambics (3500 litres en tout) puis chauffés à près de 100 °C. Je surveille, je pèse, je remplis de temps en temps un verre pour sentir l'alcool qui sort à environ 80°. Il faut parfois monter dans un alambic pour le nettoyer. »

Les produits obtenus sont ensuite stockés dans des bonbonnes en verre, elles-mêmes entourées de paille et d'osier et entreposées dans des greniers volontairement sombres, pour éviter la lumière, et non isolés pour favoriser l'alternance chaud-froid (de 40°C à 5°C). Après la mise en bouteille, la production est acheminée en magasins de détail, chez des grossistes, des cavistes, des viticulteurs et des épiceries fines. 25% de cette production seront exportés.

**Distillerie Paul Devoille**  
7-9 rue des Moines Hauts, 70220 Fougerolles  
Tél. 03 84 49 10 66  
Mail: [contact@devoille.com](mailto:contact@devoille.com)  
Site: [www.devoille.com](http://www.devoille.com)

Magasin ouvert tous les jours  
Boutique en ligne



**FERME LE CREUSERET**  
Saint-Vit (25)  
Maraîcher

Photo © Laurent Cheviet

**BENOÎT SCOTTO** - Doubs

# DU MARAÎCHAGE À LA CRÉATION D'UNE AMAP

NÉ DANS UNE FAMILLE PAYSANNE, BENOÎT SCOTTO AVAIT UN CHEMIN TOUT TRACÉ. GRÂCE À UN HÉRITAGE DE PARCELLES, LE MARAÎCHER BASÉ À SAINT-VIT, DANS LE DOUBS, S'EST LANCÉ DANS UN PARI OSÉ: MOINS D'UN AN APRÈS SON INSTALLATION, IL A CRÉÉ UNE ASSOCIATION POUR LE MAINTIEN D'UNE AGRICULTURE PAYSANNE (AMAP).

C'est une route pavée de belles rencontres et de grandes initiatives qu'a suivi Benoît Scotto. Alors qu'il rêve depuis petit de s'installer sur la parcelle familiale, plusieurs options s'offrent à lui : suivre le chemin de ses grands-parents en conservant des vaches et la fabrication de lait ou envisager l'horticulture... C'est finalement à la suite d'une rencontre, lors d'un stage, qu'un déclic a lieu. Ce sera le maraîchage et dès l'obtention de son BTS, Benoît Scotto s'engage dans cette grande aventure.

Il s'installe rapidement, le maraîchage lui permettant d'anticiper la petite surface dont il dispose - 3 hectares - et d'appréhender la suite. En parallèle, il crée une AMAP, lui assurant une sécurité financière. « Je me suis rendu compte que c'est le système qui me convient le mieux, dans le sens où je sais combien de clients je vais avoir sur l'année et je peux plus facilement calculer ce que je dois planter et semer. C'était une volonté de m'installer directement avec ce système-là. » L'engouement est très rapide et les projets et rencontres s'enchaînent. Il collabore notamment avec le Château du Mont Joly, tenu par le Chef étoilé au guide Michelin Romuald Fassenet.

## SE RÉINVENTER AU FIL DU TEMPS

Bien que depuis 2020, les conditions climatiques aient impacté la production de légumes, le maraîcher a su se renouveler et entamer de nouveaux chantiers. Il a notamment créé un bassin de rétention d'eau, qui lui permet de stocker les eaux de pluie durant l'hiver. Benoît Scotto a également entrepris la production de blé, en farine et en pâtes, via un laboratoire de transformations créé en 2020. Cette seconde activité, basée

sur une surface supplémentaire, permet une rotation à forte valeur ajoutée dans sa production. « Et pour la suite, si je peux cette année, je vais me lancer dans l'agroforesterie, donc planter des rangées d'arbres dans mes carrés de légumes, pour ramener un peu d'humidité l'été et ça permettra d'enlever un peu le gel l'hiver. C'est bénéfique sur tous les points. »

En parallèle de la production de légumes et de blé, Benoît Scotto est également associé dans l'AMAP « Le Panier de la Bergeronnette ». Cette activité supplémentaire implique la livraison de paniers de légumes, de manière régulière : toutes les semaines de la mi-mai à décembre. « On est 14 producteurs à livrer des produits à tour de rôle ici. Il y a des cycles différents: tout ce qui est viande, c'est une fois par mois tandis que les laitages, fromages et œufs sont proposés tous les quinze jours. Ce qui ne change pas, c'est qu'il y a toutes les semaines des légumes et du pain. » A ces cycles réguliers s'ajoutent des ventes exceptionnelles, notamment de fruits, de bières et de savons. Par ailleurs, une nouvelle offre vient enrichir la gamme de propositions de paniers : il est désormais possible de récupérer un demi-panier tous les quinze jours pour les familles moins nombreuses.

**La ferme du Creuseret /**  
**AMAP Le Panier de la Bergeronnette**  
9 Rue de Ferrières les Bois 25410 Saint-Vit  
Tél. 06 18 60 48 68

**LA FERME DU REBOUT**  
Saint-Léger-sous-Beuvray (71)  
Éleveuses de chèvres et de vaches

**VÉRONIQUE DIANO ET AMÉLIE GUILLOT** - Saône-et-Loire

## LA VIE AU GRAND AIR

ELLES N'ÉTAIENT PAS DESTINÉES À DEVENIR AGRICULTRICES. ET ENCORE MOINS À S'INSTALLER DANS LE MORVAN. VÉRONIQUE DIANO ET AMÉLIE GUILLOT ONT POURTANT TRAVERSÉ LA FRANCE POUR REPRENDRE L'ICONIQUE FERME DU REBOUT.

Quitter la Vendée et ses longues plages de sable blond pour venir s'enraciner dans le Morvan: c'est le pari que se sont lancé Véronique et Amélie, il y a maintenant trois ans. La quarantaine approchant, les deux jeunes femmes avaient envie de changement: «*Je suis originaire des Pyrénées, on cherchait quelque chose de vallonné, se rappelle Véronique. On a vu cette annonce pour reprendre une ferme dans le Morvan. On est venu visiter, c'est exactement ce qu'on recherchait.*» Il faut dire que la ferme du Rebut a une longue histoire: elle fût dans les années 70 l'une des premières du Morvan à proposer des produits bio. Un héritage que le couple veut conserver et développer: «*Il n'y avait plus d'exploitation. On a acheté notre troupeau de chèvres et quelques vaches. Nos premiers fromages sont arrivés sur le marché en mars 2020.*» Quelques jours avant le premier confinement: «*On a alors fait du drive, on a créé avec le boucher du village un marché sur la place centrale.*»

### «**BEAUCOUP DE CHOSES SE CRÉENT ICI**»

Les deux vendéennes sont rejointes par un autre couple: Ingrid et Vincent. Deux trentenaires qui installent des serres sur les terres de la ferme. Quelques poules aussi. Et des ruches! «*Ça nous permet alors de proposer une gamme complète 100% ferme du Rebut, avec du fromage, des œufs, des légumes, du miel et quelque fois de la viande*» précise Véronique.

La population du coin ne s'y trompe pas. La ferme du Rebut est en train de renaître de ses cendres: «*Humainement, c'est une aventure incroyable. Le Morvan est un lieu de vie magnifique. On est isolé, mais c'est paradoxalement très dynamique. Beaucoup de choses se créent ici.*» Comme la cabrache par exemple. Un fromage 100% morvandiau, créé en 2021 par un groupe d'éleveurs soutenus par le parc naturel régional

du Morvan. La cabrache est une tomme qui a la particularité de pouvoir être fabriquée à partir de lait de chèvre, de vache ou de brebis. Véronique et Amélie ont emboité le pas dès leur arrivée: «*C'est génial de pouvoir participer à un tel projet. On se réunit entre producteurs, ça crée du lien. On a commercialisé nos premières cabraches en octobre 2021: ça a super bien marché. Aujourd'hui, tout le monde en veut, et tous les producteurs sont en rupture de stock!*» Alors en attendant le retour de la tomme du Morvan, Véronique propose de la raclette pour les longues soirées d'hiver. C'est bien aussi la raclette! 🌿



**Ferme du Rebut**  
Rue de la fromagerie 71 990 Saint-Léger-sous-Beuvray  
Tél. 03 85 82 54 64  
Vente à la ferme mercredi et samedi soir  
(tous les soirs en juillet-août)  
Sur les marchés d'Autun, Beaune et Nevers.

**L'ESCARGOT EN VRILLE**  
Neuvy-sur-Loire (58)  
Hélicultrice

**CHRISTINE FALSQUELLE** - Nièvre

## QUAND L'ESCARGOT PART EN VRILLE!

CHRISTINE FALSQUELLE EST L'UNE DES RARES HÉLICULTRICES DE LA NIÈVRE. ELLE A FONDÉ SON ENTREPRISE «**L'ESCARGOT EN VRILLE!**» EN 2022, DANS LE CADRE D'UNE RECONVERSION PROFESSIONNELLE.

C'est la proximité de la rivière nommée «*La Vrille*» qui a donné à Christine Falsquelle l'idée du nom de son entreprise. Installée aux confins de l'ouest Nivernais, à Neuvy-sur-Loire, la quinquagénaire est devenue hélicultrice en avril 2022 après s'être formée au CFPPA de Châteaufarine dans le Doubs.

### PRENDRE SON TEMPS... COMME UN ESCARGOT

C'est une reconversion pour elle qui a œuvré durant 29 ans au sein de l'aéroport d'Orly, en tant que responsable process passagers. «*L'envie de prendre davantage le temps, le besoin de retrouver un équilibre personnel et le contact avec la nature*» l'y ont poussée. Elle dédie environ 400 m<sup>2</sup> à sa production d'escargots «*gros gris*» sur ses quatre hectares de terrain. Bien qu'elle n'ait pas de label agriculture biologique, Christine travaille le plus respectueusement possible en favorisant les circuits-courts et le bien-être des animaux. Propriétaire de nombreux animaux, elle porte par ailleurs le projet de créer une mini-ferme pédagogique. L'hélicultrice a démarré avec 90 000 petites bêtes à cornes, nées chez l'un de ses confrères dans la Somme (Hauts-de-France). «*Ils arrivent sous la forme d'un naissain dans une boîte, composé de bébés escargots d'environ 37 milligrammes*» indique-t-elle avant de poursuivre: «*C'est un élevage qui demande beaucoup d'observation, de temps. Il faut veiller à ce qu'ils aient de l'ombre, de l'eau, du soleil et de l'air... mais pas trop!*»

Son démarrage n'a pas été des plus faciles, en raison des multiples canicules qui ont sévi. En 2023, elle espère aller plus loin en gérant la reproduction au sein de son exploitation. Elle clame «*avoir à cœur de défendre la production française et bourguignonne, dans une filière où le client pense parfois acheter des escargots dits de Bourgogne, importés des pays de l'Est où la traçabilité et la qualité ne sont pas assurées*»

### COQUILLES VS CROQUILLES

Elle commercialise ses escargots préparés et congelés à la douzaine (environ 4 000 l'an) sur un plateau. L'abattage et la préparation sont réalisés par une entreprise située en île-de-France. Deux recettes sont confectionnées: escargots-coquilles traditionnels à l'ail persillé et plus originales, les croquilles: comme pour une bouchée, la farce (saveur au choix bourguignonne, provençale, chèvre ou comté) est déposée au cœur d'un biscuit beurré croustillant.

Christine Falsquelle écoule sa production dans un rayon de 50 kilomètres, sur de nombreux marchés ou magasins de producteurs. Elle vend également à la ferme, sur rendez-vous uniquement. 🌿

**L'escargot en vrille - Christine Falsquelle**  
58450, La Vrille à Neuvy-sur-Loire  
Tel. 06 78 31 45 10  
Mail: [lescargotenvrille@gmail.com](mailto:lescargotenvrille@gmail.com)  
[www.facebook.com/lescargotenvrille/](http://www.facebook.com/lescargotenvrille/)

JULIEN ANDLAUER - Territoire de Belfort

## EN DIRECT DE LA PALOUSE

JULIEN ANDLAUER, 40 ANS, GÈRE LA FERME « LA PALOUSE » AU CŒUR DU VILLAGE D'ANJOUTEY (90). AVEC DES HAUTS ET DES BAS, MAIS TOUT EN GARDANT LA PASSION ET L'ENVIE DE S'ADAPTER EN PERMANENCE.

Julien Andlauer est à la tête de sa petite entreprise, qui a connu la crise, quelques obstacles, la période Covid mais peut se réjouir d'être en accord avec ses principes. « J'ai grandi dans le berceau des usines Peugeot, à Sochaux, ville ouvrière. » Après ses études, il commence à faire les vendanges. Ça lui plaît, il souhaite mieux comprendre. « Mais faire du vin dans le Doubs, ce n'était pas facile, alors j'ai proposé à des producteurs de revendre leur vin sur les marchés. En parallèle je faisais en famille quelques litres de vin de noix et de pêche. »

Aujourd'hui, il récolte et transforme les petits fruits (prunes, mirabelles, framboises) de ses vergers pour proposer des sirops, vinaigres, jus et apéritifs. « Il y a deux ans, tout a gelé et j'ai perdu 85% de ma production. Il a fallu trouver des solutions. J'ai commencé les sirops de fleur, de sureau, d'ortie, de sapin, de mélisse citronnelle, de pissenlits. Je m'adapte, je cherche à dynamiser les affaires. » explique-t-il au moment de rembobiner le fil de son histoire.

### DÉBUTS DIFFICILES

Au départ, son activité, doublée avec son travail, en sous-traitance pour Peugeot, devenant usante, il sent « qu'il y a peut-être quelque chose à creuser dans le local. » Il lance alors une production d'apéritif à Sochaux, puis achète un ancien centre équestre qui deviendra son lieu d'habitation avec un verger mitoyen, aménage un atelier de fabrication, un lieu de stockage et un magasin de vente directe. « Je suis parti sur les sirops (cerise, framboise, mirabelle, cassis) et j'ai eu l'idée de recycler les pertes. Un mauvais apéritif peut devenir un bon vinaigre! » Il ouvre en septembre 2016, et là, c'est le drame... « Un flop total. Personne! » Il décide, pour attirer des clients réguliers et créer du lien dans le village, de diversifier son offre, avec de la viande sous vide, du Comté en provenance de la fruitière du Lomont, des légumes de saison produits par un maraîcher voisin et des œufs.

