

ICI

C'EST LA BOURGOGNE !

LA BOURGOGNE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE
DU 22 FÉVRIER AU 2 MARS 2014

Dossier de presse



**C'EST LA
BOURGOGNE !**

SOMMAIRE

COMMUNIQUÉ DU CONSEIL RÉGIONAL ET DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE BOURGOGNE.....	5
COMMUNIQUÉS DE PRESSE DES DÉPARTEMENTS	7
COMMUNIQUÉS DES PARTENAIRES	15
➔ Bienvenue à la Ferme	
➔ Charolais France	
➔ Conseil du Cheval de Bourgogne	
➔ BIVB et l'Ecole des Vins	
➔ Bourgogne Tourisme	
LES ANIMATIONS.....	25
RETROUVEZ LES BOURGUIGNONS AU SALON	29
PLANS	33
L'AGRICULTURE BOURGUIGNONNE	37
RECETTE	39



COMMUNIQUÉ DU CONSEIL RÉGIONAL ET DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE BOURGOGNE

ICI C'EST LA BOURGOGNE !

Sur son stand (hall 7.2, allée M, n°40) la Bourgogne présente, avec la chambre régionale d'agriculture, les départements de la Côte-d'Or, de la Nièvre, de la Saône-et-Loire et de l'Yonne, l'espace « Ici c'est la Bourgogne ». **Nouveautés 2014 : un bar à vins, un bar à escargots et une boutique des produits du terroir.**

Un temps fort à ne pas manquer : la Journée Bourgogne, mercredi 26 février avec la traditionnelle inauguration de l'espace Bourgogne, et le rendez-vous avec la nouvelle ambassadrice*** de la race Charolaise sur l'espace Charolais France.

LA BOURGOGNE PROPOSE, SUR L'ESPACE RÉGIONAL, 9 JOURS D'ANIMATIONS

Chaque jour, un département est à l'honneur. Au programme, des démonstrations culinaires, des dégustations avec les producteurs, des animations culturelles et musicales et la promotion de l'offre touristique.

➔ Nouveautés 2014 :

- **Un bar à vins** : la Bourgogne vous invite à découvrir ses vins avec des ateliers de dégustation animés par l'Ecole des vins de Bourgogne (sur inscription). Les jeunes du Centre de formation professionnelle et de promotion agricole (CFPPA) de Beaune proposent des vins en vente au verre.
- **Deux boutiques de produits artisanaux et fermiers** pour rencontrer les producteurs et acheter leurs produits.
- **Un bar à escargots** avec des produits à déguster sur place ou à emporter.

➔ A moins de 2 heures de Paris, partez en Bourgogne !

Cette année, vos vacances seront bourguignonnes. Des plaisirs épicuriens à partager avec vos proches, au cœur d'une nature préservée et à moins de deux heures de Paris en voiture ou en TGV. Bourgogne tourisme, accompagné de professionnels vous présente leurs offres de séjours.

Contacts Presse

Conseil régional de Bourgogne
Marie Caseiro
Tél : 06 74 97 43 18 - mcaseiro@cr-bourgogne.fr

Chambre d'agriculture de Bourgogne
Nadine Thomas
Tél : 06 80 20 88 65 n.thomas@yonne.chambagri.fr

➔ **100 % Côte-d'Or**

Samedi 22 et mardi 25 février

La viticulture est à l'honneur avec les Climats de Bourgogne et l'organisation d'ateliers jeune public, sans oublier la mini-cave aux arômes avec des dégustations proposées par l'Ecole des vins de Bourgogne.

Dégustez le burger à l'Epoisses ou la panna cota aux anis de Flavigny imaginés par la Cuisine de Madeleine.

➔ **L'Yonne, toute la force de la Bourgogne à 1h de Paris**

Les chefs cuisiniers des Logis de France présentent des recettes et des vins icaunais.

Dimanche 23 février :

- L'Elan Brass Band (musique de rue, samba, salsa, blues...)
- Un atelier de calligraphie avec Les Amis de Pontigny.

Jeudi 27 février :

Découvrez l'Azerbaïdjan, hôte d'honneur de l'Yonne, ses musiciens, ses viticulteurs et ses producteurs.

➔ **La Nièvre, la passion du terroir**

Vendredi 28 février :

Découvrez les bienfaits du lait de jument avec une gamme unique de produits de beauté bio et naturels. Participez aux ateliers culinaires organisés par les Toques nivernaises le vendredi et le samedi.

Samedi 1^{er} mars :

Avec le centre archéologique de Bibracte, dégustez la cuisine gauloise préparée sur le stand.

➔ **La Saône-et-Loire attractive et innovante**

Lundi 24 février et dimanche 2 mars

Présentation de la 3^e édition des Francos Gourmandes à Tournus, festival musical et gastronomique (13 et 14 Juin) ;

Découvrez les deux Grands Sites de France de Saône-et-Loire : Bibracte et Solutré ;

Dégustez les mets du chef Navez, de la Maison du Charolais, vitrine de la viande charolaise et les animations du château de Couches, forteresse médiévale...

RETROUVEZ LES AUTRES BOURGUIGNONS AU SALON :

➔ **Au Village Charolais (pavillon 3, allée C, stand 110), Charolais France assure la promotion de la plus grande race bouchère de France (dégustations de viande et quizz).**

Rendez-vous mercredi 26 février à 8h30, sur l'espace pour goûter l'excellence charolaise et rencontrer, en prime, la nouvelle ambassadrice*** de la 1^{re} race à viande. L'occasion d'un échange sur la viande charolaise et les attentes du consommateur.

Rendez-vous également sur le grand ring, jeudi 27 février de 13h à 16h, pour le concours général de la race charolaise.

➔ **La filière Cheval de Bourgogne (pavillon 6, allée C, stand 19) présente le tourisme équestre, la richesse de la filière équine et ses métiers (bourellier, maréchal-ferrant, producteur de lait de jument...). Assistez au spectacle sur la thématique « les chevaux et le jeu », vendredi 28 février à 20 heures. Le cheval de trait Auxois sera la vedette du stand et sur le ring (hall 6) mercredi 26 février.**

COMMUNIQUÉS DE PRESSE DES DÉPARTEMENTS



100% CÔTE-D'OR

Au cœur de la Bourgogne, la Côte-d'Or rayonne bien au-delà de ses frontières, portée par l'image d'un vignoble séculaire et d'une gastronomie renommée.

Produits du terroir à l'état brut et valorisés, terres viticoles et vins de grande notoriété, le Conseil Général de la Côte-d'Or, Côte-d'Or Tourisme et l'ensemble de ses partenaires, vous invitent à découvrir un département où l'art de vivre est une seconde nature.

Rendez-vous sur le stand Ici, c'est la Bourgogne (Hall 7.2), pour vous présenter, au sein de 4 espaces, le meilleur de la Côte-d'Or.

2 journées 100 % Côte-d'Or : Samedi 22 et mardi 25 février 2014

ESPACE CUISINE : ATELIERS CULINAIRES ET DÉGUSTATIONS

La Côte-d'Or, terre de goût

- ➔ **Dégustez nos produits 100 % Côte-d'Or** : Truffes, Epoisses, pain d'épices, moutarde, yaourts...

Avec les produits de nos partenaires : La Truffe Côte-d'Orienne, Fromagerie Berthaut, Fromagerie Delin, Mulot et Petitjean, Yaourts de la Coopérative laitière de Bourgogne, Moutarde Fallot

- ➔ **... et goûtez-les une fois cuisinés devant vous par le chef de La Cuisine de Madeleine**

Au menu : Burger 100% Côte d'Or à l'Epoisses, escargots de Bourgogne en bouillon, magret fumé et crousti au beurre de truffe, panna cotta vanille et raisins aux Anis de Flavigny...

