

La Bourgogne-Franche-Comté au 53^e salon international de l'agriculture du 27 février au 6 mars 2016

► DOSSIER DE PRESSE



Retrouvez-nous sur 

région **BOURGOGNE
FRANCHE-COMTÉ**

www.bourgognefranche-comte.fr

! Sommaire

Communiqué de presse	3
L'espace Bourgogne-Franche-Comté	5
Bienvenue à la ferme !	7
Les fromages à l'honneur	8
Les atouts de la Bourgogne-Franche-Comté	9
La Bourgogne-Franche-Comté, terre d'agriculture et d'élevage	10
Des races de grande renommée	14
Une journée « made in Côte-d'Or »	15
Doubs : l'excellence d'un terroir sur un plateau à fromages	16
La Haute-Saône : une ruralité moderne	17
À la découverte de la Nièvre	18
La Saône-et-Loire brille par sa haute gastronomie et ses produits	19
Le Territoire de Belfort : pour une agriculture de qualité et de proximité	20
L'Yonne, toute la Bourgogne à une heure de Paris	21
Rendez-vous dans le Pays de Montbéliard	22
Au fil des lieux, au fil de l'âme de la Bourgogne-Franche-Comté	23
Les exposants.....	26
Le programme animations	27
Le concours général agricole.....	30

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

! Bienvenue en Bourgogne-Franche-Comté !

Pour cette 53^e édition du salon international de l'agriculture, la Bourgogne-Franche-Comté présente, avec la chambre régionale d'agriculture de Bourgogne, le comité de promotion des produits régionaux de Franche-Comté, les départements de la Côte-d'Or, du Doubs, de la Haute-Saône, de la Nièvre, de la Saône-et-Loire, du Territoire de Belfort et de l'Yonne ainsi que Pays de Montbéliard Agglomération, un espace de valorisation et de promotion de la nouvelle région et de son agriculture (pavillon 7-1, allée D, stand n°37).

► Un temps fort à ne pas manquer : la journée Bourgogne-Franche-Comté, mercredi 2 mars.

A cette occasion, les richesses de la région, ainsi que ses atouts touristiques, seront mis en lumière. Marie-Guite Dufay, présidente de la nouvelle région Bourgogne-Franche-Comté, ira à la rencontre des producteurs bourguignons et francs-comtois présents. Dès 14h30, Patrick Franchini, chef du restaurant *Au Moulin des écorces* à Dole (39), cuisinera à partir de produits régionaux. Des animations seront proposées sur l'espace Bourgogne-Franche-Comté autour de l'agriculture. Le réseau *Bienvenue à la Ferme* sera également présent.

! 9 jours d'animations sur l'espace régional

La Bourgogne-Franche-Comté propose aux visiteurs de découvrir la nouvelle région, autour du thème du salon « *agriculture et alimentation citoyenne* », et ses atouts touristiques présentés par les collectivités partenaires et les comités régionaux du tourisme de Bourgogne et Franche-Comté.

Au programme : animations culturelles, jeux, démonstrations culinaires, dégustations... Rendez-vous gastronomique est également donné avec des chefs cuisiniers qui concoctent en direct, quotidiennement, des plats à partir de produits régionaux.

► Chaque jour, un territoire est à l'honneur :

► Samedi 27 février

À la découverte de la **Nièvre**

► Dimanche 28 février

La **Haute-Saône** : une ruralité moderne

► Lundi 29 février

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

► Mardi 1^{er} mars

Une journée « *made in Côte-d'Or* »

► Jeudi 3 mars

Rendez-vous dans le **Pays de Montbéliard**

► Vendredi 4 mars

Territoire de Belfort, pour une agriculture de qualité et de proximité

► Samedi 5 mars

La **Saône-et-Loire** brille par sa haute gastronomie et ses produits

► Dimanche 6 mars

Le **Doubs** : l'excellence d'un terroir sur un plateau à fromages

(...)