### COVID, LE TOURNANT

Lorsque le Covid arrive, avec ses périodes de confinement, c'est la bascule. « Un matin, 23 personnes devant la boutique! Les ventes ont décollé, on m'appelait parfois à 1 h du matin! J'ai embauché, créé un site, un drive et un service de livraison. » Même si la voilure a été un peu réduite depuis, la Palouse est aujourd'hui intégrée au réseau Bienvenue à la ferme et a récemment exposé au salon de l'agriculture. Son créateur travaille à nouveau seul, gère tout de A à Z, le conditionnement, la préparation de colis, l'étiquetage, la caisse et la communication... Avec la volonté de s'adapter aux saisons et d'innover en permanence. Les grosses récoltes vont arriver. « Je projette de me lancer dans le maraîchage simplifié : courgette, potiron, choux. Et je reprends un peu les marchés et les salons pour faire connaître mes produits. »



FERME LA PALOUSE  
Anjoutey (90)  
Éleveuse de bovin



Ferme La Palouse  
2 Rue des Errues 90170 Anjoutey  
Ouvert du mardi au vendredi de 14 h à 18 h,  
le samedi de 9 h à 17 h et le dimanche de 9 h à midi.  
Tél. 06 98 40 66 22  
Site: fermelapalouse.fr

Photo © Laurent Cheviet



JÉRÔME RABUAT - Yonne

FOIE GRAS RABUAT ET FILS  
Méré (89)  
Éleveur et producteur

Photo © Xavier Ducardaux

## LE CANARD EN HÉRITAGE

IL A CUISINÉ POUR NICOLAS SARKOZY, FRANÇOIS HOLLANDE ET LES PLUS GRANDES TÊTES COURONNÉES DU MONDE ENTIER. A 40 ANS, JÉRÔME RABUAT A QUITTÉ PARIS POUR REPRENDRE LA FERME FAMILIALE; AUJOURD'HUI, IL ÉLÈVE DES CANARDS ... ET CONTINUE DE CUISINER.

« L'agriculture, ce n'était pas mon truc. » Eleveur de canards à Méré, à côté de Chablis, Jérôme Rabuat a longtemps cru qu'il allait échapper à son destin. Fils d'agriculteurs, son truc à lui, c'était la cuisine: « Petit, je passais plus de temps avec ma maman en cuisine qu'avec mon papa dans les champs. » A quatorze ans, le jeune homme rejoint Auxerre. Il y obtient son CAP/BEP de cuisine, avant de réussir deux ans plus tard son Brevet Professionnel à Nevers. Appelé pour faire son service militaire, il prend la direction de Paris et des cuisines du Chef d'état-major de l'armée de l'air. Un poste qui lui permet d'être libéré les week-ends: « Je peux revenir à la ferme aider les parents. Notamment à la vente, sur les marchés, les foires. » Yvette et Roger Rabuat se sont lancés dans l'élevage de canards au début des années 80. La vache à lait ne payait déjà plus assez.

Un passage par le Tchad, en zone de guerre, et Jérôme revient en France à la fin des années 2 000 pour relever le défi de la Présidence de la République: il est recruté comme pâtissier à l'Élysée, sous les ordres du Chef Guillaume Gomez. Pendant cinq ans, il va pâtisser pour Nicolas Sarkozy, François Hollande, le roi d'Espagne et les plus grands chefs d'Etat: « On avait carte blanche. On ne regardait pas nos horaires. On n'avait qu'un objectif: faire rayonner la gastronomie française. »

### SUR LA TABLE DES PLUS GRANDS

L'heure de la retraite sonne en 2016 pour Yvette et Roger. Jérôme retrouve son Yonne natale. Il prend les rênes de la ferme le 1<sup>er</sup> janvier 2017: « Je ne pensais pas continuer l'élevage mais je me suis vite aperçu que pour faire de la qualité, il fallait maîtriser la chaîne entière. » Les canetons arrivent à un

jour. Ils sont élevés 14 à 18 semaines, contre 11 semaines dans un élevage intensif. La garantie pour avoir des magrets de qualité. Le gavage dure lui aussi plus longtemps: 15 jours contre 10. En respectant au maximum les animaux: « Nos canards sont gavés à la main au maïs grain que l'on cuit. On contrôle le jabot de chaque animal et on donne la juste dose. » On est loin du gavage industriel « à la pâtée », le canard ingurgitant un bloc de pâte de maïs en un quart de seconde. Résultat: l'éleveur sort des foies gras d'une qualité exceptionnelle. Et surtout, il met à profit son passé de cuisinier pour créer des recettes uniques: son velouté de potimarron au foie gras est d'une douceur absolue, tandis que sa bolognaise de canard vous fait vite oublier les mauvaises sauces tomates de supermarché agrémentées de miettes de bœuf haché.

En année normale, Jérôme Rabuat élève entre 5 000 et 6 000 canards. La grippe aviaire qui sévit depuis deux ans a mis un coup de frein à son activité: « On a réussi malgré tout à en faire 4 000 en 2022. Mais pour 2023, c'est le flou total. On fait le dos rond et on attend ». Nous aussi. Car on a hâte de retrouver les produits Rabuat sur nos marchés ...

Foie gras Rabuat et fils  
2 Rue de la Fontaine 89 144 Méré  
Vente à la ferme du mardi au vendredi, de 9h à 12h  
et de 14h à 16h  
Tél. 03 86 47 40 56  
Site: www.foiegras-rabuat.fr

# LA RÉGION FAIT DE L'ALIMENTATION DE PROXIMITÉ UNE PRIORITÉ

LA COLLECTIVITÉ S'ENGAGE AUPRÈS DES LYCÉES POUR LES AIDER À DÉVELOPPER LEUR APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS ALIMENTAIRES LOCAUX.

« L'objectif d'accroître la place des produits locaux et biologiques dans les repas servis aux lycéens sera poursuivi au cours du mandat, avec un seuil fixé à 75%. » Cet horizon est fixé dans le plan de mandat, le document formalisant les grandes orientations et les priorités de la Région Bourgogne-Franche-Comté jusqu'en 2028. Il va bien au-delà des dispositions de la loi EGALIM qui fixe, pour la restauration collective, l'objectif d'un taux d'approvisionnement de 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

La collectivité souhaite densifier l'alimentation de proximité en mobilisant l'une de ses compétences importantes: la restauration des élèves scolarisés dans les 129 lycées publics de Bourgogne-Franche-Comté.

Les exploitants du service de restauration et d'internat sont les lycées eux-mêmes. À ce titre, ils perçoivent directement des familles la tarification fixée par la Région. Les agents techniques œuvrent chaque jour sous l'autorité des chefs d'établissements et de leurs adjoints gestionnaires, pour restaurer les jeunes avec une offre adaptée.

Elle est produite dans le respect de règles de sécurité exigeantes qui impliquent des contrôles sanitaires réguliers. La Région équipe les lycées avec du matériel spécialisé pour une restauration collective de qualité. Elle apporte aux équipes une expertise et un accompagnement régulier grâce à un service régional dédié à cette mission restauration.

## ACCOMPAGNER LE CHANGEMENT ET LEVER LES FREINS

À l'heure actuelle, la proportion de produits locaux et bios mis en œuvre dans les 118 unités de restauration (certaines cuisines sont mutualisées entre plusieurs établissements) s'élève à 31%: 23% de produits locaux et 8% de bio. Elle augmente d'année en année. « Certains lycées sont déjà bien au-dessus de ces taux, ils savent faire. Mais le tissu de fournisseurs locaux est très différent selon les secteurs géographiques et l'inflation pèse inévitablement sur les marges de manœuvre », précise Louis Lefèvre, responsable de la direction des lycées.

Privilégier l'approvisionnement local et moins recourir aux grossistes signifie modifier les pratiques professionnelles quotidiennes. « Transformer des produits bruts, c'est comme cela que l'on s'en sort le mieux. Sinon cela coûte trop cher, souligne Nicolas Viprey, gestionnaire-agent comptable du lycée Jules-Haag de Besançon. Et c'est aussi plus valorisant pour les équipes. » Depuis plusieurs années, pour accompagner ce changement, les services de la Région organisent des formations. En particulier sur la cuisine des protéines végétales et la cuisson des viandes à basse température (voir page 28).

Par ailleurs, afin de lever des freins encore nombreux, du côté des lycées comme des producteurs locaux, la Région a décidé de tester la mutualisation de commandes via une centrale d'achat. Une expérimentation en ce sens est en cours à Dijon et Besançon, au croisement de plusieurs politiques: éducation, achats, agriculture et aménagement du territoire (voir pages 25-26-27).



Photo © Laurent Cheviet

## LYCÉES

# EN 2028, 75% DE LOCAL & BIO DANS LES ASSIETTES

Il s'agit d'un engagement politique fort pour améliorer l'alimentation des jeunes et soutenir l'agriculture de proximité. Dans les lycées de Bourgogne-Franche-Comté, la Région entend augmenter la part des produits locaux et bio utilisés par la restauration scolaire. Objectif: atteindre 75% d'ici la fin du mandat, en 2028.

Pour y parvenir, la collectivité déploie une stratégie de relocalisation des achats de denrées alimentaires en accompagnant, à la fois, les établissements scolaires et les producteurs locaux.

## LES PRODUITS LOCAUX MOINS TOUCHÉS PAR L'INFLATION

C'est la boussole des chefs de cuisine: le coût journalier des repas est calculé en fonction du prix des matières premières. Il a nettement augmenté ces derniers mois en raison de l'inflation qui touche les produits alimentaires. « Au lycée Simone Weil, il est passé de 2,30€ à 3,10€, soit une hausse de 34% », indique Adeline Michel, adjointe-gestionnaire de l'établissement dijonnais. Cette flambée des prix, liée notamment aux importations, aux frais de transport et aux coûts de l'énergie, est un peu moindre pour les produits locaux. Elle concerne principalement les denrées alimentaires commercialisées par les grands distributeurs. Conséquence: si le local reste toujours un peu plus cher, l'écart se réduit.

# « RÉDUIRE LES COÛTS ET ASSURER LA JUSTE RÉMUNÉRATION DES PRODUCTEURS »

TROIS QUESTIONS À OCÉANE CHARRET-GODARD, VICE-PRÉSIDENTE DE LA RÉGION EN CHARGE DES LYCÉES.

## Comment la Région peut-elle atteindre l'objectif de 75% de produits locaux et bio dans les assiettes des lycées d'ici la fin du mandat en 2028 ?

« Nous portons une politique avec un objectif clair. L'enjeu, c'est la santé, le bien-être des lycéens. Nous exprimons ce cap et nous donnons les moyens de l'atteindre. Nous travaillons avec des chefs de cuisine, des gestionnaires pour faciliter l'approvisionnement en ouvrant la centrale d'achat de la Région dans le but de mutualiser les commandes. Cela demande un travail très fin pour répertorier tous les producteurs dans les territoires concernés. Le but : réduire les coûts pour les lycées et assurer la juste rémunération des producteurs. »

## Cet engagement est-il tenable dans un contexte de forte hausse des prix de l'alimentation ?

« Depuis 6-7 ans, nous avons fait le choix de ne pas augmenter le tarif de la restauration pour les familles. Mais cela devenait de plus en plus difficile, les chefs nous disaient qu'ils n'y arrivaient plus. Nous avons pris la décision d'augmenter de 16 centimes le coût d'un repas pour les familles soit 3,41€. Toutefois, cette augmentation a été compensée pour les 12 000 familles de boursiers et nous avons créé un nouvel échelon : ainsi 20% des lycéens sont éligibles aux aides régionales à la restauration et à l'hébergement. Nous devons tenir compte d'un contexte très compliqué pour les familles sans rogner pour la qualité. On sait que pour certains lycéens, le repas à la cantine est le seul de la journée à être équilibré, de qualité. »

## De quelle manière les équipes en cuisine sont-elles impliquées dans la démarche ?

« Même si l'on fixe cet objectif de 75%, ce n'est pas la Région qui passe les commandes. On propose un levier, la centrale d'achat, sans chercher à détricoter ce qui se fait déjà. Il s'agit plutôt d'amplifier le mouvement et de rassurer les producteurs. On leur assure la possibilité de bénéficier de commandes de plusieurs lycées et une juste rémunération sans casser le lien avec les chefs. »

La Bourgogne-Franche-Comté salarie des professionnels de la cuisine dans l'ensemble des lycées sans recourir à des prestataires extérieurs. Je sais qu'ils font en sorte que les élèves mangent bien, notamment dans les lycées de centre-ville avec la concurrence des kebabs et des burgers. Je suis très reconnaissante à l'égard des équipes de restauration qui font preuve de créativité pour que les jeunes déjeunent au lycée. »

## CHIFFRES CLÉS :

### 10 MILLIONS DE REPAS

servis, sur une année scolaire, dans les cantines des lycées publics de Bourgogne-Franche-Comté.

### 70 000 CONVIVES

(élèves, enseignants, personnel technique et administratif).

### 537 PROFESSIONNELS DE CUISINE

salariés de la Région (chef.fe.s, cuisinier.e.s et aides de cuisine).

### 26 MILLIONS D'EUROS

le budget régional consacré à la restauration scolaire.

### 3,41€

le tarif d'un repas pour un élève non boursier (forfait sur 5 jours)

### ENTRE 9 ET 10€

le prix de revient d'un repas pour la Région (incluant le coût du personnel, des locaux et de l'équipement).

## DES MARCHÉS PUBLICS « TOUT CUITS »

Portant sur les légumes bio, le premier marché conclu dans le cadre de la centrale d'achat a été signé le 24 janvier 2023. Il a été attribué aux Jardins bio des Monts de Gy, en Haute-Saône.

## À PARTIR DE LA PROCHAINE RENTRÉE SCOLAIRE, 21 LYCÉES DE BESANÇON ET DIJON POURRONT EFFECTUER DES COMMANDES MUTUALISÉES DE PRODUITS ALIMENTAIRES LOCAUX ET BIO VIA LA CENTRALE D'ACHAT DE LA RÉGION.

« Coup par coup, on va chez les petits producteurs et on noue des relations sur le long terme. Mais cela représente un travail supplémentaire de contractualiser avec les petits opérateurs économiques », témoigne Nicolas Viprey qui tient les comptes des deux unités de restauration de Jules-Haag à Besançon.

Pour décharger les établissements de ce « sourcing » chronophage, la Région a décidé d'élargir aux denrées alimentaires le périmètre de sa centrale d'achat. Aussi, à compter de cette année 2023, une expérimentation de marchés publics destinés à la restauration scolaire est conduite sur les 21 lycées de Dijon et Besançon, soit un quart du volume de la commande régionale.

## ACCOMPAGNEMENT DES PRODUCTEURS

En amont, il a fallu cerner les besoins des lycées et leurs contraintes. « Nous collaborons au quotidien avec un groupe de chefs de cuisine et de gestionnaires. C'est un travail collectif. On s'appuie sur ceux qui savent faire pour embarquer tout le monde », souligne Bertrand Lejeune, acheteur.

Côté offre, afin d'identifier les producteurs susceptibles de candidater, le service achats s'est appuyé sur les « tuyaux des chefs », les chambres d'agriculture, les réseaux professionnels... « Ce n'est pas un public qui a l'habitude des marchés publics », observe Fanny Thevenin, cheffe du service achats et pilote du projet Relocalisation des achats de denrées alimentaires. Nous avons simplifié nos documents de consultation et formé les producteurs pour qu'ils puissent répondre aux appels d'offre. Il y a un accompagnement jusqu'à la signature du marché. On va les suivre aussi sur la durée du contrat, pour qu'ils aient une visibilité ». Un travail coordonné avec les directions de l'agriculture et de l'aménagement du territoire afin d'aider les agriculteurs à se regrouper, à se doter de matériel de transformation ou d'un véhicule de livraison.