- ➔ **Ici, c'est le marché de la Côte-d'Or** : Découvrez, dégustez et achetez les produits du terroir côte-d'orien

Liqueurs de cassis, griottes, pêches de vigne, bonbons à l'anis, confitures de fruits rouges, ketchup de fruits, vinaigres et roudoudous

Avec nos partenaires : La Ferme fruironge, le Cassisium et les Anis de Flavigny

ESPACE ANIMATION

La Côte-d'Or, terre viticole

- ➔ **Réalisez votre propre tonneau (par Frédéric Gillet tonnelier à Meursault.)**

- Découvrez la fabrication de tonneaux, le métier de la tonnellerie et ses origines

- Apprenez : le choix du bois, l'assemblage, la chauffe... et leur influence sur le vin avec le montage de tonneaux bourguignons 228L en jupe.

- Et réalisez votre propre montage de tonneau : Une animation originale et ludique pour toute la famille.

- ➔ **Pénétrez dans la mini-cave côte-d'orientale**

Et respirez les parfums du vin côte-d'orien : Avec la mini cave aux arômes de l'Ecole des vins, découvrez les différents cépages et couleurs de la viticulture côte-d'orientale.

Visite possible avec le Guide des arômes En route vers les Bourgognes.

Sessions dégustation « Les Fondamentales ».

- ➔ **Apprenez à connaître les Climats avec l'association les Climats du vignoble de Bourgogne, candidate pour une inscription au patrimoine mondial de l'UNESCO**

- Dessinez vos climats (atelier enfants) : dessins sur des fragments de pierres de Comblanchien, terre viticole.

- Créez votre mini Saint-Vincent (atelier enfants) : réalisation de figurines avec des bouchons de liège.

- Regardez la vidéo « Limage parcellaire » réalisée par les collégiens de Nuits-Saint-Georges.



ESPACE TOURISME

La Côte-d'Or, terre d'œnotourisme

- ➔ **Avec le label Vignobles et découvertes**

Promotion de l'offre de Côte-d'Or Tourisme, en particulier l'œnotourisme avec le label Vignobles et découvertes : plus de 300 sites et activités répertoriés, notamment le long de la route des Grands crus.

- ➔ **Bohème, chic, rock, trendy ?**

La Côte-d'Or selon votre style

Présentation de la nouvelle offre de Côte-d'Or tourisme : des séjours 100 % Côte-d'Or en fonction de votre personnalité. Trendy, chic, bohème... Quelle Côte-d'Or est faite pour vous ? Découvrez-le avec notre quizz à remplir sur place.

Et aussi : découverte du MuséoParc Alésia, des richesses du pays Châtillonnais avec la route du Crémant.

Retrouvez toutes les facettes de la Côte-d'Or sur

www.cotedor-tourisme.fr



Contact Presse

Emeline Durand

Conseil général de la Côte-d'Or – tél 03 80 63 65 27 edurand@cg21.fr

LA NIÈVRE AU SALON DE L'AGRICULTURE

Le Conseil général de la Nièvre participe au 51^e Salon International de l'Agriculture.

Pour cette édition, les quatre Conseils généraux des départements de la Bourgogne ont décidé avec la Chambre régionale d'agriculture et le Conseil régional de Bourgogne d'unir leurs forces pour présenter les produits de leur terroir sur un stand destiné aux plaisirs du palais et à la représentation de nos traditions.

Nos territoires sont riches de producteurs et artisans qui donnent à notre terroir un goût unique, admiré et dégusté au-delà des frontières françaises. Forts de ces atouts, les départements bourguignons invitent les visiteurs du Salon à déguster la Bourgogne sous toutes ses formes !

Les départements souhaitent animer le stand avec des ateliers durant tout le salon : animations par les producteurs, démonstrations d'artisans, ateliers culinaires mais aussi animations culturelles et toujours le quizz pour gagner de nombreux cadeaux.

Le département de la Nièvre présente durant deux jours - vendredi 28 février et samedi 1^{er} mars - les produits de son terroir à travers des dégustations, des ateliers culinaires animés par les Toques Nivernaises, mais aussi de nombreuses animations.

LES ANIMATIONS NIVERNAISES

➔ Vendredi 28 février (journée et nocturne)

- 11h00 à 17h00 : Biobibracte

Salon détente et de beauté avec les produits bio au lait de jument

Venez découvrir les bienfaits du lait de jument dans une gamme unique de produits de beauté bio et naturels ! Nathalie et Xavier Niaux, passionnés par les chevaux et amoureux de la nature, vous offriront des soins esthétiques (massage mains, rasage homme) à partir de leurs produits au lait de jument 100 % bio.

- 20h00 à 22h00

Animation musicale :

concert ambiance andalouse avec le groupe nivernais The Pesca Luna

➔ Samedi 1^{er} mars (journée)

- 10h00 à 19h00 : Centre archéologique de Bibracte

Découverte de la cuisine gauloise

La vie gauloise à l'honneur avec cette animation où la préparation de la soupe gauloise sera l'événement sur le stand !

Au milieu de leurs chaudrons et de leurs recettes mythiques, Anne Flouest et Pascale Plaza cuisineront devant les visiteurs en utilisant des ingrédients et des ustensiles avérés par la recherche archéologique !

LES ATELIERS CULINAIRES PAR LES TOQUES NIVERNAISES

Les Toques Nivernaises animeront des ateliers culinaires pour parfaire les produits nivernais et les offrir à la dégustation !

➔ Vendredi 28 février (journée et nocturne)

Trois ateliers à 11h00, 15h00, 19h00

Animés par Jean-François Boschetti, président des Toques Nivernaises et Jean-Luc Millet, chef cuisinier à l'Orangerie du Conseil général de la Nièvre.

Thème : viandes charolaises.

➔ Samedi 1^{er} mars (journée)

Deux ateliers à 11h00 et 15h00

Jean-François Boschetti, président des Toques Nivernaises et Jean-Luc Millet, chef cuisinier à l'Orangerie du Conseil général de la Nièvre.

Thème : foie gras et magret

Pour cet atelier, ils sont accompagnés de Frédéric Coudray-Ozolt pour la préparation du foie gras.

Deux ateliers à 13h30 et 16h30

Thème : la guimauve et les vins bourguignons, avec la Chocolaterie Ragueneau de Nevers

LES DÉGUSTATIONS-VENTES

➔ Vendredi 28 février (journée)

Morvan Terroirs : dégustation de produits morvandiaux

Depuis 2006, l'association Morvan Terroirs rassemble sur le territoire du Parc Naturel Régional du Morvan des producteurs fermiers, des artisans de bouche et des restaurateurs avec comme objectif premier de promouvoir le Morvan à travers ses produits et savoir-faire.

Venez goûter à l'authenticité du terroir morvandiau avec le bœuf, le canard, les escargots, les fromages, les miels, les vins de nos producteurs présents au Salon...

LEGTA (Lycée d'Enseignement Général et Technologique Agricole) de Nevers

- Cosne-sur-Loire : dégustation des produits viticoles réalisés par les élèves et exposition sur les filières d'études

Depuis de nombreuses années, le lycée agricole et viticole de Cosne-sur-Loire forme les jeunes et les moins jeunes dans des domaines de l'agriculture et de la viticulture.

L'exploitation s'appuie sur un domaine de 7.25 hectares de vignes dont 5.5 hectares en AOC Coteaux du Giennois. 350 hectolitres de « vins tranquilles » et 50 000 bouteilles de vins mousseux sont produits chaque année. L'encépagement fait de Sauvignon, de Pinot noir et de Gamay permet de produire des vins blancs, rouges et rosés.

Les élèves participent à toutes les étapes de la production, des travaux de la vigne à l'élaboration des vins. Ils ont l'entière responsabilité, chaque année, d'élaborer la « cuvée des élèves ».