► **Retrouvez aussi :**

- **Le bar à vin** pour déguster les vins de Bourgogne-Franche-Comté.
- **La boutique**, pour rencontrer les producteurs et acheter les produits en provenance de la région.
- **L'incontournable fruitière en bois et ses fromages emblématiques !**
- **Le réseau Bienvenue à la ferme** qui, avec ses producteurs fermiers, mettra à l'honneur et partagera produits artisanaux et savoir-faire.
- **Les chevaux de trait comtois et de l'Auxois ainsi que les vaches charolaises et les montbéliardes** qui défendront leur chance au concours général agricole des animaux.
 - Rendez-vous sur le grand ring (pavillon 1) dimanche 28 février pour le concours de la race montbéliarde et jeudi 3 mars pour celui de la race charolaise.
 - Rendez-vous sur le ring équin (pavillon 6) pour le concours modèles et allures des chevaux de trait de l'Auxois mardi 1^{er} mars et pour le concours modèles et allures des chevaux de trait comtois mercredi 2 mars.
- **Le restaurant Le Bourgogne** : dégustez les spécialités bourguignonnes et franc-comtoises durant toute la durée du salon.

Retrouvez pour la première fois la région Bourgogne-Franche-Comté sur un unique espace de 150 m². Elle y présente ses produits emblématiques, ses producteurs et chefs cuisiniers, ses éleveurs et leurs animaux, ainsi que ses viticulteurs.

Chaque jour, l'une des huit collectivités partenaires de la région est mise à l'honneur : les départements de la Côte-d'Or, du Doubs, de la Haute-Saône, de la Nièvre, de la Saône-et-Loire, du Territoire de Belfort et de l'Yonne, ainsi que Pays de Montbéliard Agglomération.



► Rendez-vous sur **le pôle touristique** pour découvrir les atouts de la nouvelle région, avec la collaboration des comités régionaux du tourisme de Bourgogne et de Franche-Comté et les collectivités partenaires.

► **Animations culinaires et dégustations sont proposées sur l'espace cuisine** par les partenaires bourguignons et francs-comtois. Des chefs régionaux cuisinent en direct.

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

► Pour s'amuser un peu, place aux **animations autour du territoire de la région** avec le quiz et bien d'autres surprises !

La boutique

Située à côté de l'espace Bourgogne-Franche-Comté, elle complète l'offre de produits régionaux proposée par les exposants. Les départements de la Haute-Saône et de la Saône-et-Loire en sont les partenaires.

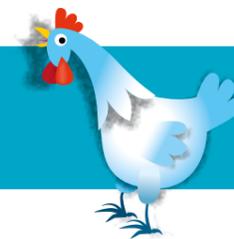
Nouveauté cette année : pour accompagner un verre de vin (vendu au bar à vin) **une assiette de cinq produits à déguster** sera mise en vente au prix de 5 euros.

LE PARC DES EXPOSITIONS SE MÉTAMORPHOSE !
 Suivez Futé pour visiter le salon en toute sérénité. Infos sur www.salon-agriculture.com



Pavillon 1	Bovins, Ovins, Porcins, Caprins
Pavillon 2.1	CGA des produits et vins
Pavillon 2.2	Culture et Filières Végétales - Jardin et Aménagements - Jardin et Produits
Pavillon 3	Régions de France
Pavillon 4	Services et Métiers de l'Agriculture Basse-cour Mer et Eau Douce Multifilières Environnement et Nature

Pavillon 5.1	Canins
Pavillon 5.2	Agricultures et Délices du Monde
Pavillon 5.3	Elevages du Monde Agricultures et Délices du Monde
Pavillon 6	Equins
Pavillon 7.1	Régions de France dont Outre-Mer et Produits de France
Pavillon 8	Salon du Fromage et des Produits Laitiers (Salon exclusivement réservé aux professionnels)



BIENVENUE À LA FERME !

(pavillon 7-1, stand F43)



Le stand *Bienvenue à la ferme* de 24 m² accueille, chaque jour, cinq à six producteurs de la région. Vous pourrez y déguster et emporter des produits en provenance directe de leurs fermes : escargots, fromages, miel, charcuterie, truites et même glaces artisanales pendant toute la durée du salon !

A tester : la glace au lait de ferme au Pontarlier – célèbre apéritif local - de la ferme du Doubs (25), des croquettes d'escargots au beurre au comté, au beurre au Roquefort et éclats de noix de la ferme des Planches (71).

Le dernier week-end sera consacré à des animations pédagogiques.