## MOTIVATION SUPPLÉMENTAIRE

Six à huit familles de produits feront l'objet de commandes mutualisées. Après les légumes bio – marché attribué aux Jardins bio des Monts de Gy (voir pages 26 et 27) – suivront les fruits et légumes surgelés bio puis la viande hachée locale surgelée et fraîche. Signés pour quatre ans, ces marchés publics débiteront officiellement avec l'année scolaire 2023/2024.

Au lycée Simone-Weil à Dijon, Adeline Michel compte bien utiliser ce nouvel outil. « Nous sommes actuellement à 30% de produits locaux et bio en passant par l'intermédiaire d'un grossiste. La centrale d'achat nous permettra de travailler en direct avec les producteurs ; c'est intéressant pour les petits établissements comme nous, avec peu de marge de manœuvre financière, apprécie l'adjointe-gestionnaire. Il ne s'agit pas de marchés élaborés dans un cercle de juristes et d'administratifs déconnectés du terrain. La démarche consiste à faire évoluer ensemble les acheteurs et les fournisseurs. C'est vertueux pour l'efficacité et même humainement : c'est un facteur de motivation supplémentaire des équipes ».

À Besançon, le lycée Jules-Haag a lui aussi prévu de recourir à la centrale d'achat. « Cela me libère du temps de travail. Il y a un vrai enjeu à sécuriser juridiquement nos approvisionnements, assure Nicolas Viprey. La Région nous offre des marchés publics tout cuits! »

# AUX MONTS DE GY, LES JARDINS BIO CULTIVENT LA SOLIDARITÉ

Marc Terraz, responsable des Jardins bio des monts de Gy

Photo © Laurent Cheviet

L'AFSAME EST LE PREMIER FOURNISSEUR RETENU PAR LA CENTRALE D'ACHATS DE LA RÉGION. EN HAUTE-SAÔNE, CETTE ASSOCIATION PRODUIT ET COMMERCIALISE DES LÉGUMES BIO TOUT EN PERMETTANT À DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP OU EN INSERTION D'ACCÉDER À L'EMPLOI. REPORTAGE.

C'est l'hiver, les champs sont encore en sommeil. Les feuilles vertes des salades et des épinards colorent la terre sous les grandes serres. À deux pas, 150 tonnes de carottes sont stockées dans une chambre froide. Le bâtiment d'à côté abrite plusieurs centaines de tonnes de pommes de terre. Quand on ouvre la porte, une étonnante odeur de chewing-gum se propage. « On diffuse de l'huile essentielle de menthe. Cela permet de limiter la germination », renseigne Marc Terraz, le responsable des Jardins bio des Monts de Gy, au sud du département de la Haute-Saône.

Trente hectares cultivés en pleine terre et plus de deux hectares de serre, le tout en agriculture biologique: nous sommes chez le plus gros maraîcher de Franche-Comté. À partir de la rentrée prochaine, les légumes produits ici seront référencés dans la centrale d'achats régionale. Ils pourront donc être commandés par les responsables de restauration des 21 lycées de Besançon et Dijon participant à l'expérimentation initiée par la Région Bourgogne-Franche-Comté (voir page 25).

## REDONNER SES LETTRES DE NOBLESSE À LA «HAUTE PATATE»

Tomates, oignons, choux, courgettes, radis, melons... Les légumes des Monts de Gy sont locaux et bio. Ils ont aussi le goût de la solidarité. Il ne s'agit pas d'une exploitation maraîchère comme les autres. Elle a été fondée en 2012 sous statut d'entreprise adaptée par l'Association fédératrice de services sociaux et d'accompagnements médico-éducatifs (AFSAME), une structure qui œuvre depuis près de 80 ans dans le secteur social et médico-social. Objectif: bâtir une passerelle entre les établissements d'accueil des personnes en situation de handicap et le milieu ordinaire du travail.

« Nous étions un peu précurseurs à l'époque, relève Thierry Sauvageot, directeur de l'AFSAME. Nous voulions développer une activité liée à la ruralité ». « La Haute-Saône, c'est quand même la "haute patate", complète malicieusement Pierre Poux,

le président de l'association. On lui a redonné ses lettres de noblesse! » En 2018, une entreprise d'insertion baptisée C'Bio est également créée dans le but de transformer et commercialiser la production de l'entreprise adaptée.

Les Jardins des Monts de Gy se dotent alors d'une légumerie, d'un atelier de conditionnement et d'une plateforme logistique de produits agroalimentaires regroupant un ensemble de producteurs bio. « Nous travaillons en partenariat avec des maraîchers de Luxeuil-les-Bains (Haute-Saône), Auxonne et Bretenière (Côte-d'Or). Nous nous coordonnons sur nos mises en culture », précise Marc Terraz, lui-même ancien maraîcher à Auxonne.

## UNE CINQUANTAINE DE SALARIÉS

Aujourd'hui, les deux entreprises emploient un peu moins de 50 travailleurs handicapés et salariés en contrat d'insertion ainsi que six encadrants. La mécanisation de nombreuses opérations (comme l'arrachage des carottes) et l'agrandissement des surfaces cultivées sous serre ont amélioré les conditions de travail. Et permis de maintenir une activité toute l'année. « Sous abri, on allonge la saisonnalité des tomates de mai à novembre, cite en exemple Thierry Sauvageot. Auparavant, les contrats étaient saisonniers et nos salariés partaient six mois dans la nature. Nous ne pouvions pas les accompagner correctement. » Les importants investissements réalisés par l'AFSAME ont également fait croître les volumes produits. Ceux-ci sont de plus en plus commercialisés dans les magasins de producteurs, ce qui compense la baisse des ventes enregistrée depuis 2022 dans les commerces bio et la grande distribution. Les Jardins bio des Monts de Gy fournissent aussi des grossistes, l'activité restauration de l'association à Gray (1 800 repas par jour), la cuisine centrale de Besançon et plusieurs établissements scolaires. Dont le lycée Jules-Haag à Besançon qui a servi d'intermédiaire avec la Région. « Les Monts de Gy ont été l'un de mes premiers fournisseurs locaux car leur réponse cadrait

parfaitement avec ma demande. Je travaille avec eux depuis 5-6 ans », raconte Romain Fiatte, le chef de cuisine du site Marceau (voir page 28).

Attributaire depuis le 24 janvier 2023 du premier marché alimentaire passé dans le cadre de la centrale d'achat régionale, l'association pourra donc contribuer à la confection de près de 16 000 repas par jour dans les établissements bisontins et dijonnais. « Jusqu'à présent, le problème avec les lycées c'était le volume des commandes qui était insuffisant pour nous. Mais là des commandes mutualisées et un marché sur quatre ans, ça nous intéresse beaucoup », souligne Thierry Sauvageot qui envisage de recruter pour effectuer des tournées de livraisons dédiées aux lycées. « Cela démarre sur Dijon et Besançon. Mais on espère que ce sera étendu ensuite sur un territoire plus vaste ». 🌱



Photo © Laurent Cheviet



Photo © Laurent Cheviet



Photo de gauche à droite : Majid Charaoui (lycée Eiffel Dijon) & Romain Fiatte (lycée Jules-Haag, site Marceau Besançon)

Photos © Laurent Chevret et Ludovic Godard

## LE MENU LOCAL DE « CHEZ GUSTAVE »

COMME AU SELF! MAGID CHERFAOUI, CHEF DE CUISINE DU MENU TYPE SERVI DANS L'ÉTABLISSEMENT PAR L'ÉQUIPE DE RECETTES INTÈGRENT DES PRODUITS LOCAUX\*.

LYCÉE GUSTAVE-EIFFEL À DIJON, PROPOSE UN « CHEZ GUSTAVE ». TOUT EST FAIT MAISON ET LES

# PAROLE DE CHEFS

RENCONTRE AVEC ROMAIN FIATTE ET MAJID CHARAOUI, DEUX CHEFS DE CUISINE ENGAGÉS POUR QUE LES LYCÉENNES ET LES LYCÉENS MANGENT BIEN.

**83%** record à battre! Avec 47% d'ingrédients locaux et 45% de produits bio en 2022, le site Marceau du lycée Jules-Haag à Besançon (630 repas par jour) peut être considéré comme notre champion régional. Quelle est la recette de Romain Fiatte, le chef de cuisine? « Si on fait un effort, on y arrive. Ce n'est pas insurmontable, répond-il simplement. Cela a toujours été mon cheval de bataille. J'ai des enfants du même âge que les élèves alors j'ai envie qu'ils mangent des bonnes choses ».

Viande de l'abattoir de la Motte à Vesoul, légumes bio des monts de Gy, truite du Jura, steak haché frais d'Epenouse, près de Valdahon, yaourts de Palise, dans la vallée de l'Ognon, pain bio d'une boulangerie bisontine, volailles de Saône-et-Loire... Romain Fiatte a développé des partenariats avec de nombreux fournisseurs locaux afin de s'affranchir au maximum des « grosses plateformes ». Pour certains fruits et légumes, il est livré deux fois par semaine par un primeur de Saint-Vit qui s'approvisionne sur le marché de gros de Corbas, près de Lyon: « Il y a une différence de prix et de fraîcheur. »

« Ici à Dijon, ce n'est pas comme en Franche-Comté. Il n'y a pas pléthore de producteurs », remarque Majid Charaoui. Le chef du lycée Gustave-Eiffel (1 200 repas par jour) parvient pourtant à jouer la carte locale. Si la qualité et l'éthique sont au rendez-vous: « Ce n'est pas parce qu'un producteur est à proximité qu'il est forcément bon. Je me renseigne beaucoup sur ce qui est fait ». Et de citer la farine du moulin du Foulon à Arnay-sous-Vitteaux utilisée en pâtisserie - « elle est légère, extra, rien à voir avec la farine industrielle » - et les fromages de la ferme Cul de Sac à Barjon qui ne sont produits qu'entre avril et novembre, pour respecter le cycle naturel de lactation des chèvres.

### CUISSONS LONGUES ET CUISINE VÉGÉTALE

Équilibre alimentaire, gestion des équipes en cuisine, variété et saisonnalité des menus... Les chefs doivent jongler avec de nombreux paramètres. Dont celui des contraintes budgétaires. Alors, pour permettre aux convives de manger mieux sans mettre en péril les finances de l'établissement, ils ont des astuces. « Nous avons réduit les quantités de viande crue avec des portions de 130 grammes au lieu de 140 afin d'absorber la hausse des prix », indique Romain Fiatte.

Et pour que la viande ne perde pas jusqu'à 15% de son poids dans la casserole, les deux chefs ont opté pour les cuissons longues, à basse température. « Tous nos sautés et mijotés cuisent à 72° pendant 6 à 7 heures. La viande est moins agressive, plus tendre. Comme le collagène reste à l'intérieur, on en achète moins, décrit Majid Charaoui. On n'a rien inventé. C'est le même principe que la cocotte en fonte que nos grands-mères laissaient sur le coin du feu ».

Autre source d'économie, la cuisine végétale. Falafels maison ou bourguignon aux champignons de Paris: au lycée Jules-Haag, une alternative sans protéine animale est proposée chaque jour, plutôt que d'obliger à la consommation d'un plat végétarien une fois par semaine. « J'utilise beaucoup d'égrainés de légumes secs: lentilles, haricots... J'évite le soja, détaille Romain Fiatte. Je pars du produit le plus brut possible, ça revient moins cher ». Et c'est bien meilleur! 🌱

\* Produits commandés individuellement par le lycée, en attendant l'éventuelle mise en place de marchés dédiés.

## MENU

### ENTRÉE

**TERRINE DE FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS,**  
avec le fromage de chèvre de la ferme Cul de sac à Barjon (Côte-d'Or) et le fromage blanc de la Ferme de Labergement à Moloy (Côte-d'Or).

### PLATS

**MITONNÉ DE BOEUF FRANC-COMTOIS,**  
cuisson à basse température, avec les légumes (oignons, carottes, vert de poireau) d'À la ferme Dubois à Varois-et-Chaignot (Côte-d'Or).

**GALETTES VÉGÉTALES ET CERVELLE DE CANUT,**  
avec le fromage blanc de la Ferme de Labergement à Moloy (Côte-d'Or) et la farine du moulin du Foulon à Arnay-sous-Vitteaux (Côte-d'Or).

**ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE,**  
avec les pommes de terre de la Sans Fonnaise à Fénay (Côte-d'Or) et le beurre de la coopérative du Val de Mièges à Nozeroy (Jura).

**POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON FRAIS ET LOCAUX,**  
avec les légumes d'À la ferme Dubois à Varois-et-Chaignot (Côte-d'Or).

### DESSERTS

**YAOURT AU LAIT ENTIER BIO**  
de la ferme de la Grange Gaule à Loisy (Saône-et-Loire).

**ESSE PÂTISSIER,**  
avec la farine du moulin du Foulon à Arnay-sous-Vitteaux (Côte-d'Or) et le beurre de la coopérative du Val de Mièges à Nozeroy (Jura).

### FRUITS

d'À la ferme Dubois à Varois-et-Chaignot (Côte-d'Or) en partenariat avec d'autres producteurs locaux et bio.

## NÉCESSAIRE FLEXIBILITÉ

Les deux chefs partagent le même constat. Il faut se montrer flexible pour travailler avec des petits producteurs. En effet, ces derniers ne sont pas toujours en mesure d'assurer la même régularité dans leurs approvisionnements qu'une plateforme de distribution. « On ne peut leur demander la même chose qu'aux gros fournisseurs, reconnaît Majid Charaoui. Au niveau logistique, c'est plus compliqué d'avoir plusieurs livraisons qu'une seule. Mais le plus difficile c'est la première année. Ensuite, le producteur comprend notre fonctionnement. C'est un partenariat gagnant/gagnant ».



# À TABLE !

N'ayons pas peur de le dire : notre Région possède l'un des plus riches patrimoines gastronomiques de France. D'abord, elle a très certainement le plus beau plateau de fromages : avec le Comté, le Morbier, le bleu de Gex, la Cancoillotte et le Mont-d'Or d'un côté ; l'Epoisses, la Brillat-Savarin, le Soumaintrain ou encore le Mâconnais de l'autre, elle fait saliver nos voisins. La Charolaise, la Montbéliarde, la volaille de Bresse, les escargots, les saucisses de Morteau et de Montbéliard, les jambons de Luxeuil et du Morvan, les vins de Bourgogne et du Jura... Des produits de caractère, de terroir, qui nous régalernt hiver comme été. Alors, on passe à table ?

Photo © William Beekman



## RECETTE



### POIREAUX TIÈDES À LA CRÈME DE VINAIGRE À L'AIL DES OURS, MOUILLETES DE CABRACHE DU MORVAN

Entrée facile et peu coûteuse

Préparation : 15 min / Cuisson: 40 min

Pour 4 personnes

8 blancs de poireaux du maraicher Benoit Scotto, 100 g de crème fraîche épaisse bio, 1 c. à soupe de moutarde, 1 c. à soupe de vinaigre à l'ail des ours, 1 c. à soupe d'huile de noix, 1 c. à soupe d'huile de pépins de raisin, 16 mouillettes (bâtonnets de 1 cm sur 10 cm de tomme du Morvan La Cabrache), poivre du moulin et 2 tranches de pain de mie complet.