Venez goûter leur production de vins des coteaux du Giennois ! A consommer avec modération !

➔ Samedi 1^{er} mars

Morvan Terroirs : dégustation de produits morvandiaux

Beaulieu Frères : Pouilly Fumé – Saint Andelain

Michel Beaulieu et son entreprise familiale depuis plusieurs générations vous feront déguster un vin authentique de la Nièvre ! A consommer avec modération !

Contacts Presse

Aline Devillers – 03 86 60 58 50 - aline.devillers@cg58.fr

RENDEZ-VOUS EN SAÔNE-ET-LOIRE !

Pour cette 51^e édition du salon international de l'agriculture, la Région Bourgogne et ses quatre départements se retrouvent pour la seconde édition sous la même bannière, sur le stand prestige de l'espace « Ici, c'est la Bourgogne ».

Objectif : valoriser l'identité et les spécificités de chaque territoire de la Bourgogne à travers sa gastronomie, ses produits régionaux, mais aussi son patrimoine et sa diversité culturelle et touristique.

Le Département de Saône-et-Loire est fier de participer à cette aventure régionale placée sous le signe de la promotion des terroirs. Il présente ainsi de nombreux atouts de son territoire à travers 3 thématiques :

- ➔ **la valorisation touristique : cette année, deux Grands Sites de France seront présents pour mettre en valeur les richesses de notre département. Il s'agit des Grands Sites de Solutré et de Bibracte.**
- ➔ **la gastronomie : dégustez les mets du chef de la Maison du Charolais. Cette année, vous aurez également la possibilité d'acheter des produits de notre département : poulet, fromage, saucisson, verrines de bœuf, vin...**
- ➔ **l'ambition culturelle avec le festival d'envergure nationale les Francos gourmandes, présent le lundi 24 février. Vous pourrez également retrouver les animations du Château de Couches (atelier moutarde, dégustation de vin, et groupe de jazz).**

Rendez-vous à l'espace « Ici, c'est la Bourgogne » du **Hall 7.3**, ainsi que sur le stand de Charolais France dans le **Hall 3**.

Toutes les informations sur www.cg71.fr et sur www.bourgogne-du-sud.co

Contacts Presse

Conseil général de Saône-et-Loire
Marie Garambois - 03 85 39 75 18 – com@cg71.fr

L'YONNE, TOUTE LA BOURGOGNE A 1H DE PARIS

L'Yonne c'est toute la force de la Bourgogne à 1 heure de Paris.

Les vins de Chablis, Vézelay et sa basilique Sainte-Marie-Madeleine inscrite au Patrimoine mondial de l'UNESCO, Guédelon, le chantier médiéval, Auxerre et Joigny, classées « Villes d'Art et d'Histoire », Noyers-sur-Serein, classé parmi les plus beaux villages de France...

Découvrez également l'Abbaye cistercienne de Pontigny, les châteaux Renaissance du Tonnerrois, l'ocre de Puisaye, la Maison de Colette...

Dégustez des vins prestigieux et goûtez à une gastronomie réputée : vins du grand Auxerrois (Irancy, Saint-Bris, Chitry, Coulanges, truffes de Bourgogne, escargots, miel du Gâtinais...)

Respirez grâce aux multiples activités de loisirs nature offertes par le département de l'Yonne : randonnées à pied ou à vélo au bord du Canal du Nivernais et du Canal de Bourgogne, canoë dans les eaux vives du Morvan, escalade aux rochers du Saussois...

Les dimanche 23 et jeudi 27 février, le stand de la Bourgogne prendra les couleurs de l'Yonne dans un tourbillon de saveurs et de sons.

Viticulteurs, cuisiniers, Offices de Tourisme et musiciens présenteront au public parisien toutes les facettes de l'Yonne gourmande.

- ➔ **Jeudi 27 février, l'Yonne invitera des artistes, des cuisiniers et des producteurs d'Azerbaïdjan à se joindre à la fête.**

ANIMATIONS DE L'YONNE SUR LE STAND BOURGOGNE

➔ **Dimanche 23 février**

Tourisme : Yonne Tourisme (le Comité Départemental de Tourisme)

Musique : Elan Brass Band - Musique de rue (samba, salsa, Blues...)

Animation : Atelier de calligraphie avec Les Amis de Pontigny.

Les chefs cuisiniers des Logis de France présenteront des recettes et des vins de l'Yonne.

➔ **Mercredi 27 février**

Inauguration du Stand Bourgogne Prestige en présence des élus de l'Yonne

➔ **Jeudi 28 février**

- L'Azerbaïdjan, hôte d'honneur de l'Yonne au Salon de l'Agriculture :
Présence de musiciens (Mougham...), de viticulteurs et de producteurs azerbaïdjanais.
Tourisme : Yonne Tourisme (le Comité Départemental de Tourisme)
Musique : Les Peulons d'Auxerre – Musique et Danse Folklorique
Animation : un atelier 'Vitrail' par les Musées de Sens dans le cadre du 850e anniversaire de la Cathédrale de Sens

Les chefs cuisiniers des Logis de France présenteront des recettes et des vins de l'Yonne.

.....
Contacts Presse

Conseil général de l'Yonne
Fabrice Jobard - 03 86 72 9 63
dircom@cg89.fr
www.lyonne.com – facebook.com/fildelyonne

Yonne Tourisme
Stéphanie Wahl - 03 86 72 92 03
presse@tourisme-yonne.com
www.tourisme-yonne.com – facebook.com/yonne tourisme.

COMMUNIQUÉS DES PARTENAIRES





Bienvenue à la ferme en Bourgogne

Du Chablisien au Charollais, de la Puisaye au Nivernais en passant par le Morvan, il existe plus de 80 excellentes raisons pour découvrir et apprécier la qualité des produits et des terroirs de Bourgogne :

Retrouvez les agriculteurs du réseau sur www.bienvenue-a-la-ferme.com/bourgogne

Ce sont près de 200 agriculteurs qui vous accueillent sur leur exploitation pour vous faire découvrir la gastronomie, le tourisme et les richesses de la campagne bourguignonne.



Chambre d'agriculture de Bourgogne
3 r Golf
21800 QUETIGNY
Tél : 03 80 48 43 00




Retrouvez toute l'équipe du charolais entourée de ses plus proches collaborateurs sur **le Village Charolais dans le Hall 3 allée C stand 110**. Nouveau stand ouvert sur les éleveurs, la filière et les consommateurs.

Autour d'un thème « Produire et manger Charolais »
Des moments forts en perspective

Durant tout le salon	Exposition sur le village de 6 animaux représentant les standards de la race Dégustation de viande Charolaise organisée par l'entreprise Bigard, le Conseil Général 21 et la Chambre d'Agriculture 21 avec Charolais de Bourgogne dans les cantines Animation Pédagogique autour du Bœuf Bourguignon avec le Conseil Général et la Chambre d'Agriculture de Côte-d'Or Jeux par le Syndicat mixte du Pays Charolais du Brionnais. Démonstrations culinaires Institut du charolais
Samedi 22 février 14h30-15h00	Présentation de la race charolaise sur le ring du Hall 3
Lundi 24 février 9h30 - 10h00	Présentation de la race Charolaise sur le ring du Hall 3
Mardi 25 février Toute la journée	« Journée 100% Côte-d'or »
16h00 - 16h30	Présentation des animaux de la ferme de Côte-d'Or sur le ring du Hall 3
17h00	Cocktail Charolais France - Conseil Général et Chambre d'agriculture de Côte-d'Or sur le Village Charolais
Mercredi 26 février Jusqu'au 02 mars	Exposition des 41 plus beaux spécimens de la race accompagnés de 7 génisses de boucherie venues de l'Allier.
Mercredi 26 février Toute la journée	« Journée spéciale Bourgogne », séjours à gagner avec le jeu « Ici c'est la Bourgogne »
08H30 – 09H00	Découvrez le nom de l'ambassadrice*** de la race Charolaise
11h00 - 12h30	Démonstration culinaire Institut du Charolais
11H00 - 17H00	Présentation Animation Dijon Céréales
Judi 27 février 11h00 - 12h30	Lancement nouvelle campagne de communication du Label Rouge Tendre Charolais
13h00 - 16h00	Concours général de la race Charolaise sur le grand Ring Remise des Prix d'Honneur
16h00	Trophée des Champions
18h00	Cocktail Conseil Général de l'Allier sur le Village Charolais Pot des Champions sur le Village Charolais
Vendredi 28 février 18h - 18h30	Présentation de la race Charolaise sur le ring du Hall 3
Samedi 01 mars 11h - 11h30	Présentation de la race Charolaise sur le ring du Hall 3
14h00 - 16h00	Grand Défilé