! Les producteurs du réseau sur le stand

• **Jérôme Chaland**, Les Planches 71 (escargots) à *Saint-Germain-du-Plain* (71),

• **Laetitia et Jean-Luc Goulinet**, Ferme De Neuftables (fromages de vache) à *Luthenay-Uxeloup* (58),

• **Aline Thibert**, Thibert Pierre (vins de Bourgogne) à *Corgoloin* (21),

• **Henri Mutin**, La Grange aux clercs (crémants de Bourgogne) à *Massingy* (21),

• **Céline Robergeot**, Domaine La Pascerette des Vignes (vins de Saône-et-Loire) à *Sologny* (71),

• **Pierre Chupin**, Les vergers de Devecey (confitures, crêpes et jus de pommes) à *Pirey* (25),

• **Irène et Dominique Cretin**, Glaces à la ferme (glaces) à *Aissey* (25),

• **Isabelle et Sylvain Olivier**, Ferme fruierge (confitures, jus de fruits, condiments aux fruits rouges) à *Concoeur* (21),

• **Damien Tisserand**, Gaec Tisserand (kirsch) à *Fougerolles* (70),

• **Jean-Luc Gilet**, Les truites des rivières (truites) à *Morez* (39),

• **David Courtoy**, SARL Courtoy Les deux fermes (charcuterie-fumé) à *Ehuns* (70).



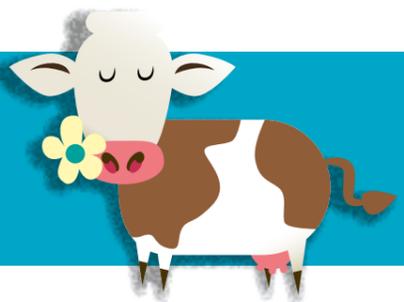
Paroles de producteurs

Jérôme Chaland, Les Planches 71
Saint-Germain-du-Plain (71)

« En 2015, c'est la première fois que nous allions au salon de l'agriculture : j'ai aimé la bonne ambiance et la curiosité des visiteurs. C'est une manifestation familiale et un rendez-vous formidable ! Ce n'est pas simple pour des producteurs d'y aller et la région nous permet d'avoir accès à ce genre de manifestation. J'y retourne non pas dans un but commercial, mais parce que c'est un bon moyen de présenter une activité que j'exerce depuis 10 ans et de faire découvrir le monde de l'escargot. C'est l'occasion également d'inviter les personnes à venir chez nous, en Bourgogne, où nous proposons aussi des visites ! »

David Courtoy, SARL Courtoy Les deux fermes
Ehuns (70)

« Le salon de l'agriculture est une belle vitrine et une façon de se faire connaître. D'autant que les produits fumés des Vosges Saônoises ne parlent pas trop aux parisiens ! Mais après 5 ans de présence, les personnes reviennent d'année en année : ils raffolent des oreilles de cochon séchées et on réalise une belle vente de sandwiches (200 à 250 par jour). Nous avons pu aussi accéder à certains marchés et travaillons par exemple avec des restaurants de Paris. J'emmène avec moi les employés de l'entreprise, ceux qui font les produits. Car ce sont avant tout des paysans, fiers d'avoir développé une filière courte et de vivre de notre métier. »



LES FROMAGES À L'HONNEUR

! La fruitière



La traditionnelle fruitière en bois, gérée par l'union régionale des fromages d'appellation d'origine comtois, est fidèle au rendez-vous. D'une superficie de 65 m², elle prendra ses quartiers dans le pavillon 7-1, allée B, dans l'espace Bourgogne-Franche-Comté. Incontournable, elle suscite chaque année la curiosité et ravit les papilles des amateurs de fromages grâce aux dégustations.

Elle accueillera, cette année encore, la vente de fromages sous signes officiels de qualité et d'origine de Franche-Comté (morbier, comté, bleu de gex Haut-Jura, emmental grand cru, mont d'or, gruyère France), avec chaque jour un fromage à l'honneur.

! 14^e édition du salon du fromage

La Bourgogne-Franche-Comté est présente au salon du fromage et des produits laitiers qui se déroule, du 28 février au 2 mars 2016, pavillon 8.

Ce salon international offre aux professionnels l'opportunité de partager et mettre en valeur le savoir-faire, le respect des traditions, l'exigence de qualité mais aussi la créativité et l'innovation. Il rassemble 6300 professionnels (crémiers-fromagers, producteurs, importateurs, distributeurs, affineurs, restaurateurs...) autour de 165 exposants (producteurs, coopératives, affineurs, importateurs, fabricants de matériel pour crémeries-fromageries et rayons à la coupe, organismes professionnels...).