**1 Préparation des poireaux.** Nettoyez les blancs de poireaux et liez-les en botte. Faites-les cuire 20 min à l'eau bouillante salée, puis égouttez-les. Réservez.

**2 Crème de vinaigre.** Dans un saladier, versez la crème, la moutarde, le vinaigre et les huiles. Salez, poivrez et émulsionnez le tout.

**3 Brunoise de pain de mie.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Coupez le pain de mie complet en petits cubes, mettez-les sur une plaque à four, et faites-les dorer 10 min à 180 °C.

**4 Mouillettes de tomme La Cabrache.** Augmentez la température du four à 185 °C (th. 6). Mettez les bâtonnets sur du papier sulfurisé, enfournez-les et laissez chauffer 5 min.

**5 Les poireaux tiédés,** prenez 4 assiettes, déposez 2 poireaux sur chacune et nappez-les de sauce crème. Déposez ensuite 4 mouillettes sur chacune et parsemez de brunoise de pain de mie. Dégustez aussitôt.



## FRICASSÉE D'ESCARGOTS AU MAGRET DE CANARD FUMÉ AU BEURRE D'ABSINTHE PERSILLÉ

Entrée facile et peu coûteuse

Préparation : 15 min / Cuisson : 5 min

Pour 4 personnes

4 douzaines d'escargots cuits, 8 tranches de magret de canard fumé, 120 g de beurre pomme, 4 fines tranches de pain de campagne, 1 cl d'absinthe Paul Devoille, 6 brins de persil plat, 1 gousse d'ail, sel, poivre du moulin.

**1 Le beurre parfumé.** Lavez et séchez le persil, puis équeutez-le. Pelez la gousse d'ail et mixez-la avec le

persil. Ajoutez le beurre, l'absinthe, salez, poivrez et mixez le tout de nouveau. Réservez.

**2 La fricassée.** Coupez le magret de canard en lanières. Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux, ajoutez les escargots et le magret de canard. Enrobez soigneusement le tout.

**3 Dressage.** Faites griller les tranches de pain de campagne. Versez la préparation dans 4 petits bols chauds, et servez-les avec le pain grillé. Dégustez aussitôt.



## FOIE GRAS DE CANARD RABUAT AUX GRIOTTES «LA CERISE À PAUL®»

Entrée facile et coûteuse

Préparation : 5 min / Cuisson : 30 min

Pour 4 personnes

1 lobe de foie gras de canard Rabuat, 1 pot de 35 cl de griottes «La Cerise à Paul®» 15% vol., 1 c. à soupe de fleur de sel, 1 c. à café de poivre du moulin, 1 c. à soupe de sucre intégral et 1 c. à soupe d'huile de noisette.

**1 Le foie gras.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans une assiette, mettez la fleur de sel, le poivre, le sucre et l'huile de noisette, puis mélangez. Enrobez le lobe de ce mélange et massez-le doucement. Faites chauffer une cocotte en fonte et saisissez le lobe de chaque côté; il faut qu'il soit coloré. Dégraissez, versez le bocal de griottes, et mettez au four pendant 20 min.

**2 Dressage.** Prenez 4 assiettes chaudes, coupez le lobe en tranches, déposez-les sur les assiettes et nappez-les avec les griottes et leur jus. Dégustez aussitôt.



## MIJOTÉ DE VACHE GALLOWAY AU CIDRE ECLECTIK «SATORI», CAROTTES AU BEURRE DE MIEL

Plat facile et un peu onéreux

Préparation : 30 min / Cuisson : 2 h 15

Pour 4 personnes

800 g de paleron de vache Galloway, 50 g de lardons de poitrine fumée, 8 carottes du maraicher Benoit Scotto, 1 bouteille de 75 cl de cidre brut Eclectik «Satori», 2 gros oignons, 2 verres d'eau, 2 c. à soupe de farine La Ferme du Creuseret T110 (semi-complète), 6 c. à soupe d'huile de pépins de raisin, 35 g de beurre bio, 2 c. à soupe de miel de la Ferme de Rebout, 2 feuilles de laurier, 1 branche de thym, sel de l'Himalaya, poivre du moulin.

**1 Le mijoté de vache.** Pelez et hachez les oignons. Coupez la viande en cubes, salez et poivrez. Dans une cocotte, mettez 4 c. à soupe d'huile et faites revenir la viande pour la faire colorer sur toutes les faces pendant 3 à 4 min. Retirez la viande de la cocotte et réservez-la.

Dans la même cocotte, faites revenir les oignons; une fois qu'ils sont devenus transparents, ajoutez les lardons et laissez cuire 5 min. Ajoutez les morceaux de viande, la farine et mélangez soigneusement. Versez le cidre et l'eau, ajoutez les feuilles de laurier et le thym, couvrez et laissez cuire pendant 1 h 30 à feu doux.

**2 Les carottes.** Lavez les carottes, épluchez-les et coupez-les en rondelles. Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile et le beurre dans une grande poêle creuse. Ajoutez les carottes et faites-les revenir 5 min. Incorporez le miel, assaisonnez de poivre et de sel puis couvrez la poêle. Laissez cuire à feu moyen pendant 35 min en remuant de temps en temps.

**3 Dressage.** Servez la viande dans la cocotte ou dans un plat creux chaud, parsemez les carottes par-dessus, puis dégustez dans des assiettes chaudes.



## RÔTI DE VACHE GALLOWAY MASSÉ AU WHISKY PAUL DEVOILLE, AUX CREUSERETTES PENNE ET MORILLES AU FROMAGE DE CHÈVRE FERME DE REBOUT

Plat facile et coûteux

Préparation : 20 min / Marinade: 24 h / Cuisson : 40 min

Pour 4 personnes

1 rôti de 1 kg de vache Galloway (rosbeef), 8 gousses d'ail, 4 oignons, 2 brins de persil, 40 cl de whisky Paul Devoille, 220 g de Creuserettes penne de La Ferme du Creuseret, 24 morilles fraîches, 1 fromage de chèvre frais Ferme de Rebout, 40 g de beurre bio, 4 c. à soupe de crème fraîche bio, 12 c. à soupe d'huile de pépins de raisin, sel et poivre du moulin.

**1 La veille, la marinade.** Mélangez 8 c. à soupe d'huile et le whisky pour préparer une marinade. Lavez et séchez le persil. Pelez l'oignon et l'ail puis émincez-les avec le persil. Ajoutez-les à la marinade. Mettez le rôti de vache dans un sac de congélation, versez la marinade, fermez le sac et laissez-le 24 h dans le réfrigérateur.

**2 Le lendemain, cuisson de la viande.** Sortez le rôti de sa marinade et égouttez-le. Faites chauffer 4 c. à soupe d'huile et le beurre dans une poêle et faites dorer le rôti pendant 10 min en l'arrosant avec le beurre, salez et poivrez. Gardez-le au chaud pour que la viande repose.

**3 Le gratin de penne aux morilles.** Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Faites cuire les pâtes (al dente) à l'eau bouillante salée. Coupez le fromage en morceaux. Lavez les morilles et égouttez-les. Dans un saladier, mélangez les penne, les morilles, la crème et le fromage. Salez, poivrez et versez l'ensemble dans un plat à gratin ou des ramequins individuels. Faites gratiner 20 min à 200 °C.

**4 Dressage.** Coupez le rôti en tranches, disposez-les sur un plat chaud et arrosez-les de jus de cuisson. Servez ce plat avec le gratin de penne, puis dégustez.



## MAGRET DE CANARD RABUAT AUX ESCARGOTS AU VIN ROUGE

Plat facile et peu coûteux

Préparation : 30 min / Cuisson : 55 min

Pour 4 personnes

2 magrets de canard Rabuat de 400 g, 2 douzaines d'escargots cuits, 50 g d'échalotes, 50 cl de vin rouge 13°, 1 c. à café d'huile de pépins de raisin, 3 grosses échalotes, 1 c. à café de graisse de canard, 1 gousse d'ail, 30 g d'oignon, 1 c. à café de fond de veau lié, 200 g de beurre bio, 4 fines tranches de pain de campagne, muscade, thym, laurier, fleur de sel, poivre du moulin.

**1 Sauce au vin rouge et aux escargots.** Pelez et ciselez les petites échalotes et l'oignon. Mettez-les dans une casserole haute avec le vin, la gousse d'ail, le thym et le laurier, et portez à ébullition. Flambez les vapeurs d'alcool puis laissez réduire à mi-couvert. Ajoutez les escargots dans la réduction lorsque celle-ci atteint le « miroir ». Laissez cuire quelques minutes. Filtrez la réduction et portez à nouveau à ébullition. Ajoutez une petite cuillerée de fond de veau lié et dispersez-la au fouet dans la réduction, puis montez la sauce au beurre. Assaisonnez et replacez les escargots dans la sauce.

Fendez les grosses échalotes en deux dans la longueur et faites-les sauter à feu vif dans la graisse de canard. Salez, poivrez et laissez réduire la température.

**2 Cuisson des magrets.** Sortez les magrets du réfrigérateur 10 min avant la cuisson. A l'aide d'un couteau, incisez leur peau en quadrillage tous les 3 cm. Salez et poivrez les 2 faces. Versez l'huile de pépins de raisin dans une poêle et faites chauffer à feu vif. Déposez les magrets côté peau, baissez sur feu moyen et laissez-les cuire 7 min. Retournez-les côté chair et laissez-les cuire à nouveau 7 min; pendant la cuisson, arrosez-les avec leur graisse. Retirez les magrets de la poêle et laissez-les reposer 5 min au chaud sur une grille ou dans une assiette sous un papier aluminium. Poivrez à nouveau.

**3 Dressage.** Faites griller légèrement les tranches de pain. Coupez les magrets en tranches de 7 mm d'épaisseur en biais en suivant les croissillons faits du côté peau. Servez dans 4 assiettes chaudes, parsemez de la fleur de sel. Nappez d'escargots au vin rouge. Servez avec le toast grillé et les échalotes à peine cuites. Dégustez aussitôt.



## PARFAIT GLACÉ AU CIDRE ECLECTIK «AMER AMOR» AUX PETITS FRUITS ROUGES

Dessert facile et peu coûteux

Préparation : 20 min / Congélation : 24 h

Pour 6 personnes

Pour un moule à cake: 5 jaunes d'œufs bio, 180 g de sucre intégral, 50 cl de crème fraîche bio, 20 cl de cidre Eclectik «Amer Amor», 1 gousse de vanille, mélange de petits fruits rouges.

**1 Confection du parfait.** A réaliser la veille. Recouvrez le moule à cake de film alimentaire. Fendez la gousse de vanille en deux pour récupérer les graines.

Dans un grand saladier, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le cidre et les graines de vanille, et continuez à fouetter. Dans un autre saladier, montez la crème très froide en chantilly. Incorporez-la au mélange précédent puis versez la préparation dans le moule à cake. Mettez au congélateur jusqu'au lendemain.

**2 Dressage.** Au moment de servir, démoulez le parfait glacé sur un plat à cake, décorez de petits fruits rouges et servez immédiatement.



## CHOCOLAT CHAUD À LA CRÈME DE CASSIS «NOIR DE BOURGOGNE» PAUL DEVOILLE

**Boisson chaude facile et peu coûteuse**  
**Préparation : 10 min / Cuisson : 10 min**  
**Pour 4 personnes**

1,5 l de lait entier bio, 300 g de chocolat noir à 70% de cacao, 16 cl de crème de cassis «Noir de Bourgogne» Paul Devoille.

**1 Le chocolat.** Faites chauffer le lait et portez-le à ébullition. Cassez le chocolat en morceaux dans une casserole. Versez un peu de lait bouillant.

Mélangez au fouet à main afin d'obtenir une pâte lisse. Versez peu à peu le reste de lait, sans cesser de mélanger.

**2 L'aromatisation.** Ajoutez la crème de cassis en continuant à mélanger. Réchauffez quelques instants à feu très doux sans faire bouillir.

**3 Dressage.** Fouettez pour faire mousser, puis versez dans des tasses. Servez aussitôt. Vous pouvez l'accompagner de biscuits.



## MOUSSE DE FROMAGE BLANC À LA CONFITURE DE FRAISE DE LA FERME DE LA PALOUSE

**Dessert facile et peu coûteux**  
**Préparation : 15 min / Réfrigération : 1 h**  
**Pour 4 personnes**

350 g de fromage blanc de la Ferme du Rebout, 100 g de sucre intégral, 70 g de crème fraîche bio, 200 g de confiture de fraise de la Ferme de la Palouse, 8 fraises fraîches.

**1 Confection de la mousse.** Battez le fromage blanc avec le sucre. Incorporez la confiture de fraise au fromage blanc. Fouettez la crème fraîche en chantilly, puis mélangez-la délicatement au fromage. Répartissez la mousse dans des coupes. Mettez-les au frais pendant 1 h.

**2 Dressage.** Sortez les coupes du réfrigérateur. Décorez avec des fraises entières ou coupées. Servez très frais, puis dégustez à la cuillère. Vous pouvez accompagner cette mousse de biscuits chocolatés ou nature.

# ARTS DE LA TABLE: FAIRE CORPS AVEC SON ENVIRONNEMENT

PRODUIRE DE FAÇON PLUS RESPECTUEUSE TOUT EN PRÉSERVANT LES SAVOIR-FAIRE TRADITIONNELS DES ARTS DU FEU ET DE LA TERRE OU ENCORE S'INSPIRER DE LA NATURE LOCALE. CE SONT LES ENGAGEMENTS PRIS PAR PLUSIEURS ENTREPRISES DE NOTRE RÉGION, SPÉCIALISÉES DANS LES ARTS DE LA TABLE. PETIT TOUR D'HORIZON.

## ATELIER GEORGE: LES FORÊTS DU MORVAN FIGÉES DANS LE VERRE

L'histoire commence au printemps 2020, en plein confinement. Eve George et Laurent Fichot, verriers souffleurs en Côte-d'Or (Atelier George), ont pour rituel d'effectuer une balade quotidienne non loin de leur atelier situé aux portes du Morvan.

Ils rentrent chargés de brindilles, de fleurs ou de feuilles et surtout d'une idée: celle d'une série d'objets décoratifs où le végétal s'unirait au minéral. La collection Cime, comme la cime des sapins du Morvan, est le résultat d'une technique particulière du soufflage de verre. Une empreinte végétale figée dans du verre en fusion.

Des fragments de douze espèces végétales sont utilisés avec une contrainte, celle imposée par leur saisonnalité. Brins de prêle, chardons, branches de sapin, lierres... Le tout ramassé dans un périmètre de quelques kilomètres autour de Mont-Saint-Jean. Une matière à la fois simple et locale qui leur sert à réaliser leurs créations dessinées et façonnées à la main.

Deux ans de travail, d'approfondissement et de tests parfois infructueux ont été nécessaires à Eve et Laurent pour achever cette collection, empreinte artistique de cette emblématique forêt. Un défi pour ces deux artistes du verre engagés dans la responsabilité sociétale des entreprises, mais pour Eve, Cime est aussi « le miroir de ce qu'étaient nos vies à Mont-Saint-Jean, ces trois dernières années ».