Contacts Charolais France

Florence MARQUIS Directrice – Tel 06 82 58 65 13 – Mail fmarquis@charolaise.fr

Le Conseil du Cheval de Bourgogne fédère l'ensemble des associations bourguignonnes représentatives de la filière Cheval : Elevage (sport, course, trait, poney), les utilisateurs (centres équestres, cavaliers), les activités connexes (bourreliers, maréchaux, vétérinaires).

Ses missions :

- Représenter les socioprofessionnels auprès des pouvoirs publics et des collectivités territoriales
- Elaborer une politique régionale du cheval,
- Coordonner les initiatives et favoriser les collaborations,
- Initier et soutenir les projets transversaux et de développement,
- Soutenir la formation professionnelle,
- Assurer la promotion du Cheval dans toutes ses dimensions.

Le Conseil du Cheval de Bourgogne est l'outil indispensable au développement de la filière.

La Filière Cheval de Bourgogne sera présente au Salon International de l'Agriculture de Paris du 22 février au 2 mars 2014
En bas du Jardin 6 Allée C stand n°19

En 2014, **le cheval de trait Auxois** sera la vedette du programme présenté sur le stand et sur le ring du hall 6 :

L'Auxois, cheval phare de la région, il a en Bourgogne son berceau de race. C'est un cheval de grande taille et puissant, apprécié pour la culture des sols et les exercices de traction. Cheval au caractère calme et doux, il est endurant et résistant. La robe est souvent baie ou rouanne. Avec 260 juments répertoriées et 30 étalons, la race Auxois comptabilise environ 130 naissances par an.

Ayant 100 ans d'existence, ce cheval patrimoine vivant de la Bourgogne reste un acteur du progrès et s'intègre idéalement dans le développement durable et est créateur de lien social nouveau dans la vie de ce millénaire.

- 8 produits Auxois vous seront présentés sur le salon.

Ils participeront au **Concours Général Agricole le mercredi 26 février matin Hall 6**, à des compétitions d'attelage, en simple et en paire et feront des démonstrations montées et attelées en musique, sur le ring du hall 6, pour le plaisir des yeux.

- ✓ **Altesse 41** : Femelle bai de 4 ans. Propriétaire : Jean-Christophe REROLLE (71). Jument sélectionnée pour le Concours Général Agricole. Palmarès : Championne des Jeunes au National Auxois 2013.

- ✓ **Radieuse 76** : Femelle bai de 9 ans. Propriétaire : Florian BIZOUARD (21). Jument sélectionnée pour le Concours Général Agricole



Palmarès de Radieuse 76 :
1° femelles suitées grandes tailles National Semur 2013 et 1° femelles non suitées grandes tailles national Semur 2012

- ✓ **Vallée des Gouttières** : Femelle rouan de 9 ans. Propriétaire : SCEA GAUGEY Père et Fils (21). Jument sélectionnée pour le Concours Général Agricole. Palmarès :



Palmarès de Vallée des Gouttières :
2^{ème} Femelles Grandes tailles au National Auxois 2013.

- ✓ **Vulka** : Femelle bai de 5 ans. Propriétaire : Déborah DUPAQUIER (21). Jument sélectionnée pour le Concours Général Agricole. Palmarès : 1^{ère} Poulinières suitées Tailles moyennes 2013.

- ✓ **Volcane du Buron Luco et Quiwan d'Beauvais**: femelles bai de 6 ans et 10 ans, participeront avec son propriétaire et meneur Thierry MONIER (63), au trophée d'attelage en simple et en paire. Cette paire a fini 2^{ème} au concours Interrégional d'attelage de Cournon 2013. Thierry présentera également ses juments sur le ring en « monte debout ». **Volcane** est également sélectionnée pour le CGA.



- ✓ **Nocturne de Chalas**, femelle bai de 13 ans. Propriétaire : ville d'Andrézieux-Bouthéon (Loire – 42). Jument sélectionnée pour le Concours Général Agricole.



Palmarès de Nocturne :
Championne suprême des traits Auxois au concours National de Semur-en-Auxois en 2013

- ✓ **Venise de Meursange** : femelle bai de 5 ans. Alexandra, la fille du propriétaire, Georges BAILLY (21), présentera chaque jour la jument lors d'une reprise montée en musique sur le ring du Hall 6.

Palmarès de Venise (cheval de gauche) :
5^{ème} au Trophée de l'avenir au salon de l'agriculture 2013
Première au concours d'utilisation de Bierre-les-Semur 2013



L'Union Nationale du Cheval Auxois, tiendra son stand à côté des chevaux. Les éleveurs Auxois seront à la disposition des visiteurs pour expliquer l'origine de cette race et son utilisation actuelle.

- **Des professionnels vous présenteront**, sur le stand, les particularités de leurs métiers et de leurs produits :
 - o Un maréchal ferrant (Philippe PERRAT)
 - o Un bourrelier (Yves TARTAUD)
 - o Un producteur de lait de jument et ses produits cosmétiques (LEGTA de Chatillon)



- **Puyazo, un cheval de dressage** de très haut niveau, de Pure race Espagnole, né dans l'Yonne à l'élevage GOUELLO, vous enchantera par sa prestance et sa légendaire gentillesse. Sa cavalière, Marie GOUELLO vous présentera une reprise de dressage en musique.



- **Le Comité Régional de Tourisme Equestre de Bourgogne (CRTE) :**

Des responsables de gîtes équestres et des organisateurs de randonnées et de séjours seront sur le stand toute la durée du salon pour vous présenter les produits touristiques équestres existants en Bourgogne ainsi que la carte des itinéraires balisés.

Venez gagner des séjours équestres en Bourgogne : Jeu avec tirage au sort sur le stand !
Nombreux séjours offerts par le CRTE.

Traditionnellement, la Bourgogne sera à l'honneur le mercredi 26 février sur l'ensemble du salon. Son terroir, ses savoir faire et ses nombreuses productions vous y attendent...

La Bourgogne, terre d'accueil, saura vous faire partager la richesse de ses activités !

Contact : Claire LOYER- Conseil du Cheval de Bourgogne 06.58.47.85.85

Notre partenaire pour cet évènement : le Conseil régional de Bourgogne.



Rejoignez les vins de Bourgogne au Salon de l'Agriculture, du 22 février au 2 mars

Beaune, le 7 février 2014

L'Ecole des Vins de Bourgogne sera présente tout au long du Salon de l'Agriculture. L'occasion de faire découvrir les appellations de Bourgogne au grand public, à travers des séances de dégustation. Cerise sur le gâteau, la mini Cave aux Arômes des vins de Bourgogne effectue sa première sortie !

Des ateliers dégustation, tous les jours de 10h à 18h

A l'invitation du Conseil Régional de Bourgogne et de la Chambre Régionale d'Agriculture, l'Ecole des Vins de Bourgogne proposera, du 22 février au 2 mars (10h à 18h), différents **ateliers gratuits de 20 minutes** pour permettre aux très nombreux visiteurs du Salon de l'Agriculture de plonger dans l'univers passionnant des vins de Bourgogne.