Des animations sont également prévues comme le célèbre concours de la Lyre d'Or, concours du plus beau plateau de fromages, dont la 5^e édition se déroulera lundi 29 février. Lors de la dernière édition, en 2014, Camille Guyot de la fromagerie Le Trou à Souris à Besançon avait décroché la Lyre d'Argent.



LES ATOUTS DE LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ



- SITES**
- 1 Cathédrale de Sens
 - 2 Chantier médiéval de Guedelon
 - 3 L'abbaye de Fontenay
 - 4 Prieuré de la Charité-sur-Loire
 - 5 Vézelay et la Basilique Sainte-Madeleine
 - 6 Thermes de Bourbon-Lancy
 - 7 Boeuf charolais
 - 8 Trésor de Vix à Châtillon-sur-Seine
 - 9 Festival Chalonnais dans la rue
 - 10 Volaille de Bresse
 - 11 Les Climats du vignoble de Bourgogne
 - 12 Parc naturel régional du Morvan
 - 13 Abbaye de Cluny
 - 14 Citadelle de Besançon
 - 15 Sainte-royale d'Arc-et-Senans
 - 16 Grande Saline de Salins-Hes-Bains
 - 17 Vache montbéliarde
 - 18 Pays des lacs
 - 19 Chapelle Notre-Dame-du-Haut à Ronchamp
 - 20 Plateau des Mille Étangs
 - 21 Eurockéennes de Belfort
 - 22 Saucisse de Mortreau
 - 23 Comté
 - 24 Cerises de Fougerolles
 - 25 Musée Courbet à Ornans
 - 26 Sports d'hiver
 - 27 Parc naturel du Haut-Jura
 - 28 Parc naturel des Ballons des Vosges

- Limites des départements
- Eurovélo 6
- Préfectures
- 🚲 Tourisme fluvial
- 🏰 Sites classés au patrimoine mondial de l'Unesco

LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ, TERRE D'AGRICULTURE ET D'ÉLEVAGE



La Bourgogne-Franche-Comté réunie est un vaste territoire agricole et forestier : l'agriculture y occupe plus de la moitié des espaces et la forêt plus du tiers. La région compte une grande diversité de filières qui contribuent à sa renommée nationale et internationale : ses élevages bovins laitiers ou pour la production de viande, sa viticulture, ses grandes cultures, ses filières laitières, ses forêts et leur exploitation, son cheptel équin, sa filière porcine, son élevage de volailles, sa production apicole...

Elle est la 4^e région de France pour l'emploi agricole qui y représente plus de 4 % de l'emploi total. En 2014, l'agriculture de Bourgogne-Franche-Comté pèse 5 millions d'euros (10^e place des nouvelles régions).

Autre atout de la région : son agriculture biologique. En constante évolution, elle est pratiquée sur plus de 86 000 hectares, soit 3,2 % de la surface agricole utilisée (3,9 % en France). Parallèlement, les circuits courts sont de plus en plus plébiscités par les consommateurs : restauration, vente en direct, magasins de producteurs...

! En chiffres* :

- › 54 553 actifs agricoles dont 36 755 exploitants et coexploitants
- › 28 162 exploitations agricoles
- › 2,56 millions d'hectares de surface agricole
- › 1,755 millions d'hectares de forêt
- › 739 590 hectares de surface de céréales (blé, orge, avoine, seigle, triticales, maïs grain...)
- › 33 529 hectares de vigne
- › 1 443 exploitations ayant des surfaces en bio ou en conversion



*Source : Agreste Bourgogne-Franche-Comté

! Sous le signe de la qualité

La Bourgogne-Franche-Comté concentre sur son territoire de nombreux labels de qualité : AOC (Appellation d'origine contrôlée), AOP (Appellation d'origine protégée) et IGP (Indication géographique protégée).



► Les fromages :

- › 14 AOP/AOC : bleu de Gex Haut-Jura, brie de Meaux, brie de Melun, chaource, charolais, chavignol, comté, époisses, langres, mâconnais, mont d'or, morbier, munster, beurre et crème de Bresse.
- › 2 IGP : emmental grand cru Est-Central et gruyère France.