Photo © Atelier George

## VERRERIE LA ROCHÈRE: DU VERRE AU VERT

À Passavant, en Haute-Saône, la verrerie historique La Rochère est engagée dans la préservation des ressources et de son environnement forestier. Cette grande maison des arts de la table opte pour le recyclage des matières premières et de l'énergie. La récupération de calories (chaleur) permet de limiter la consommation de fuel domestique pour chauffer. Une grande partie du verre blanc est recyclé dans les ateliers. Les autres déchets sont triés et 85% sont remis à des filières de valorisation.

Enfin, la maison Rochère a choisi d'arrêter le dépolissage de verre par voie chimique. Cette décision contribue à la réduction de consommation en eau et à la forte réduction des risques de pollution de l'eau, par incident ou accident.

Photo © Atelier George

## MANUFACTURE DE LONGCHAMP: LE TERROIR DANS L'ASSIETTE

De l'audace, du temps et de la créativité. C'est ce qu'il a fallu à Philippe Orliac, artisan de la céramique (Manufacture de Longchamp en Côte-d'Or), afin d'intégrer un peu de terre de jardin dans ses porcelaines. L'idée lui est venue fin 2018, à la demande de l'un de ses clients étoilés qui souhaitait retrouver le terroir de son restaurant dans l'assiette. Après une multitude de tentatives, il parvient enfin à trouver une technique pérenne.

La terre filtrée, dépolluée, est réduite en très fine poudre puis intégrée dans l'émail à la façon d'un colorant, tel que la terracotta. Des jeux d'eau lui permettent d'obtenir des effets, à la manière d'une peinture.

Inspiré par la nature, Philippe Orliac réalise aussi des moulages de feuillages ou d'écorces pour décorer ses créations.

## FAÏENCERIE GEORGES: PERPÉTUER LA TRADITION NIVERNAISE

Caroles Georges et Jean-François Dumont des Faïenceries Georges sont ambassadeurs d'un savoir-faire traditionnel à Nevers. Les décorations de leurs céramiques, pièces uniques, sont délicatement réalisées à la main, sur émail cru, avant cuisson à très haute température. Une belle prouesse artisanale spécifique à la ville, souvent citée comme capitale de la faïence.

Un savoir-faire que le couple explique avoir hérité de la famille de Carole, faïenciers nivernais depuis plusieurs générations. Cette technique, Jean-François la qualifie de « très peu polluante, ne nécessitant aucun médium si ce n'est de l'eau ». La Faïencerie Georges mise sur une production française et maîtrise tout le processus de fabrication. « Avec la céramique il est impossible de faire du 100% local, mais nos fournisseurs de matières premières (argiles de différentes couleurs) sont tous basés en France, assure-t-il. Nous sommes dans une démarche de production de céramique durable, artisanale, de qualité. Nous sommes assaillis de propositions faites par des fournisseurs étrangers souvent moins chers, mais faire des économies n'est pas ce qui nous motive ».



Photo © Emmanuelle Baillys



Photo © Faïenceries Georges

## LE MOUTON CHAROLLAIS FAIT SA PLACE

LE FRONT LARGE ET LES ORBITES ÉCARTÉES. LA TÊTE DÉGARNIE DE LAINE, TEINTÉE DE ROSE. LES GIGOTS ÉPAIS, LE DOS MUSCLÉ : C'EST BIEN UN MOUTON CHAROLLAIS ! IL VIENT DE FÊTER SES 60 ANS ET IL REMONTE PROGRESSIVEMENT LA PENTE, APRÈS AVOIR ESSUYÉ UNE PÉRIODE DE CRISE. BIENVENUE DANS LE MONDE DES MOUTONS CHAROLLAIS.

**P**as facile de faire sa place dans le pays du bœuf ! Dans l'ombre de son volumineux voisin, le mouton charollais s'est pourtant imposé comme une évidence en Saône-et-Loire. Autrefois appelé « *mouton de pays* », il naît dans les années 1960, porté par une vingtaine de jeunes éleveurs du canton de Palinges. Il vit ses plus belles heures dans les années 80, notamment grâce à la Chine, qui en raffole. Mais le durcissement des règles sanitaires rend l'export de plus en plus difficile à organiser. A tel point qu'à la fin du 20<sup>ème</sup> siècle, il ne reste plus qu'une poignée d'éleveurs à croire encore en la race. Mais on n'efface pas 40 ans de travail comme ça ! Et surtout, on reconnaît au mouton charollais des qualités que les autres n'ont pas : « *on a remonté la pente, et aujourd'hui, le mouton charollais est devenu la première race bouchère utilisée pour le croisement* », indique Claire Debrut, technicienne au sein de l'OS mouton Charollais. Les ventes sont reparties à la hausse, notamment les béliers : « *les agneaux croisés entre une brebis et un bélier charollais se vendront mieux en boucherie*, explique Claire ; *il offre des garanties en termes de conformation, de finesse d'os, avec des rendements carcasses intéressants.* »

### 110 ÉLEVEURS POUR 7 000 BREBIS

Le cheptel retrouve petit à petit son niveau : on dénombre aujourd'hui 7 000 brebis en sélection pour 110 éleveurs. Dont une petite cinquantaine en Saône-et-Loire, qui se distingue par la taille de ses troupeaux : « *Nos troupeaux comptent en moyenne 64 brebis, avance Claire Debrut ; c'est minuscule par rapport à d'autres races. Mais c'est parce qu'on pratique presque tous le mixe ovin-bovin.* ». Les éleveurs ont en effet une longue tradition de diversification : « *ça nous permet de mieux gérer nos pâturages*, explique Denis Berland, éleveur à Viry : *ce que les brebis ne mangent pas, les vaches les mange. Et on constate que l'on a moins de parasites sur nos bêtes.* »

Touchée elle aussi par la problématique du renouvellement des générations, la filière mouton charollais résiste peut-être mieux que d'autres : « *On limite la casse*, constate Denis Berland. *On a des jeunes qui se lancent. L'investissement est moindre par rapport à une installation en bovin. Et une agnelle, 6 mois après son arrivée, elle fait un agneau.* » Sur la pente ascendante, le mouton charollais semble retrouver ses lettres de noblesse. 🍀

### INFOS

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

## AVEC DEUX «L»

L'aviez-vous remarqué ? On écrit mouton charollais avec deux « L », alors que le bœuf charolais n'en compte qu'un seul. D'après nos recherches, il n'y a pas d'explication, si ce n'est de pouvoir distinguer les deux races lorsque l'on parle de « *charolais* ». Ou de charollais bien sûr !

## DENIS BERLAND LA PASSION DE L'ÉLEVAGE

DENIS BERLAND ÉLÈVE DES MOUTONS CHAROLLAIS DEPUIS MAINTENANT 13 ANS. UNE TRADITION FAMILIALE.

« *Je suis un mordu de l'élevage, depuis tout petit* » Alors en 2010, c'est tout naturellement que Denis Berland a repris la ferme familiale de Viry, située à quelques kilomètres de Charolles. Rejoint par son frère Luc en 2017, ils élèvent 145 vaches et 250 brebis charollaises : « *Luc a une formation de paysagiste : il s'occupe des cultures. Moi, je passe ma journée avec les animaux. J'ai toujours aimé les bêtes.* » Pourtant, le mouton n'était pas son animal préféré : « *Mon grand-père en faisait, je n'aimais pas beaucoup. On n'était pas équipé, c'était du bricolage. Aujourd'hui, on a des équipements. Je m'y suis mis vers 15/16 ans. Avec quelques réussites dans les concours : ça motive !* » Car ce qui anime Denis, ce sont ces fameux concours. Une tradition familiale. Les premières plaques qui ornent l'immense porche de la ferme datent de 1921 : « *J'aime bien choisir ma brebis et mon bélier. Une brebis un peu courte, je vais lui amener de la longueur avec le bélier. J'essaie de corriger les défauts. J'ai hâte que les naissances arrivent pour découvrir le résultat du travail.* »

### LA 6ÈME GÉNÉRATION EN FORMATION

L'exploitation Berland fait référence dans le milieu. 60 % de son cheptel est vendu « *sur catalogue* », comme futurs reproducteurs pour d'autres exploitations. Le reste part en boucherie, notamment dans le magasin de producteurs qu'il a co-créé en 2019 à Vendenesse-lès-Charolles. Affecté par les attaques de loups depuis 3 ans (voir ci-contre), Denis veut croire en l'avenir du mouton charollais : « *Dans 10 ans ? Je me vois plus vieux, mais toujours paysan !* » Sa fille Manon, 13 ans, veut devenir vétérinaire. Les deux derniers suivent les pas de papa depuis leur plus jeune âge : « *À 5 ans, ils avaient déjà fait leur premier agnelage.* ». Alors l'un des trois, 6<sup>ème</sup> génération, reprendra-t-il les rennes du domaine Berland ? « *Je ne les force pas. Quoi qu'il en soit, de travailler à la ferme, ça leur servira dans n'importe quel domaine. Ça les éduque. C'est une ouverture d'esprit.* » 🍀

## CARRÉ D'AGNEAU CHAROLLAIS RÔTI & SON JUS RÉDUIT, PETITS LÉGUMES GLACÉS

RECETTE PAR PHILIPPE DUMOUX, AMBASSEUR DU MOUTON CHAROLLAIS

### Ingrédients pour 4 personnes

4 carrés d'agneau Charollais (3 côtes par personne), 4 carottes, 4 radis, 500 g d'épinards, 1 patate douce, 4 oignons nouveaux, 1 gousse d'ail, 1 oignon jaune, quelques branches de thym, 60 g de beurre, 30 cL de Porto, un fond d'agneau, 10 g de sucre, huile d'olive, sel, poivre.

### Préparation de la garniture

Éplucher les carottes puis les tailler en gros bâtonnets réguliers. Laver les oignons nouveaux et couper les tiges. Éplucher la patate douce, tailler des petites billes avec une cuillère parisienne. Cuire les épinards dans un peu de beurre. Disposer tous les légumes dans une casserole, ajouter un peu d'eau, de beurre et le sucre. Couvrir avec un couvercle et cuire les légumes. Vérifier la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau.

### Préparation du carré d'agneau

Assaisonner les carrés d'agneau. Dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, l'ail, le thym : dorer la viande coté peau pendant 4 mn, puis la retourner et la cuire sur les autres faces pendant 2 mn pour terminer la coloration. Terminer la cuisson au four à 200°C pendant 8 mn ou plus selon la cuisson désirée. Laisser reposer la viande 5 mn sous une feuille d'aluminium.

### Préparation du jus réduit

Dans une casserole faire suer l'oignon, ajouter le fond d'agneau, le porto, le thym. Laisser réduire et monter au beurre.

### Place au dressage !

Dresser sur une assiette les légumes, disposer le carré d'agneau et le jus réduit.

# LES SECRETS D'UN BLEU DE CARACTÈRE

Photo © Image et associés

CONNAISSEZ-VOUS VRAIMENT BIEN LE BLEU DE GEX HAUT-JURA? VOICI CINQ CHOSSES À SAVOIR SUR CE FROMAGE AU LAIT CRU DE VACHE À LA PÂTE PERSILLÉE ET AU GOÛT SUBTIL, FABRIQUÉ DEPUIS HUIT SIÈCLES SUR UN TOUT PETIT TERRITOIRE DE MONTAGNE AU SUD-EST DE LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ.

## 1 LE PETIT POUCKET DES AOP DU MASSIF

Avec ses 500 tonnes commercialisées chaque année, le bleu de Gex Haut-Jura ne boxe pas dans la même catégorie que les autres appellations d'origines protégées (AOP) fromagères du massif jurassien: le comté (70 000 tonnes), le morbier (11 000 tonnes) et le Mont d'Or (5 500 tonnes). Son aire de production, plus restreinte, a été définie par un jugement du tribunal de Nantua en 1935. Elle s'étend sur 135 000 ha, de Saint-Laurent-en-Grandvaux, dans le Jura, au nord, au Grand Abergement, dans l'Ain, au sud, soit environ 70 communes.

## 2 CINQ ATELIERS ET CINQUANTE FERMES

Le Bleu de Gex Haut-Jura est fabriqué dans seulement quatre fromageries – dont celles des Moussières, de Lajoux et de Villard-Saint-Sauveur côté Jura – et, depuis 2022, en version fermière, par un couple d'agriculteurs de l'Ain. Au total, une cinquantaine d'éleveurs de vaches montbéliardes et Simmental – les deux seules races locales autorisées par le cahier des charges de l'appellation – produisent du lait destiné au bleu de Gex.

## 3 UNE APPELLATION MAIS PLUSIEURS NOMS

Fabriqué depuis le 13<sup>ème</sup> siècle, d'abord par les moines de l'Abbaye de Saint-Claude puis dans les fermes d'alpage, il bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée depuis 1977 et d'une AOP, au niveau européen, depuis 1996.

Ce fromage est connu sous différents vocables: bleu de Gex, bleu de Septmoncel (commune jurassienne célèbre pour sa route en lacets et le pli géologique du Chapeau de gendarme), bleu du Haut-Jura. Quand il est très affiné, soit entre 50 et 120 jours, les Haut-Jurassiens l'appellent également Perrachu ou Perrassu.

## 4 21 JOURS D'AFFINAGE

Pas besoin d'attendre très longtemps pour pouvoir déguster ce fromage. Après avoir étéensemencée par le penicillium, un champignon microscopique à l'origine des marbrures bleues, la pâte persillée ne nécessite que 21 jours d'affinage. Résultat: un bleu doux, peu salé et légèrement amer. Son goût est de type lacté, légèrement fruité et vanillé, avec des notes de champignon.

## 5 UN BLEU ESTAMPILLÉ

C'est une signature immanquable. Chaque meule de 6 à 9 kilos porte l'estampille du mot GEX. Les trois lettres sont moulées en creux sur l'une de ses faces. La tradition remonterait à l'époque où le fromage se vendait sur les marchés de la sous-préfecture de l'Ain, la marque permettant de différencier les productions.

**PLUS D'INFOS**  
[www.bleu-de-gex.com](http://www.bleu-de-gex.com)

Photo © Image et associés

## La fondue au bleu de Gex Haut Jura

Une recette montagnarde traditionnelle à laquelle le bleu apporte une touche d'originalité.

### Pour 4 personnes

300 g de bleu de Gex Haut-Jura, 600 g de comté, 200 ml de vin blanc sec, 1 gousse d'ail, 10 g de farine, sel, poivre et 1 pincée de muscade

### Préparation

- > Râper le comté.
- > Couper le bleu en petits cubes.
- > Frotter le caquelon avec l'ail.
- > Dans le caquelon, faire brunir l'ail haché finement avec un peu de beurre.
- > Ajouter du vin blanc en gardant l'équivalent d'un petit verre.
- > Ajouter le comté progressivement en le laissant fondre.
- > Faire de même avec le bleu, tout en mélangeant.
- > Mélanger la farine au vin blanc restant et l'ajouter à la fondue.
- > Assaisonner et enfin déguster!