© BIVB

- ▶ 10 minutes pour explorer le vignoble bourguignon à travers ses principales caractéristiques (géographie, terroirs, Climats, hiérarchie des appellations...)
- ▶ 10 minutes de dégustation commentée autour de deux vins (un blanc, un rouge), pour apprendre à regarder, sentir, goûter et expérimenter de nouvelles sensations gustatives.

Un formateur¹, accrédité par le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) et l'Ecole des Vins de Bourgogne, partagera ses connaissances et sa passion.

Profitez-en pour vérifier qu'avec l'Ecole des vins de Bourgogne apprendre devient un véritable plaisir !

¹ Le « Formateur Officiel des vins de Bourgogne » est un professionnel reconnu par le BIVB et l'Ecole des Vins de Bourgogne. C'est avant tout **une personne passionnée par la Bourgogne** et la richesse de ses vins, et qui aime partager cette culture. Chaque Formateur Officiel est accrédité pour une durée de 3 ans. Le réseau compte aujourd'hui 79 membres dans 18 pays.

En avant-première : la mini Cave aux Arômes, les 22 et 25 février

Plus petite, plus pratique mais toujours aussi aromatique et gourmande, la mini Cave aux Arômes des Vins de Bourgogne² effectue sa première sortie à l'invitation du Conseil Général de la Côte d'Or !

Tout comme son aînée, mais dans des proportions plus raisonnables, elle vous apprend à distinguer **différentes familles aromatiques, typiques des vins blancs et rouges de Bourgogne.**

Sa taille réduite rend possible son exposition dans des lieux plus confinés, tout en gardant toute la dimension artistique et sensorielle de la grande Cave Aux arômes des vins de Bourgogne.

Une occasion exceptionnelle de s'initier à l'infinie richesse des arômes des vins de Bourgogne, tout en vivant un pur moment de convivialité.



© BIVB

Retrouvez les ateliers de l'Ecole des Vins de Bourgogne et la mini Cave aux Arômes sur le stand « ICI, C'est la Bourgogne » - Hall 7.2, allée M40 et sur le site www.ecoledesvins-bourgogne.com

² La Cave aux Arômes des vins de Bourgogne est une exposition ludique, présentant les familles d'arômes des vins de Bourgogne. La vue et l'odorat sont tous les deux sollicités : les éléments naturels qui représentent chaque famille (fruits, morceaux de cuir, fleurs...) attirent le regard et exhalent des arômes facilement identifiables.

Contact :

Mathilde Paturaud - Attachée de presse France du BIVB
 Tél. 03 80 25 06 96 – mathilde.paturaud@bivb.com

Retrouvez tous nos communiqués de presse et des milliers de photos libres de droit sur la salle de presse en ligne du site : www.vins-bourgogne.fr

A MOINS DE 2 HEURES DE PARIS, PARTEZ EN BOURGOGNE



Cette année, les vacances seront bourguignonnes !

Mais quel visage de la région allez-vous découvrir ? Viticole, bucolique, citadine ou imprévisible, la Bourgogne vous invite à partager tous ses secrets. Des plaisirs épicuriens à partager avec vos proches, au cœur d'une nature préservée et à moins de deux heures de Paris en voiture ou en TGV.

Chaque jour, sur le stand « Ici on voyage » Bourgogne tourisme, accompagné de professionnels, viennent à votre rencontre pour vous présenter leurs offres de séjours en Bourgogne :

A la campagne, en ville, en vignoble, en bateau...Choisissez votre coup de cœur :

- ➔ En camping
- ➔ En gîte
- ➔ Chez le paysan
- ➔ A petit prix
- ➔ En hôtel de charme et de tradition
- ➔ En bateau sans permis

Découvrez les sites et événements incontournables de la Bourgogne sur une table interactive, testez vos connaissances et gagnez un séjour en famille. Une destination unique et multiple.

Réveillez le Bourguignon qui est en vous...Tous Bourguignons !

Préparez votre séjour sur www.bourgogne-tourisme.com

Rejoignez-nous sur Facebook



Pour plus d'infos

Christine Müller-Wille
Chef du département communication
c.muller-wille@crt-bourgogne.fr
Tél. + 33 (0)3 80 280 299
ou 06 70 63 06 23