## « UN PRODUIT BIEN ANCRÉ SUR NOTRE TERRITOIRE »

NICOLAS CANNELLE, ÉLEVEUR LAITIER À LA RIXOUSE, ENTRE MOREZ ET SAINT-CLAUDE, EST LE PRÉSIDENT DU SYNDICAT DE DÉFENSE DU BLEU DE GEX HAUT-JURA.

### Que représente le bleu de Gex Haut Jura dans votre activité agricole?

« Le GAEC du Sagy, l'exploitation familiale que j'ai reprise en 2004 avec mon épouse Emilie, est impliqué dans la filière depuis 25 ans. Le lait de nos 55 vaches montbéliardes est transformé par la fromagerie de Montbrillant à Villars-Saint-Sauveur. Mais comme on fait peu de volume en bleu, l'atelier fabrique aussi de la tomme du Jura, un peu de comté et de morbier. »

### Quelles sont les particularités de cette petite filière?

« Le cahier des charges de l'AOP est assez proche de celui du comté et du morbier mais nous sommes sur des systèmes beaucoup plus extensifs, basés sur la valorisation du pâturage et de la récolte de foin. C'est lié à notre zone géographique autour de la haute chaîne du Jura avec des terrains de moyenne montagne, situés principalement entre 800 et 1200 mètres d'altitude. »

### Quels sont les objectifs du syndicat de défense que vous présidez depuis mai 2019?

« Nous souhaitons conserver le volume de production actuel car on peut difficilement faire plus. On cherche surtout à se faire connaître, à montrer que le bleu de Gex est un produit bien ancré sur notre territoire. Nous travaillons dans ce sens avec le Parc naturel régional du Haut-Jura qui nous a attribué la marque "valeurs parc"; on essaie aussi d'organiser des accueils touristiques. »



Photo © Sophie Lèret

## Pour voir les fromagers à l'œuvre

Située dans le village des Moussières, l'un des berceaux historiques du bleu de Gex, la coopérative fromagère du Haut-Jura a aménagé une galerie de visite qui surplombe l'atelier de fabrication du fromage.

Si la galerie est ouverte de 9h à 11h et de 15h30 à 17h30, il vaut mieux venir le matin pour voir les fromagers à l'œuvre.



Photo © V. Chambon

### Comment aimez-vous déguster le bleu de Gex Haut-Jura?

« De la façon la plus classique, en fin de repas. Mais l'hiver, je l'apprécie aussi dans des plats chauds, en raclette, dans une fondue ou même en sauce. Comme son goût est plutôt doux, il est assez passe-partout. »

## ALLEZ LES BLEUS!

« Trois bleus de caractère » : c'est le slogan de la campagne de communication menée par le bleu de Gex Haut-Jura avec deux autres « confrères » à la pâte persillée, la fourme de Montbrison (Loire et Puy-de-Dôme) et le bleu du Vercors-Sassenage (Isère). Trop petites pour entrer en concurrence, ces trois AOP à l'identité montagnarde ont décidé de s'unir et de mutualiser leurs moyens pour mieux se faire connaître. Leur cible: les clientèles locales et les crèmeries lyonnaises.

On peut également 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.  
Ouverte tous les jours sauf le mardi.

LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ REGORGE DE BONS PRODUITS DU TERROIR ET DE SPÉCIALITÉS. POUR LES DÉCOUVRIR, RIEN DE MIEUX QUE DE DÉGUSTER ET D'ALLER À LA RENCONTRE DE NOMBREUX PRODUCTEURS LORS D'ÉVÉNEMENTS! VOICI QUELQUES TEMPS FORTS DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN DANS NOTRE RÉGION, POUR L'ANNÉE 2023-2024. LISTE NON EXHAUSTIVE!

## Le Mois des Climats

**Du vendredi 2 juin au vendredi 16 juillet**

Côte viticole (21)

Vignerons et maisons de vins proposent des dégustations inédites ainsi que des balades et visites guidées. Parcourir les Climats en randonnée, en vélo ou lors des visites guidées « *underground* » qui dévoilent les caves historiques et autres lieux de patrimoine bien gardés à Beaune, Nuits-Saint-Georges et Gevrey-Chambertin...

## Vins et gourmands en promenade



**Dimanche 18 juin**

Davayé (71)

La balade gourmande des Vignerons Indépendants de Saône-et-Loire est organisée pour la 20<sup>e</sup> année, sur un circuit de 9 km. Une appellation et un vignoble sont mis à l'honneur. Cette année, ce sera le Pouilly-Fuissé et Saint-Véran.

## La Fête des cerises

**Samedi 24 juin**

Fougerolles (70)

Tous les ans, le village célèbre son fruit emblématique: la cerise. D'ailleurs, le kirsch de Fougerolles est reconnu comme Appellation d'origine contrôlée depuis 2010.

## La balade gourmande de Ladoix

**Dimanche 2 juillet**

Ladoix-Serrigny (21)

C'est le rendez-vous incontournable de l'œnotourisme en Côte viticole de Beaune faisant partie de la confrérie des Parcours Gourmands d'Europe! Sur un itinéraire de 5 kilomètres il est prévu des étapes gourmandes autour d'accords mets et vins, dans une ambiance musicale et conviviale.

## Fête de l'andouillette

**Samedi 1<sup>er</sup> et dimanche 2 juillet**

Clamecy (58)

Tradition culinaire locale, l'andouillette de Clamecy devient le temps d'un week-end la star. Depuis le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, la ville est connue pour la production d'andouillettes, associée au vin blanc de Tannay. Depuis 1977, cette spécialité charcutière est ainsi mise en avant lors d'une fête gourmande avec des concerts et des animations dont notamment le concours du plus gros mangeur d'andouillettes.

## Journées saveurs et terroir

**Samedi 15 et dimanche 16 juillet**

Pupillin (39)

Organisé à la fruitière vinicole de Pupillin. Dégustations et animations (dont un petit marché de producteurs locaux) rythmeront ces deux journées gourmandes.

## Fête du morbier

**Samedi 19 août**

Morbier (39)

Le fromage de Morbier fait la célébrité de son village. Il est dignement célébré lors de cette grande fête populaire. Un concours permet de récompenser le meilleur morbier de l'année!

## Festibière



**Samedi 3 septembre**

Guérigny (58)

Un festival qui regroupe des brasseurs locaux, mais aussi des artisans venus de l'étranger.

## BIO'Jours en Franche-Comté

**Vendredi 8 et dimanche 10 septembre**

Faucogney-et-la-Mer (70)

Cette manifestation propose un village associatif (associations environnementales, éducation populaire jeunesse, lien social...), le marché bio avec ses producteurs et transformateurs locaux, le marché artisanal, un espace restauration et un programme de conférences, animations, expos, concerts et ateliers.

## Les Absinthiades

**Samedi 1<sup>er</sup> et dimanche 2 octobre**

Pontarlier (25)

L'événement annuel rassemble des milliers d'artémisophiles à Pontarlier, qui fut jadis la capitale mondiale de l'absinthe. Expositions, conférences, visites de distilleries et concours de dégustations rythmeront ces deux jours.

## Week-end gourmand du chat perché

**Du vendredi 29 septembre au dimanche 1<sup>er</sup> octobre**

Dole (39)

Les producteurs locaux et artisans des métiers de bouche, chefs étoilés mais aussi artistes en tout genre investissent la ville afin de partager leurs produits et leurs savoirs-faire.

## Foire aux saveurs d'Automne

**Samedi 7 octobre**

Pouilly-Français (25)

Retrouvez le bonheur de flâner dans les allées de ce marché du terroir à l'ancienne, où les légumes d'automne sont à l'honneur.

## Fête de la pomme

**Samedi 7 et dimanche 8 octobre**

Sellières (39)

La pomme est la spécialité locale de Sellières, « *petite cité comtoise de caractère* » située entre le Revermont et la Bresse jurassienne. Un fruit que le village fête chaque année en octobre avec plus de cent exposants et des manifestations diverses : repas festifs, soirée en musique, animations de rue, tombola... Chaque année, une région de France ou un pays est l'invité d'honneur de cette fête populaire.

## Les Journées mondiales de l'œuf en meurette

**Samedi 14 et dimanche 15 octobre**

Vougeot (21)

A l'occasion de la Journée mondiale de l'œuf, le château du Clos de Vougeot organise un événement dédié à la recette emblématique de la Bourgogne: l'œuf meurette. Dégustations, cours de cuisine, et grand concours international sont prévus.

## La Paulée de la Côte Chalonnaise

**Du vendredi 20 au dimanche 22 octobre**

Chalon-sur-Saône (71)

Tradition célébrant la fin des vendanges, la Paulée est ancrée dans le patrimoine culturel et viticole de la Côte chalonnaise.

## Fête de la truffe et des papilles

**Samedi 21 octobre**

Is-sur-Tille (21)

La truffe de Bourgogne n'a rien à envier à ses « *cousines* » des autres régions ou d'autres pays. Ici, la truffe, également nommée tuber uncinatum, s'épanouit dans les forêts calcaires de Côte-d'Or et a pour particularité d'être marron à l'intérieur. Afin de promouvoir ce délicieux produit et toute la filière qui lui est propre, la commune d'Is-sur-Tille organise chaque année la « *Fête de la truffe et des papilles* ».

## Vente des vins des Hospices de Beaune

**Du vendredi 17 au dimanche 19 novembre**

Beaune (21)

De nombreuses animations ponctuent ce week-end de festivités: spectacles de rue, défilé folklorique, village gastronomique et semi-marathon dans les rues et vignobles de Beaune. Les grandes maisons de vins beaunoises rivalisent de créativité et organisent des dégustations de prestige. Le clou de cet événement: la vente aux enchères de grands crus sous les Halles, dont les bénéfices sont utilisés pour la conservation du patrimoine et des structures hospitalières.

## Marché aux truffes

**Dimanche 3 décembre**

Leuglay (21)

Organisé par l'association la Truffe côte-d'orienne, le marché aux Truffes de Leuglay est la fête à ne pas rater pour les amateurs de ce champignon surnommé « *l'or noir* ».



## La Saint-Vincent-Tournante



**Samedi 27 et dimanche 28 janvier 2024**

Côte viticole (21)

C'est officiel, les villages de Chambolle-Musigny et Morey-Saint-Denis accueillent la 80<sup>e</sup> édition de la Saint-Vincent Tournante de Bourgogne! Cette fête célèbre le saint patron des vignerons, Saint-Vincent, à travers des traditions ancrées dans la culture bourguignonne tels qu'une procession des confréries ou des intronisations. Durant ces deux jours, le public peut se délecter de Pinots noirs et de Chardonnays de Bourgogne.

## La Percée du vin jaune



**Les 3 et 4 février 2024**

Arbois (39)

Chaque année, un village du vignoble du Jura organise cet événement viticole qui célèbre la mise en perce après six ans et trois mois d'élevage en fût. Durant tout un week-end, les vins du Jura dont le célèbre vin jaune sont proposés à la dégustation par de nombreux producteurs locaux.



Photo © Vincent Arbelet

Photo © Vincent Arbelet

INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN

Si vous êtes passés à Dijon avant mai 2022, alors vous devez absolument revenir. Car depuis, c'est un sacré symbole qui a été érigé en plein cœur de la capitale des ducs de Bourgogne : la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin a ouvert ses portes en lieu et place de l'ancien hôpital général. De grandes expositions, l'école de cuisine Ferrandi Paris, l'école des vins de Bourgogne, le village gastronomique, la librairie gourmande, la cave et les restaurants de la cité ... Les cinq sens en action, apprêtez-vous à vivre une expérience gastronomique et culturelle unique. On y reste facilement une journée. Vous ferez un selfie dans une brioche géante, vous apprendrez à cuisiner, vous dégusterez l'un des 250 vins disponibles au verre, vous testerez le bar à moutarde, vous échangerez avec l'un des meilleurs ouvriers de France ... Bienvenue à Dijon!

**Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin**  
 Parvis de l'Unesco - 21 000 Dijon  
[www.citedelagastronomie-dijon.fr](http://www.citedelagastronomie-dijon.fr)

ESCAPADE   
 GOURMANDE  
 ON SE  
 RÉGALE  
 À DIJON



Photo © Alice Colas



Photo © Alice Colas



Photo © DR

### Vivez l'ambiance des halles

Vous arrêter à la seule cité de la gastronomie serait une erreur. Dijon regorge de lieux gourmands, à commencer par ses halles. Un lieu incontournable, construit entre 1873 et 1875 par les fonderies de Fourchambault (Nièvre), inspirées des constructions Eiffel. Plus de 40 commerçants vous accueillent: maraîchers, primeurs, bouchers et volaillers, crémiers-fromagers, poissonniers ... Arrêtez-vous absolument à la buvette des halles: installez-vous à une table, commandez une douzaine d'escargots, une tartine d'Epoisses et un aligoté bien frais: vous êtes en Bourgogne!

A noter que l'office de tourisme propose une visite culturelle et gourmande du marché, avec rencontre de producteurs et dégustation. 18 €.

#### Renseignements:

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

**Le marché est ouvert les mardis, jeudis (intérieur des halles seulement), vendredis et samedis matins**

### Un kir s'il vous plaît!

C'est l'apéritif bourguignon par excellence. Créé il y a un peu plus de 100 ans, le «blanc-cassis» prend le nom de Kir en 1951, lorsque le chanoine Kir, alors maire de Dijon, autorise le liquoriste dijonnais Lejay-Lagoute à utiliser son nom pour désigner le «blanc-cassis». La recette est simple: 1/3 de crème de cassis de Dijon à 20°, 2/3 de Bourgogne Aligoté. Les proportions actuelles changent dans de nombreux endroits (on est plus sur du 4/5° - 1/5°), mais on peut encore trouver des troquets qui dosent à l'ancienne. C'est le cas du Caveau de Saulx, rue Vannerie. Une sorte de speak-easy new-yorkais abandonné. Ici, on ne boit pas sans soif, on déguste, on s'intéresse, on découvre, on perd la

notion du temps et de l'espace pour se laisser transporter par des arômes et des saveurs qui bousculent les palais les plus aguerris. Et on boit un vrai Kir. Tchin!

**Le caveau de Saulx 2021**  
15 rue Vannerie - 07 63 51 17 50

### Fabriquez votre propre moutarde

Pilez, écrasez, aromatisez, mélangez et le tour est joué! L'Office de Tourisme de Dijon et la moutarderie Edmond Fallot vous proposent une expérience inédite: dans un lieu hors du commun, un moutardier vous révélera tous les secrets de fabrication de la fameuse moutarde de Dijon et vous invitera à la fabriquer vous-même: 100 grammes de graines de moutarde brune, 8 cuillères à soupe de vin blanc sec, 6 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc, 1 cuillère à café de gros sel ... et un peu d'huile de coude: prêts à relever le défi?