LES ANIMATIONS



	Samedi 22 février	Dimanche 23 février	Lundi 24 février	Mardi 25 février	Mercredi 26 février	jeudi 27 février	Vendredi 28 février	samedi 1 mars	Dimanche 2 mars
	Journée Côte-d'Or 	Journée Yonne 	Journée Saône-et-Loire 	Journée Côte-d'Or 	Journée Bourgogne	Journée Yonne 	Journée Nièvre 	Journée Nièvre 	Journée Saône-et-Loire 
Ici on découvre	<p>9h 11h 13h 15h 17h <i>L'art du tonneau</i> avec le montage d'un tonneau en direct.</p> <p>10h 12h 14h 16h 18h Atelier jeune public avec <i>les Climats de Bourgogne</i>. Dessins sur fragments de pierre et création de personnages de la Saint-Vincent en bouchons.</p> <p>De 9h à 19h Testez votre nez avec <i>la Cave aux arômes de l'Ecole des vins de Bourgogne</i>. Deux sessions de dégustations à gagner.</p>	<p>De 11h à 17h30 Atelier de calligraphie avec <i>Les Amis de Pontigny</i>.</p> <p>De 12h à 14h et de 15h30 à 17h Animation musicale avec le <i>Brass Band Toucycois</i>.</p>	<p>Toute la journée - Atelier dégustation des 4 cépages de vin des Côtes du Couchois et de l'AOC en Rouge Pinot noir, de producteurs médaillés au concours des vins de la Côte chalonnaise et du Couchois avec <i>le Château de Couches</i>. - Atelier dégustation de viande charolaise en chaud et en froid avec <i>le Château de Couches</i>. Ces dégustations sont accompagnées par le groupe de Jazz <i>XY</i>. - Animation <i>la viande charolaise à travers les cinq sens</i>, réalisée par <i>la Maison du Charolais</i>. - Découvrez la programmation musicale et culinaire de la 3^e édition des <i>Francos gourmandes à Tournus</i>, festival mêlant gastronomie et musique, les 13 et 14 juin.</p>	<p>9h 11h 13h 15h 17h <i>L'art du tonneau</i> avec le montage d'un tonneau en direct.</p> <p>10h 12h 14h 16h 18h Atelier jeune public avec <i>les Climats de Bourgogne</i>. Dessins sur fragments de pierre et création de personnages de la Saint-Vincent en bouchons.</p> <p>De 9h à 19h Testez votre nez avec <i>la Cave aux arômes de l'Ecole des vins de Bourgogne</i>. Deux sessions de dégustations à gagner.</p>	<p>11h Inauguration officielle de l'espace Ici, c'est la Bourgogne.</p> <p>De 15h à 18h Animations <i>Bienvenue à la ferme</i> pour les enfants avec <i>la Ferme de Flo</i>, ferme pédagogique et son atelier « reconnaissance des graines ».</p>	<p>De 11h à 17h30 Atelier vitrail avec les musées de Sens dans le cadre du 850^e anniversaire de la cathédrale de Sens. De 11h à 17h30 Animation musicale avec <i>Les Peulons d'Auxerre</i>.</p>	<p>De 11h à 17h00 Espace détente et beauté avec les produits bio au lait de jument de <i>Biobibracte</i> proposés par Nathalie et Xavier Niaux.</p> <p>De 20h à 22h Concert ambiance andalouse avec le groupe nivernais <i>The Pesca luna</i>.</p>	<p>De 10h à 19h Découverte de la cuisine gauloise avec <i>le Centre archéologique de Bibracte</i>.</p>	<p>Toute la journée - Cuisine gauloise de <i>Bibracte, Grand Site de France</i> : préparation de soupe, dégustation de Cervoises, viandes séchées et gâteaux. - Atelier gravure, atelier découverte des insectes et jeu « testez vos connaissances sur la préhistoire du <i>Grand Site de Solutré</i> ».</p>
Ici on voyage	<p><i>Côte-d'Or Tourisme, le Muséoparc Alesia et l'Office de tourisme du Pays Châtillonnais</i> vous attendent. Voyagez avec <i>Bourgogne tourisme, la Fédération Régionale de l'Hôtellerie de Plein Air et Locaboat</i>.</p>	<p>Voyagez avec <i>la Fédération Régionale de l'Hôtellerie de Plein Air et l'UNAT (Union nationale des associations de tourisme)</i>.</p>	<p>Voyagez avec <i>Bourgogne tourisme, France Fluviale et Gîtes de France de Bourgogne</i>.</p>	<p><i>Côte-d'Or Tourisme, le Muséoparc Alesia et l'Office de tourisme du Pays Châtillonnais</i> vous attendent. Voyagez avec <i>le Club des Hôteliers Restaurateurs de Haute Bourgogne</i>.</p>	<p>Découvrez <i>Bienvenue à la ferme</i>, premier réseau français de vente directe et d'accueil à la ferme. Voyagez avec <i>Bourgogne tourisme</i>.</p>	<p>Voyagez avec <i>le Club Hôtelier de Dijon et Accueil Paysan</i>.</p>	<p>Voyagez avec <i>Bourgogne tourisme, Accueil Paysan et Logis de Bourgogne</i>.</p>	<p>Voyagez avec <i>Gîtes de France de Bourgogne, Les Canalous</i>.</p>	<p>Voyagez avec <i>Gîtes de France de Bourgogne</i>.</p>
Ici on cuisine	<p>De 9h à 19h Découvrez et dégustez nos produits avec <i>la Cuisine de Madeleine</i> : burger de Charolais à l'Epoisses, panna cotta aux anis de Flavigny... et faites votre marché à la boutique 100 % Côte-d'Or.</p>	<p>De 10h à 18h Avec Jean-Paul Baujard, chef du restaurant <i>Le Soleil d'Or</i> à Montigny-la-Resle.</p>	<p>11h 12h 13h 14h Le chef Frédéric Navez de <i>la Maison du Charolais</i> prépare un paleron AOC Boeuf de Charolles en croustillant, avec son jus réduit au cassis de Bourgogne.</p>	<p>De 9h à 19h Découvrez et dégustez nos produits avec <i>la Cuisine de Madeleine</i> : burger de Charolais à l'Epoisses, panna cotta aux anis de Flavigny... et faites votre marché à la boutique 100 % Côte-d'Or.</p>	<p>De 15h à 18h Fabrication de mini-crêpes au caramiel avec Christine Busson, apicultrice dans l'Yonne.</p>	<p>De 10h à 18h Avec Jean-Pierre Vaury, chef du restaurant <i>Le Moulin de la Coudre</i> à Venoy.</p>	<p>11h 15h 19h Trois ateliers sucrés-salés à partir de produits nivernais, avec Jean-François Boschetti, président des <i>Toques nivernaises</i> et Jean-Luc Millet, chef-cuisinier à Nevers.</p>	<p>De 11h à 15h00 Deux ateliers sucrés-salés à partir de produits nivernais, avec Jean-François Boschetti, président des <i>Toques nivernaises</i> et Jean-Luc Millet, chef-cuisinier à Nevers. Présence de Frédéric Coudray Ozbolt pour une animation sur le foie gras nivernais.</p> <p>De 13h30 à 16h30 Ateliers sur le thème « guimauve et vins bourguignons », avec Christophe Ragueneau de <i>la Chocolaterie Ragueneau</i> de Nevers.</p>	<p>Toute la journée Atelier dégustation de moutarde en famille avec <i>le Château de Couches</i> (Label Aventure mômes). Fabrication de moutarde « de la graine au pilon ».</p>
Ici on déguste	<p>De 15h30 à 18h (toutes les 30 minutes) Atelier de dégustation avec <i>l'Ecole des vins de Bourgogne</i> : 10 minutes d'explication sur les cépages et les climats, suivies d'une dégustation commentée.</p>				<p>De 15h30 à 18h (toutes les 30 minutes) Atelier de dégustation avec <i>l'Ecole des vins de Bourgogne</i> : 10 minutes d'explication sur les cépages et les climats, suivies d'une dégustation commentée.</p>				

RETROUVEZ LES BOURGUIGNONS AU SALON



SUR LE STAND BOURGOGNE (HALL 7.2, ALLÉE M, N°40)

Retrouvez la Région, la Chambre d'agriculture de Bourgogne, les départements de la Côte-d'Or, de la Nièvre, de l'Yonne et de la Saône-et-Loire et Bourgogne Tourisme.

Nouveautés sur l'espace Bourgogne :

- **un bar à vins** pour une parfaite découverte des cépages bourguignons (7.2 M 44)
- **Le marché « Bienvenue à la Ferme »** (7.2 L 38) : sur ce stand vous pourrez déguster et emporter des produits en provenance directe de nos fermes : miel, pain d'épices, produits à base de fruits rouges, viande de bœuf, produits du canard et ses dérivés, fromages de chèvres et de vaches...
- **La boutique « Au marché »** animée par les quatre Départements. Les producteurs assurent l'animation du stand et viennent vendre, chaque jour, leurs produits.

LES STANDS DE VENTE BOURGUIGNONS (AUTOUR DU STAND BOURGOGNE)...

- **80 m2 de producteurs fermiers ou artisanaux** (dont les adhérents Bienvenue à la ferme),
- **400 m2 de domaines viticoles.**

... avec des nouveautés cette année :

- **un bar à escargots de Bourgogne** à déguster sur place ou à emporter (7.2 P 40)
- **La Truffe de Bourgogne** avec dégustation de toasts de beurre de truffe et vente du livre (7.2 M 47)
- **Dijon : bienvenue à la Cité internationale de la gastronomie !** (7.2 M 89)

Retenue parmi les 4 villes fondatrices du réseau des cités de la gastronomie, avec pour spécialité le vin, Dijon, capitale de la Bourgogne, accueillera sur le site de son hôpital général, une Cité internationale de la gastronomie où seront regroupés, sur 24 000 mètres carrés, marché, boutiques, restaurants et bars à vins, hôtel, écoles d'hôtellerie et de sommellerie, vinothèque, espaces de conférences et d'expositions... Au kilomètre zéro de la route des grands crus, cette Cité sera tout entière dédiée au « repas gastronomique des Français », inscrit au patrimoine mondial de l'humanité.

Pour présenter ce projet ambitieux dans le cadre du Salon de l'agriculture, Dijon envoie à Paris quelques-uns de ses meilleurs ambassadeurs, fédérés au sein du « Dijon unique club » (Duc) : des producteurs locaux de crème de cassis, de moutarde ou de pain d'épices, pour une découverte tout en saveurs de Dijon la gastronomique !

Contact presse : Jérémie Penquer, directeur de la communication ville de Dijon / Grand Dijon, 06 71 59 28 83, jpenquer@grand-dijon.fr

RETROUVEZ AUSSI :

- **Les fidèles Ruchers du Morvan** (7.2 L 44), apiculteurs bio.
- **Les macarons de Charlou** (7.2 L 37) au rendez-vous. De multiples parfums alliés au savoir-faire et à la passion de Chantal Bierry, formée à l'école de Lenôtre, sauront charmer petits et grands.
- **Au Village Charolais** (pavillon 3), Charolais France assure la promotion de la plus grande race bouchère de France (dégustations de viande).
- **Le Conseil du Cheval de Bourgogne** (pavillon 6) présente le tourisme équestre, la richesse de la filière équine et ses métiers (bourelleur, forgeron, cavalières-policières...).
- **Le restaurant « Le Bistrot charolais »** proposera un menu à la carte avec un large choix de plats bourguignons et notamment une pièce de Charolais Bourgogne (7.2 S 42).