**Atelier «Je fabrique ma propre moutarde», à partir de 10 €.**  
Infos: [www.destinationdijon.com](http://www.destinationdijon.com)  
Tél. 03 80 44 11 44

### Rentrez dans la meilleure boulangerie de France...

Vous ne viendrez pas à Dijon pour manger du pain. Mais puisque vous y êtes, nous vous proposons de pénétrer dans la meilleure boulangerie de France! C'est en tous cas le titre que la maison «du Pain pour Demain» a décroché en 2019, devant les caméras de M6. A la tête de la maison: Louis Tortochot. Un Compagnon du devoir qui ne cesse d'innover et de se réinventer. Sa dernière création: un «bar à croissants». Plutôt que de préparer des croissants aromatisés à l'avance, le boulanger dijonnais a mis au point des recettes de crèmes (chocolat, framboise, caramel au beurre

salé, praliné - 12 parfums au total) qu'il fourre «à la demande», grâce à une injecteuse manuelle. On valide à 200% celui au spéculoos ...

**Du Pain pour Demain**  
31 rue de Bruges  
Tél. 03 80 72 03 06

### Tout savoir sur le pain d'épices de Dijon

Elles étaient encore 14 dans les années 1940. Il n'en reste plus qu'une: une seule entreprise artisanale fabricante de pain d'épices pour tout Dijon. Il s'agit de la maison Mulot & Petitjean. Une institution, présente dans la capitale des Ducs de Bourgogne depuis 1805. Labélisée entreprise du patrimoine vivant, la maison produit des pains d'épices à l'ancienne, et a créé une recette unique: les fameuses nonettes; imaginez une bouchée de souvenir, d'abord le craquant du glaçage puis le moelleux du pain d'épices et enfin le cœur fondant fourré de confitures, de caramel ou de chocolat ... Mulot & Petitjean possède plusieurs boutiques à Dijon, ainsi qu'un espace muséographique pour découvrir l'histoire de la maison: regardez, sentez,



Photo © Alice Colas

touchez les ingrédients nécessaires à la fabrication du pain d'épices, et suivez les étapes de sa fabrication à travers l'exposition de la collection de machines et outils de l'entreprise.

**La Fabrique de Pain d'épices Mulot & Petitjean**  
6 boulevard de l'Ouest  
Réservation obligatoire  
au 03 80 66 30 80 ou  
[accueil@mulotpetitjean.fr](mailto:accueil@mulotpetitjean.fr)

### À la recherche du diamant noir

Vous appréciez la truffe du Périgord, vous allez adorer celle de Bourgogne! De son nom latin «*Tuber Uncinatum*», la truffe de Bourgogne se récolte de mi-septembre à fin janvier. Plus légère que sa cousine du sud-ouest, elle dégage un parfum de noisette et de sous-bois incomparable. L'or des Valois possède une plantation de chènes truffiers près de Nuits-St-Georges. Elle a ouvert une boutique à Dijon pour faire découvrir son univers. Elle propose un large choix de produits: truffes fraîches, beurre à la truffe, truffes à l'alcool, moutarde à la truffe, saucisson, cacahuètes ... Le bon plan: participez à l'un des ateliers truffe organisé dans le caveau de la boutique: après les explications et la dégustation de produits truffés, vous réaliserez vous-même votre propre carpaccio de truffes (25 €).

**La boutique de la truffe**  
5 rue Chaudronnerie  
Tél. 03 80 37 23 70

### Vous mangez bourguignon ce midi?

C'est bien beau de cavalier, mais si vous vous attablez pour goûter tranquillement la Bourgogne? Presque tous les restaurants dijonnais proposent un menu bourguignon. Mais pour ne pas tomber à côté, on vous a sélectionné deux belles adresses, testées et approuvées: le menu «*I Love Dijon*» du chef David Zudas (D'Zenvies) est une petite merveille: un persillé de Bourgogne en entrée, suivi d'une noix de joue de bœuf à la Bourguignonne avec un écrasé de pommes de terre, et une panna cotta au pain d'épices pour finir. 25 € tout compris, on adore! Et juste à côté, le bistrot des halles avec l'œuf meurette à l'Epoisses suivi d'un risotto d'escargots et d'un tiramisu cassis à 27 €. Vous nous en direz des nouvelles ...

**D'Zenvies**  
2 rue Odebert  
Tél. 03 80 50 09 26

**Le bistrot des halles**  
10 rue Bannelier  
Tél. 03 80 35 45 07



Photo © Alice Colas

## L'expérience à tester: l'ascension gourmande de la tour Philippe le Bon

La visite de la Tour Philippe le Bon demeure un incontournable de la cité des ducs. Mais connaissez-vous celle qui réserve un apéritif sur la terrasse? Proposées les vendredis et samedis, «*les apéritifs de la tour*» se méritent! Que ce soit pour la formule before (à 18h30) ou la formule after (à 20h), il vous faudra gravir les 316 marches menant jusqu'au sommet de la tour. Pas de panique, la montée est certes un peu longue, mais elle est facile, et elle est entrecoupée d'histoires contées par votre guide du jour. Des histoires de plus de 500 ans: le troisième héritier des ducs de Bourgogne, Philippe le Bon, a fait construire le logis du palais et la tour de la terrasse en 1450. Une dizaine d'années plus tard, la vigie s'élevait à 46 mètres de haut pour dominer l'ensemble du palais des ducs et des États de Bourgogne.

Ah, vous voici arrivé sur la terrasse! Avant de déguster les bouchées apéritives, contemplez: la vue à 360 degrés sur le vieux Dijon est époustouflante. Les toits vernissés, l'église Notre-Dame, les Halles du marché couvert, les différentes cours du Palais des Etats, la place de la Libération, l'église saint-Michel ... Un florilège des joyaux dijonnais!

Pendant que vous remplissez votre carte photos, votre guide a rempli votre verre: crème de cassis, Bourgogne aligoté: un kir bien sûr! Accompagné de gougères à la moutarde et de jambon persillé, vous l'aurez compris: «*les apéritifs de la tour*», un moment d'excellence, à inscrire absolument à votre «*to do list*» dijonnaise!

### Les apéritifs de la tour

**Les vendredi et samedi (18h30 ou 20h)**  
A partir de 20 €  
Infos: [www.destinationdijon.com](http://www.destinationdijon.com)  
03 80 44 11 44



Photo © Alice Colas

Photo © DR



Photo © Jonathan Thevenet

# ESCAPADE GOURMANDE À BESANÇON



Terres d'histoire et de nature, Besançon et ses alentours vous séduiront par leur patrimoine le temps d'une halte de quelques jours. Traversée par le Doubs et dominée par ses collines adossées aux premiers contreforts jurassiens, la ville se caractérise avant tout par la vivacité de ses habitants et de leurs initiatives.

Un mélange de savoir-faire et de créativité que vous retrouverez inévitablement dans l'assiette des restaurateurs et auprès des producteurs locaux: nous vous invitons à les découvrir à travers ces quelques adresses non exhaustives.

De la Boucle bisontine aux prairies surplombant la cité, laissez-vous tenter et surprendre par les multiples facettes des produits comtois: ici, agriculture, élevage, viticulture et art culinaire se rencontrent pour vous offrir d'inoubliables expériences gustatives.



## Bistrot chic

Commençons notre escapade place de la Révolution, au sein d'un édifice emblématique de l'histoire de la ville. L'ancien grenier à blé, puis école d'horlogerie et enfin conservatoire régional est désormais investi par Loiseau du Temps. Après ses restaurants de Bourgogne, la famille Loiseau a choisi Besançon pour ouvrir un bistrot chic, mettant en valeur à la fois le terroir et l'héritage des lieux - des voûtes à la pierre de Chailluz - dans une ambiance chaleureuse. En cuisine, Blanche Loiseau et son équipe proposent des plats conviviaux, gourmands et accessibles, valorisant d'abord les produits de la région, comme le veut l'esprit de la Maison.

**Loiseau du Temps**  
Place de la Révolution  
25 000 Besançon  
Tél. 03 80 90 53 53  
[www.bernard-loiseau.com](http://www.bernard-loiseau.com)

## Faites votre marché

Poursuivons notre balade à quelques pas de là, en retrait de la place de la Révolution, pour découvrir le marché couvert, renommé "Halles Beaux-Arts". Ici, derrière un lumineux habillage de verre, les amateurs de produits frais, locaux, mais aussi bio, prennent le temps d'échanger avec des passionnés. Boucherie, charcuterie, crèmerie, primeur, épicerie... rien ne manque pour se préparer de délicieux plats, à moins que vous ne préfériez en emporter ou



Photo © Lydie Boffy

en déguster sur place!

**Halles Beaux-Arts**  
2 rue Claude Goudimel  
25000 Besançon

## Saveur de saison

Pour une soirée idyllique, dirigez-vous vers les hauteurs de la Boucle et l'ancien monastère des Clarisses reconverti en hôtel\*\*\*\* et spa: Le Sauvage. C'est également dans ce bel écrin, donnant sur un parc verdoyant, que le restaurant du même nom vous propose sa cuisine aussi généreuse qu'élaborée. Maître restaurateur à la tête d'une belle brigade, Hugo Mathieu décline ses plats en suivant le fil de son inspiration et celui des saisons. S'approvisionnant notamment au marché couvert, il s'attache à mettre en valeur les produits avant tout, pour le plus grand plaisir de nos pupilles et de nos papilles.

**Le Sauvage**  
6 rue du Chapitre  
25000 Besançon  
Tél. 03 81 82 00 21  
[www.lesauvage-besancon.fr](http://www.lesauvage-besancon.fr)

## Complètement zinzins

Véritable institution depuis plus de deux décennies, les Zinzins du Vin sont installés au cœur de Battant, l'ancien quartier bisontin... des vigneron! Vincent Guisepi vous accueillera dans cette cave / bar à vin qu'il a reprise en 2018. Ses moteurs: l'échange, les rencontres et bien-sûr, la passion. Natures et accessibles, pour beaucoup bio, les crus (plus d'un millier) sont sélectionnés en direct des vigneron. Conseils, dégustations, découvertes... ici, le vin se partage avec sincérité et authenticité.

**Les Zinzins du Vin**  
14 rue de la Madeleine  
25000 Besançon  
Tél. 03 81 81 24 74  
[www.leszinzinsduvin.com](http://www.leszinzinsduvin.com)

## Un repos bien mérité

Après ces découvertes urbaines, rien de tel qu'une nuit calme et apaisante dans un cadre champêtre: c'est ce que proposent Emmanuelle Devaux et son compagnon, Yannick, dans leurs gîte et chambres d'hôtes sur les hauteurs du Grand Besançon. Admirez-y le panorama sur la ville et les collines qui s'illuminent à la nuit tombée, puis profitez des chambres au style chalet... tout en confort. Pour le repas, nous vous conseillons de réserver une table à l'auberge, dont la cuisine suit le cours des saisons. Au menu, des plats traditionnels maison et des produits issus de la ferme familiale voisine (veau de lait, boeuf, cochon, volailles, oeufs, Comté, Morbier, etc.). Un régal!

**Au Doubs Repos**  
Route de Quingey  
25320 Vorges-les-Pins  
Tél. 03 81 65 12 29  
[chambreaubergebesancon.com](http://chambreaubergebesancon.com)



Photo © Lydie Boffy

## Savourez sans compter

En reprenant la route en direction de Besançon, toujours au sud du Doubs, faites une halte pour remplir votre panier à la fruitière de Fontain. Là, entre prairies, bois et villages typiques des premiers plateaux jurassiens, 11 sociétaires transmettent leur esprit coopératif

depuis pas moins d'un siècle. Éleveurs-producteurs de lait à Comté, ce sont eux qui gèrent ce beau magasin récemment construit, achalandé de leurs propres produits - Comté, Morbier, raclette, tomme, crème, lait, beurre et faisselle. De nombreux autres délices régionaux viennent compléter une offre qui se veut accessible et fidèle à l'esprit de la coopérative: pleine de sens, responsable et la plus naturelle possible.

**Fruitière de Fontain**  
ZA route de Pugey  
25660 Fontain  
Tél. 03 81 57 21 05  
Ouvert tous les jours - sauf dimanches et jours fériés

## Une cantine... végétarienne!

De retour au centre-ville, dirigez-vous vers l'incontournable cantine végétarienne créée et animée par Fabrice Rosse depuis 6 ans. Entièrement végétarien et gourmand, le buffet à volonté proposé les midis est préparé à partir de produits frais et de saison, locaux ou français. Délicieux gratins, crumbles salés, lasagnes, tartes... les plats sont pour beaucoup sans gluten et sans lactose. Écologique, le restaurant recourt uniquement à du mobilier, de la vaisselle et des matériaux de seconde main ou recyclés. Vous pourrez d'ailleurs y chiner de petits objets vintage dans une ambiance aussi chaleureuse que conviviale.

**Basilic Instant**  
93 rue des Granges  
25000 Besançon  
Tél. 03 81 83 17 78  
[basilic-instant.com](http://basilic-instant.com)

## Créatif et local

C'est sur les hauteurs du quartier Battant que se termine notre escapade: dans les murs d'un ancien établissement bisontin, Thibaud Devillers et Charlene Bassaler ont créé leur propre univers en 2019. Inspiré d'une cuisine bistrot accessible et de leur expérience dans les restaurants de France et du monde, il est aussi profondément ancré dans le territoire, avec des produits frais, de saison et locaux, jusqu'à la vaisselle et l'identité du lieu. Dégustez leurs plats entièrement faits-maison, dans un cadre où la pierre apparente côtoie le végétal... à moins que vous ne préfériez la fraîcheur de la terrasse aux beaux jours.

**Bleu de Sapin**  
7 rue Richebourg  
25000 Besançon  
Tél. 09 50 38 57 16  
[bleudesapin.fr](http://bleudesapin.fr)



Photo © DR



Photo © Jack Varlet

## Les (bonnes) adresses

Pas encore rassasiés des délices régionaux? Les conseils et les sélections de ces commerçants vous permettront de repartir le panier garni de bons produits locaux:

**Lulu Muc et le Lapin**  
52 faubourg Rivotte  
03 81 81 38 65.

**Doubs Direct**  
6 rue Pasteur, 03 81 50 55 91  
[doubs-direct.fr](http://doubs-direct.fr)

**La Cave aux Fromages**  
2 rue Gustave Courbet  
03 63 18 33 81  
[www.la-cave-aux-fromages.fr](http://www.la-cave-aux-fromages.fr)

**Tarrabio**  
13 faubourg Tarragnoz  
07 86 24 92 00

**Marché bio de Tarragnoz**  
place De Lattre de Tassigny  
le mardi de 17h à 20h (d'avril à décembre)

**Aux Monts fermiers**  
17 rue Georges Monneur  
03 81 66 28 63, [www.auxmontsfermiers.fr](http://www.auxmontsfermiers.fr)

**Ô Comtois Gourmand**  
8 rue du Lavoir, 25480 Pirey  
03 81 50 82 14, [ocomtoisgourmand.fr](http://ocomtoisgourmand.fr)

# TRIBUNES DE NOS CAMPAGNES

## Groupe Notre Région Par Cœur

### Relocaliser les marchés de production pour une plus juste rémunération du monde agricole.

Le marché des produits issus de l'agriculture biologique marque un recul en 2022 et le contexte inflationniste engendre une augmentation des coûts de production dans les exploitations agricoles. Le revenu des agriculteurs est ainsi fragilisé, tout autant que le pouvoir d'achat des ménages. Cette double difficulté doit être affrontée afin d'éviter un recours accru une consommation alimentaire moins locale et moins qualitative. Face à ces difficultés, les efforts de la Région pour déployer une politique de soutien aux filières agroalimentaires, qui prennent en compte les enjeux complémentaires de production, de transformation et de commercialisation sont accentués.

Notre priorité est ainsi de renforcer le développement des circuits de proximité, un levier essentiel pour une plus juste rémunération des producteurs. Pour structurer les marchés des filières de l'agriculture locale, et particulièrement biologique, la Région entend accentuer son rôle dans l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et biologiques. C'est une ambition fondamentale, qui recoupe des enjeux de santé publique liée à notre alimentation, et un gage de qualité dans les assiettes de nos lycéens.

### Relocaliser les achats de denrées alimentaires dans les lycées.

Etant donnée la compétence régionale dans la gestion des lycées, la majorité s'est fixé l'objectif d'atteindre d'ici la fin du mandat 75 % de produits locaux et bio dans les assiettes des lycéens. La récente expérimentation lancée avec 21 lycées de Besançon et Dijon va dans ce sens : dans ces établissements, les gestionnaires

des lycées s'approvisionnent en fruits et légumes frais de saison issus de l'agriculture biologique via la centrale d'achat de la Région, dans le cadre d'un marché signé avec une organisation fédératrice de services sociaux et d'accompagnements médico-éducatifs. Ce marché atteindra un volume de 16 000 repas par jour, soient près de 3 millions de repas par an. Cette action renforce la voie d'une meilleure structuration de la demande entre les acheteurs de la restauration collective et les producteurs régionaux.

### Maintenir notre soutien à la commercialisation en vente directe.

Parallèlement, nous avons souhaité maintenir en 2023 les aides à l'agriculture biologique pour structurer cette filière et sécuriser ses débouchés. Le succès de la mesure « commercialisation en vente directe » avec plus de 300 projets accompagnés et 12 millions d'€ de soutien apporté, en appui aux acteurs locaux et complémentaire à l'aide à la transformation, démontre l'utilité d'encourager ces démarches d'achat responsable. En prenant en compte tous les effets collatéraux bénéfiques pour la santé et l'environnement de celles-ci, cette approche ne coûte pas plus cher.

Réduire l'empreinte écologique des activités, renforcer les solidarités locales sur les enjeux sanitaires de l'alimentation et apporter des débouchés aux producteurs locaux concentre toute notre attention. Ce défi social, écologique et agricole, valorisant les richesses des terroirs de notre région, est pris à bras le corps par notre majorité, dans le souci d'emmener l'ensemble des filières à mettre en avant l'atout indéniable de qualité rattaché à nos territoires de production.

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

## Europe Écologie les Verts, Génération écologie et Cap21

### Bio en danger : cultivons le progrès !

82% des Français considèrent que « l'agriculture biologique contribue à préserver l'environnement, la qualité des sols, les ressources en eau ». Malgré tous ces bénéfices y compris pour notre santé, l'agriculture biologique est en grave difficulté. Les causes sont multiples : désengagement coupable de l'État, concurrence avec des pseudo labels dits « verts » tels que celui d'Haute Valeur Environnementale (HVE) qui embrouille les consommateurs.

La Cour des Comptes, en juin 2022, sonne l'alarme : la filière et les paysan-nes sont en danger ! Elle confirme alors que le développement de l'agriculture biologique est le meilleur moyen de réussir la transition agro-environnementale et d'entraîner les exploitations agricoles dites conventionnelles vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement et de la santé.

Les écologistes appellent tous les niveaux d'action publique à suivre ses recommandations, et particulièrement celles consistant à éclairer les choix des citoyens et des consommateurs sur l'impact environnemental et sanitaire du bio et à réorienter et amplifier les soutiens publics à l'agriculture biologique.

Le défi climatique et social engage notre responsabilité. Appuyons les efforts des paysan-nes engagé-es en faveur du bien manger, du bien-être animal, de la protection de la nature et permettons-leur de vivre dignement de leur métier.

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

## Élus Communistes et Républicains

### Pour une alimentation saine et locale en région

La qualité alimentaire est devenue un sujet majeur et pourtant, d'après un sondage récent réalisé par le Secours populaire via Ipsos, 27% des Français ne mangent pas à leur faim et il devient de plus en plus difficile pour une grande majorité de nos concitoyens d'accéder à une alimentation saine et équilibrée. C'est pourquoi, nous appuyons l'avis du conseil national de l'alimentation (CNA) d'inscrire le droit à l'alimentation dans le droit français et européen et de travailler la mise en place d'une sécurité sociale de l'alimentation.

Au niveau territorial, nous pensons qu'il est aussi primordial que tous nos lycéens puissent disposer en restauration collective d'une alimentation locale et bio. Dans cette optique, la loi oblige depuis 2022 à ce que les repas des restaurants collectifs contiennent une part au moins égale en valeur à 50% de produits locaux ou de qualité ; les produits issus de l'agriculture biologique doivent représenter en valeur au moins 20%. Si la Région Bourgogne Franche Comté bien entendu accompagne cette transition vers une alimentation locale et bio, nous plaçons aussi pour la structuration d'une filière de l'alimentation dédiée aux besoins de la restauration collective et pilotée par un service public permettant de planifier et d'améliorer la production et la diffusion de produits de qualité et bio.

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

## Rassemblement National

### Le 100% local, c'est possible !

Depuis 2015, la promesse de campagne de Marie-Guite Dufay d'introduire 50% de produits locaux dans les cantines des lycées n'a jamais été tenue. Etendard de la majorité socialo-écoco-communiste, ce n'est plus qu'un acte de communication face à une réalité toujours plus difficile pour nos agriculteurs : baisse du nombre d'exploitations de 20% entre 2010 et 2020, une concurrence étrangère toujours plus forte à cause du libre-échange, un abandon dogmatique des éleveurs face aux attaques du loup... Pourtant, manger 100% local dans les cantines, et même pour tous les Bourguignons et Francs-Comtois, c'est possible !

En avril 2022, une étude relayée par le journal La Tribune estimait que la France pouvait atteindre l'autosuffisance alimentaire et comptait la région Bourgogne Franche-Comté parmi les régions capables de s'assurer une autosuffisance toute l'année. Mais cela nécessite une vraie politique de soutien à l'agriculture tant au niveau local que national. Il faut soutenir l'installation d'une nouvelle génération d'agriculteurs plutôt que de rajouter de la lourdeur administrative comme on peut le voir avec le transfert de la gestion de la « Dotation Jeunes Agriculteurs » de l'Etat à la région. Il faut exclure l'agriculture des traités de libre-échange pour lutter contre la concurrence déloyale. Il faut une vraie politique régionale d'investissement dans l'agriculture pour la protéger des aléas climatiques, mais aussi pour la rendre plus productive. Il faut soutenir clairement les éleveurs face au loup.

En clair, il faut une rupture nationale et régionale avec les politiques menées actuellement. Une politique agricole régionale ne peut se contenter des dotations européennes et représenter moins de 1% des dépenses de la région. Avec le Rassemblement National, défendons nos agriculteurs et reprenons en main notre alimentation !

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

## Élus Progressistes

### Mieux manger pour tous !

L'évolution des modes de consommation, une production locale de qualité, la transformation progressive en bio, se traduisent par la nécessité de favoriser les circuits courts, en lien avec les partenaires agricoles et les collectivités territoriales concernées. C'est pourquoi le groupe des élus Progressistes a porté cette action dès la campagne des régionales.

Un sujet d'enjeu soutenu par le Gouvernement qui a annoncé, en novembre dernier par la voix de la Première ministre, la création d'un fonds pour une alimentation durable, doté de 60 millions d'euros 2023. Pour une alimentation saine, durable et de qualité, accessible au plus grand nombre, le ministre des Solidarités a lancé le programme « Mieux manger pour tous ». Il répond à trois objectifs majeurs, sanitaire, car 17% de la population française

## Rassemblement de la Droite, du Centre et des Écologistes indépendants

### Entendons la voix des agriculteurs !

Le Salon International de l'Agriculture vient à peine de fermer ses portes et l'année de commencer que la Région est déjà devant la défiance du monde agricole. Il faut dire que nos agriculteurs ont des raisons d'être en colère. Les éleveurs doivent faire face aux incursions des écoterroristes de L214 qui ont mis à terre une exploitation avicole en Saône-et-Loire.

Ensuite, ils luttent contre le loup qui sévit sur tout le territoire et qui emporte désormais des génisses. Loups, qui ne sont pas la seule problématique qui s'imisce entre la Région et le monde agricole. On peut aussi citer, la gestion des aides à l'installation désormais pleine et entière responsabilité régionale. L'inquiétude est palpable dans le domaine et il ne faudrait pas que notre institution prenne du retard sur le sujet au risque de décevoir les jeunes agriculteurs.

Il y a également le sujet du renouvellement des conventions entre les Départements et la Région. Si l'Yonne, la Nièvre et la Haute-Saône ont signé un nouveau contrat avec la Région, ce n'est pas le cas des autres Départements qui entendent ne pas être contraints par des mesures et éco-conditionnalités idéologiques exigées par les éléments les plus extrêmes de la majorité.

En outre, notre groupe du Rassemblement de la Droite, du Centre et des Écologistes Indépendants rappelle que si le temps de ne change pas, nous courons droit vers l'année la plus sèche de ces 100 dernières années. Il est donc urgent de prendre à bras le corps le sujet du stockage de l'eau. Il faut envisager les retenues d'eau enterrées et extérieures. Il faut innover dans le domaine du stockage indépendant avec des systèmes de traitement par UV et il est nécessaire d'avoir un débat imminent sur la réutilisation des eaux usées traitées.

Notre groupe appelle solennellement la présidente et sa majorité à prendre en compte la voix des agriculteurs et s'élever au niveau des enjeux qui s'annoncent.

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

est en situation d'obésité et les plus modestes sont deux fois plus touchés, social, en réduisant la « fracture sociale alimentaire » mais aussi, environnemental, afin de préserver l'environnement et enrichir notre alimentation en soutenant une agriculture de qualité avec des approvisionnements de proximité.

Véritable ADN de la Bourgogne-Franche-Comté, notre région compte plusieurs filières de qualité dans tous les domaines agricoles. Toutefois, elle doit renforcer son action pour privilégier les circuits courts dans le but de valoriser la production agricole, y compris en travaillant en direction d'une offre unifiée de la restauration scolaire, de la maternelle à l'enseignement supérieur.

CONTACT : Président de groupe, Denis Thuriot  
denis.thuriot.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.bourgognefranche-comte.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



### 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 NIÈVRE

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

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

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

### CHAMBRE D'AGRICULTURE DU JURA

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

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

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

## J'VEUX DU LOCAL!

Retrouvez sur la plateforme [jveuxdulocalbfc.fr](http://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.

RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ

# naturellement, DEMAIN

Ma Région | avancer, partager

- Votre Région développe **un plan de sauvegarde de la biodiversité**.
- Elle s'engage durablement aux côtés **des entreprises, associations et collectivités exemplaires**.
- Elle aide les entreprises à **décarboner leur activité** et agit en faveur de **la transition de la filière automobile**.

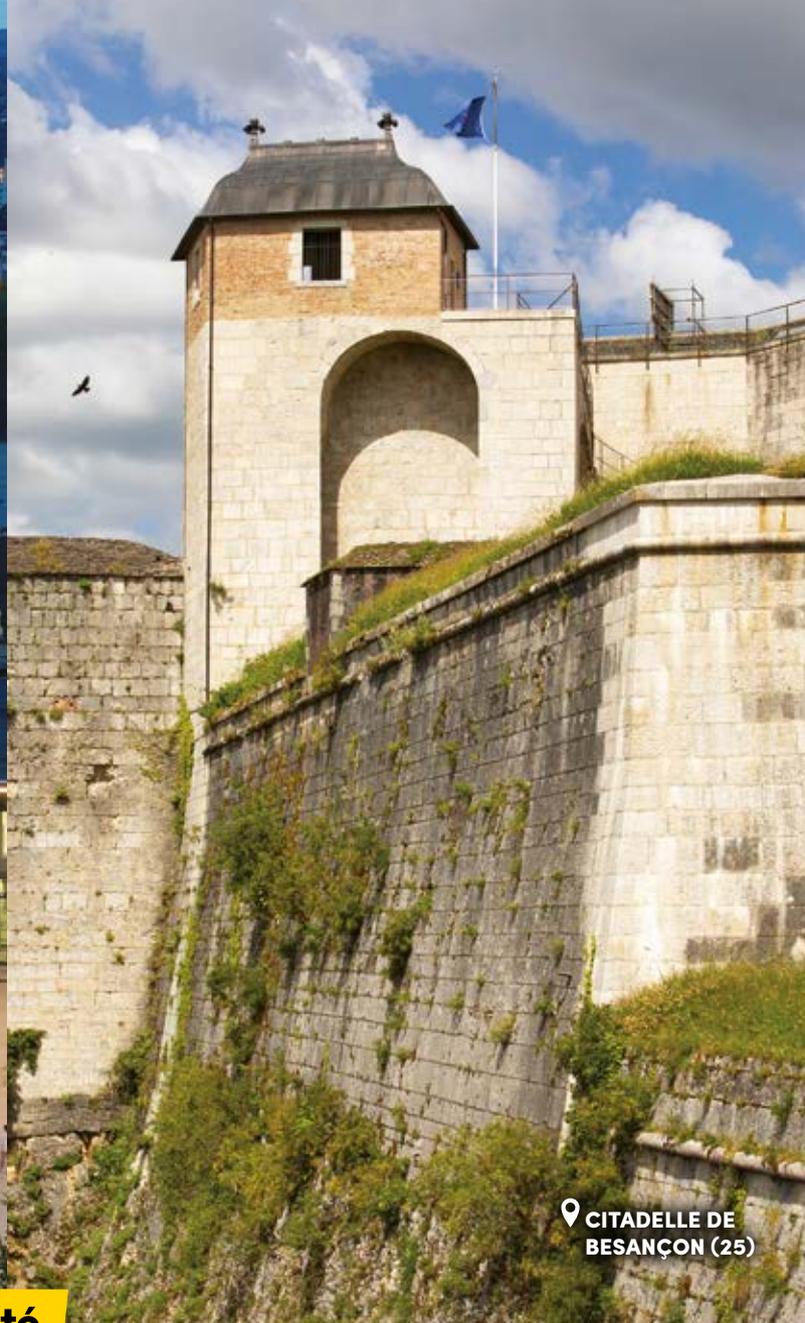


RENDEZ-VOUS SUR  
[nosgestesquicomptent.com](http://nosgestesquicomptent.com)





📍 CITÉ DE LA GASTRONOMIE  
DE DIJON (21)



📍 CITADELLE DE  
BESANÇON (25)

**en Bourgogne - Franche - Comté**

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

[www.bourgognefranche-comte.com](http://www.bourgognefranche-comte.com)

© Région Bourgogne-Franche-Comté - David Cesbron, Ville de Dijon - François Weckerle.



RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ

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