EXPOSANTS		N° DE STAND
Le Bistrot Charolais	restaurant	7,2 s 42
A. Noiroit-Carrière	vin	7,2 p 51
Albert de Laroche	vin	7,2 r 40
Au marché de Bienvenue à la Ferme	producteurs Bienvenue à la Ferme	7,2 l 38
Au marché de Côte d'Or	producteurs	7,2 l 40
Au marché de l'Yonne	producteurs	7,2 l 40
Au marché de la Nièvre	producteurs	7,2 l 40
Au marché de Saône et Loire	producteurs	7,2 l 40
Bar à escargots	escargots	7,2 p 40
Bar à vins	vin	7,2 m 44
C. Charton-fils - M. Morignot	vin	7,2 r 36
Charles Antonin	vin	7,2p 38
Chavy Chouet / Propriétaire / Récoltant	vin	7,2 m 52
Dijon Cité de la Gastronomie	entreprises agroalimentaires	7,2 m 39
Domaine Debray	vin	7,2 p 36
Domaine Doudet-Naudin	vin	7,2 l 52
Domaine du Palais / Récoltant / Nuits-St-Georges	vin	7,2 s 37
Edgar d'Esplot	vin	7,2 s 39
Eugène Ellia	vin	7,2 r 51
Eugène Lebreton	vin	7,2 n 55
Françoise Chauvenet	vin	7,2 n 57
G.Prieur / Propriétaire / Récoltant / Santenay	vin	7,2 m 43
Grivelet père et fils	vin	7,2 p 52
Groubier père et fils / Nuits-St-Georges	vin	7,2 m 56 et p 44
Guybout de Fraytière	vin	7,2 n 52
J. Lecellier / Nuits-St-Georges	vin	7,2 l 39
Jaboulet Vercherre	vin	7,2 r 37
Javouhey Remoissenet	vin	7,2 m 58
Joseph Bachelier	vin	7,2 n 51
Les Ruchers du Morvan	miel	7,2 l 44
Louis père et fils / Beaune	vin	7,2 m 51
Macarons de Charlou	pâtisserie	7,2 l 37
Manoir de la Juvinière	vin	7,2 r 34
Michel Huguenin - Charles Vignon	vin	7,2 r 38
Pierre André	vin	7,2 r 35
Richard Guérin / Pommard	vin	7,2 r 43
Tiroul & Cie	vin	7,2 m 48
Truffe de Bourgogne	truffe	7,2 m 47
Tuil père et fils	vin	7,2s 33

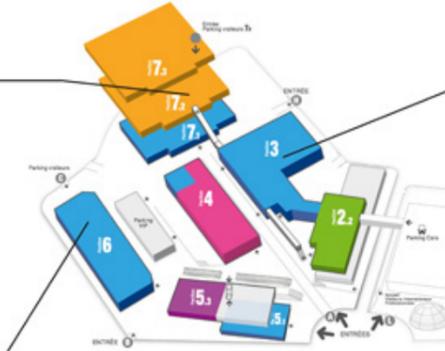
PLANS



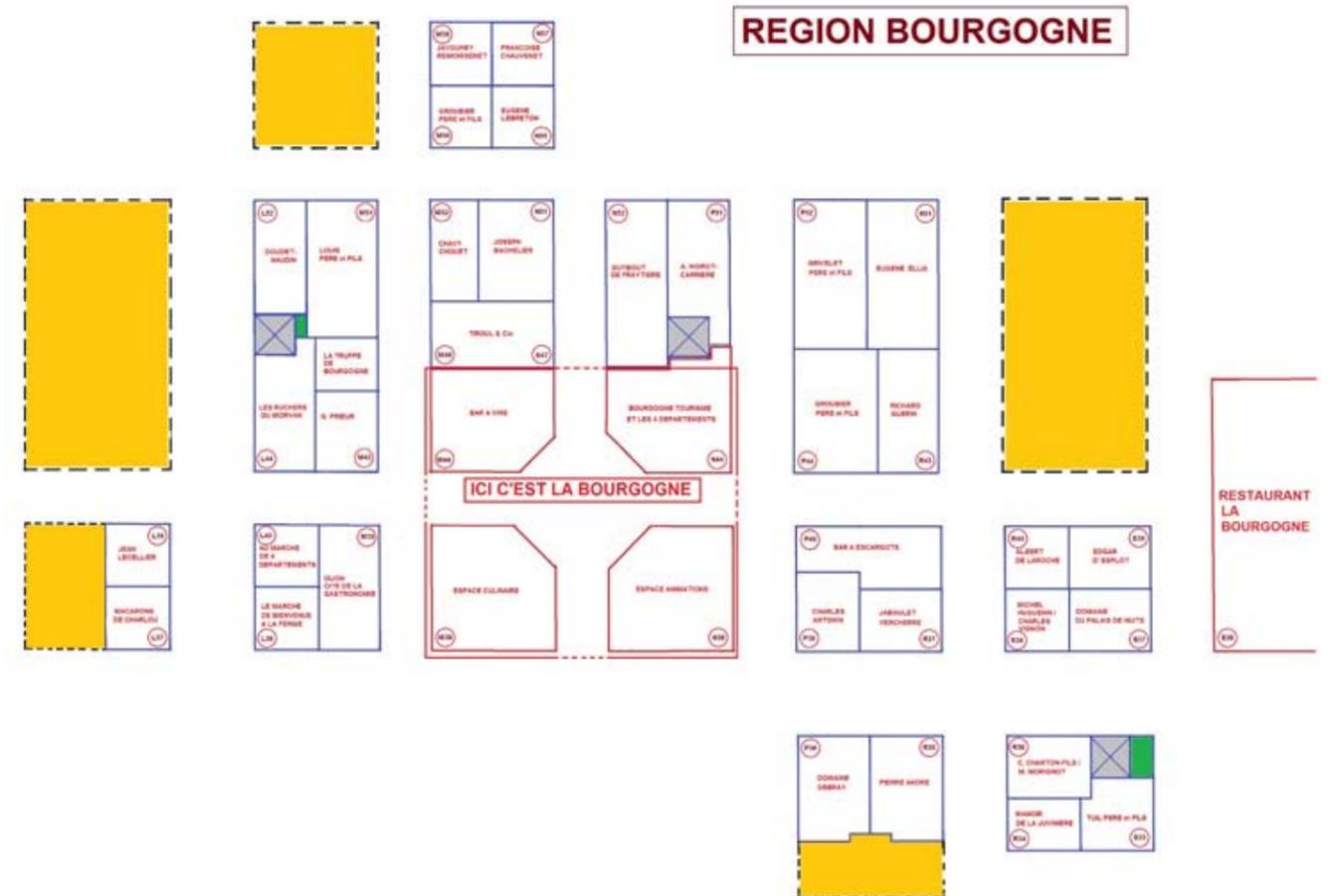


Espace ICI, C'EST LA BOURGOGNE !
Pavillon 7-2, allée M, stand 40

Espace Village Charolais
Pavillon 3, allée C, stand 110



Espace Filière Cheval Bourgogne
Pavillon 6, allée C, stand 19



L'AGRICULTURE BOURGUIGNONNE

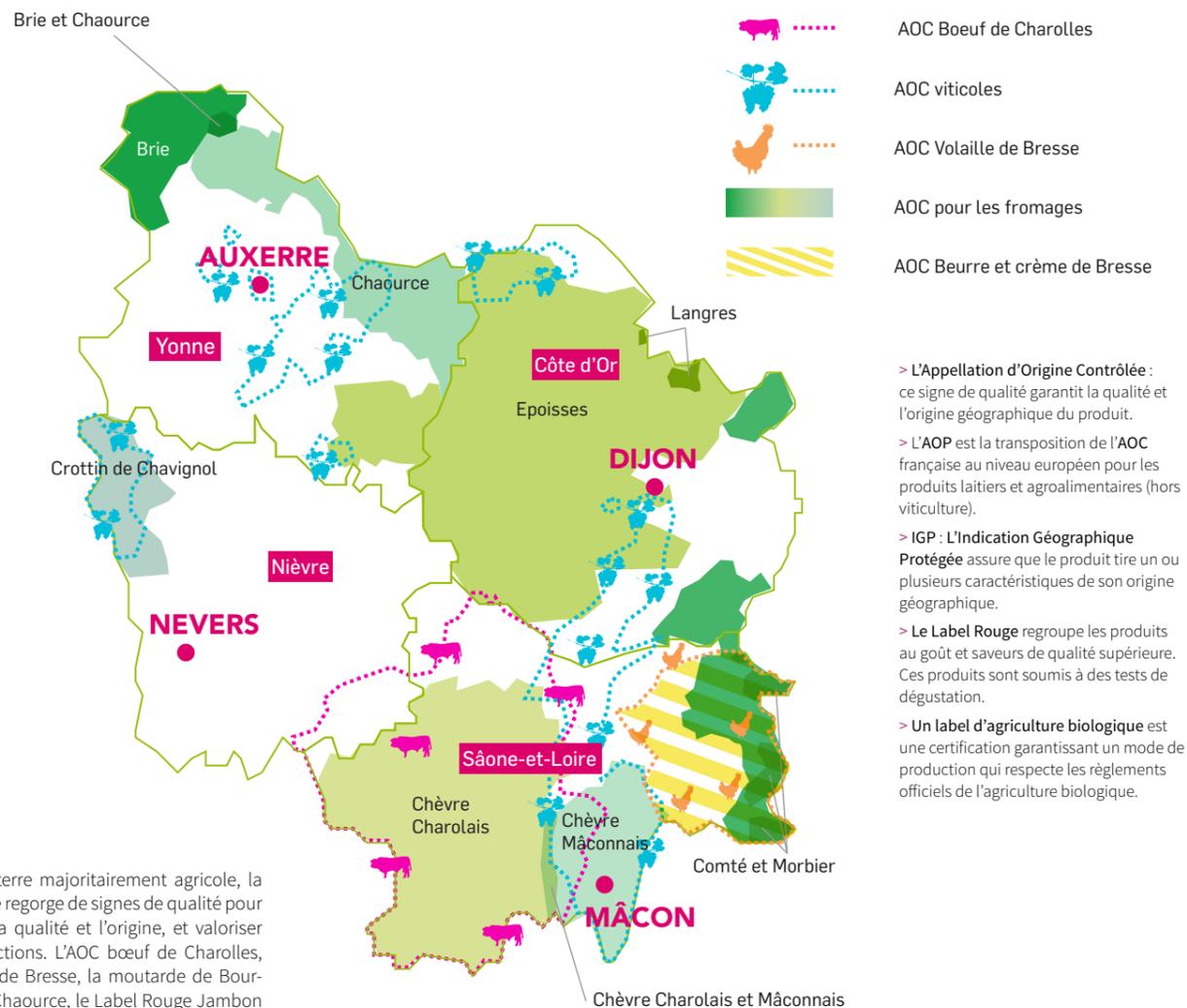


L'AGRICULTURE

AMBASSADEUR DU BON GOÛT BOURGUIGNON

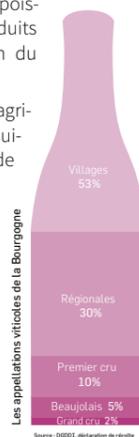
Les zonages des appellations d'origine (AOC / AOP)

Sources : institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et DRAAF Bourgogne



Avec une terre majoritairement agricole, la Bourgogne regorge de signes de qualité pour identifier la qualité et l'origine, et valoriser ses productions. L'AOC bœuf de Charolles, la volaille de Bresse, la moutarde de Bourgogne, le Chaource, le Label Rouge Jambon persillé de Bourgogne, l'Epoisses et bien d'autres produits phares, font la réputation du terroir bourguignon.

40 % des exportations agricoles en Bourgogne produisent sous signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO) contre environ 35 % en France. Ce résultat est lié à la grande part de la viticulture AOP, qui regroupe la moitié des exploitations sous SIQO. Au-delà, la fameuse moutarde et la crème de cassis de Dijon sont classées en IGP.



La Bourgogne est également grande productrice de produits biologiques puisque elle est classée au 9e rang, et le nombre de conversions est en constante augmentation. Elle compte plus de 4 % des surfaces biologiques françaises et près de 4 % des fermes engagées en bio et dispose de 42 points de vente de produits issus de l'agriculture biologique.

La viticulture est très présente dans le domaine de l'agriculture biologique, les surfaces certifiées dépassent aujourd'hui 8 % des surfaces du vignoble bourguignon.

Les chiffres clés

- 60% de la surface régionale
- 4% des exploitations françaises
- 5.2% de la population active
- 4 départements : Côte d'Or, Saône-et-Loire, Yonne, Nièvre
- Population : 1 638 588 habitants
- Densité de population : 51.9 habitants au km²
- Surface boisée : 32 % du territoire
- Nombre de fermes bio : 762

CÔTE DE BŒUF CHAROLAIS, SAUCE MARCHAND DE VIN GRATINÉ DE POMMES DE TERRE À L'EPOISSES

POUR 4 PERSONNES :

- Une côte de bœuf à l'os (1,5 à 2 kg)
- Fleur de sel et poivre du moulin

POUR LA SAUCE :

- 150 gr d'échalotes émincées
- 40 gr de beurre
- ½ bouteille de vin de Bourgogne rouge

POUR LE GRATINÉ

- 600 gr de pommes de terre cuites à la peau
- ½ oignon émincé
- 120 gr de dés de lard
- ½ fromage d'Epoisses



Préparer le gratiné en faisant revenir à la poêle les oignons, le lard et les pommes de terre jusqu'à coloration dorée.

Placer le tout dans un plat à gratin. Mettre dessus le fromage d'Epoisses en lamelles. Faire cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Pour la sauce marchand de vin, faire réduire dans une poêle les échalotes et le beurre. Déglacer au Bourgogne rouge. Rectifier l'assaisonnement et laisser réduire.

La côte de boeuf se cuit sur la braise à la cheminée ou au four. En fin de cuisson, assaisonner avec de la fleur de sel et du poivre du moulin.

Emincer la côte de Boeuf et servir avec la sauce marchand de vin et le gratin.

Conseil : à déguster avec un Bourgogne rouge

ICI

C'EST LA BOURGOGNE !



- > L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE : ce signe de qualité garantit la qualité et l'origine géographique du produit.
- > L'AOP est la transposition de l'AOC française au niveau européen pour les produits laitiers et agroalimentaires (hors viticulture).
- > L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP) assure que le produit tire une ou plusieurs caractéristiques de son origine géographique.
- > LE LABEL ROUGE regroupe les produits au goût et saveurs de qualité supérieure. Ces produits sont soumis à des tests de dégustation.
- > LE LABEL D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE est une certification garantissant un mode de production qui respecte les règlements officiels de l'agriculture biologique.



Conseil régional de Bourgogne
Marie Caseiro
Tél : 06 74 97 43 18
mcaseiro@cr-bourgogne.fr



Chambre d'agriculture de Bourgogne
Nadine Thomas
Tél : 06 80 20 88 65
n.thomas@yonne.chambagri.fr