► La viticulture :

- › 107 AOC : 100 pour les vins de Bourgogne, 7 pour les vins du Jura.
 - › 6 IGP : 5 pour le vignoble bourguignon et 1 pour les vins de Franche-Comté.
- www.vins-bourgogne.fr
www.jura-vins.com



► Viande et salaisons :

- › AOC : bœuf de Charolles.
- › 4 AOP : volaille ou poulet de Bresse, dinde de Bresse, poularde de Bresse et chapon de Bresse.
- › 15 IGP : saucisse de Montbéliard, saucisse de Morteau, porc de Franche-Comté, porc d'Auvergne, agneau du Bourbonnais, bœuf charolais du Bourbonnais, volailles d'Auvergne, volailles de Bourgogne, volailles de l'Ain, volailles du Charolais, volailles du plateau de Langres, volailles du Berry, volailles du Gâtinais, volailles de l'Orléanais, volailles du Forez.

D'autres produits se démarquent également : AOC kirsch de Fougerolles, AOP miel de sapin, IGP moutarde de Bourgogne, IGP absinthe de Pontarlier, IGP crème de cassis de Bourgogne, AOC marc et fine de Bourgogne.

! Autour des produits

► La terre des grands vins...



De Chablis à Saint-Véran, de Beaune à Gevrey-Chambertin, en passant par Mercurey, la Bourgogne viticole affiche une notoriété internationale avec 33 grands crus classés ! Le vignoble du Jura se compose quant à lui de cinq cépages, Chardonnay et Pinot, mais aussi Savagnin, Poulsard et Trousseau, chacun ayant sa spécificité et un goût parfois étonnant. A découvrir d'Arbois à Château-Chalon, en passant par Pupillin, l'Etoile... Avec 2 860 hectares de surfaces, les vins biologiques ont aussi la part belle dans les productions viticoles régionales.

Cette extraordinaire diversité d'un vignoble aux mille facettes est fêtée pendant la Saint-Vincent tournante en Bourgogne et la Percée du Vin Jaune en Franche-Comté.

► ... et autres nectars

Emblématiques de la région, le cassis et la cerise s'illustrent respectivement au travers de la crème de cassis et du célèbre kir et de la très appréciée eau-de-vie, le kirsch.

Parmi les autres liqueurs et alcools bourguignons et francs-comtois figurent la fameuse fée verte ou absinthe, le marc de Bourgogne, le ratafia ou encore le Pontarlier.

Sirops et limonades, aux saveurs parfois originales raviront les papilles des petits et grands. Quant aux amateurs de jus de fruits artisanaux, ils seront gâtés grâce aux vergers qui produisent toutes sortes de fruits : pommes, poires, mirabelles, fruits rouges...

► Les fromages



Généreux, diversifiés, réputés, naturels... les fromages régionaux font le plaisir des gourmands et gourmets, à commencer par le très recherché comté. Près de 160 fromageries produisent aujourd'hui ce fromage aux arômes évoluant avec la durée d'affinage, de 4 à 28 mois... voire plus ! Et que dire de l'époisses, aux arômes uniques, affiné au marc de Bourgogne : inimitable depuis le XVI^e siècle ! La Bourgogne-Franche-Comté, c'est aussi bien d'autres fromages plus goûteux et étonnants les uns que les autres, comme la cancoillotte, spécialité de plus de 2 000 ans à consommer chaude ou froide ou le soumaintrain, aux saveurs de sous-bois dont on retrouve les premières traces de fabrication en 1631.

► Les salaisons



Ce sont de véritables ambassadrices de la gastronomie bourguignonne et franc-comtoise... Il s'agit bien entendu du traditionnel jambon persillé de Bourgogne ou jambon de Pâques, qui date du XIV^e siècle, et des incontournables saucisses de Morteau et de Montbéliard. La première, de 20 cm de long, est une digne descendante des salaisons exportées dans tout l'Empire romain par les Séquanes, peuple gaulois. Son grand frère, le Jesu de Morteau, peut peser jusqu'à 1 kg. Celle de Montbéliard date du XIV^e siècle et se distingue par une plus petite taille et une couleur plus ambrée. Et pour prolonger le plaisir, n'hésitez pas à déguster un peu de bresi (seule viande fumée à base de bœuf), d'oreille de cochon séchée, d'andouillette de Chablis ou encore du jambon du Morvan.

► Les produits de l'aquaculture

Diversifiées et exigeantes, les espèces qui peuplent les lacs, étangs et rivières de la région font le bonheur des pêcheurs mais aussi des gourmets : sandre, truite arc-en-ciel, brochet, carpe, tanche, saumon de fontaine et même écrevisses et grenouilles rousses de Franche-Comté ! Alors ne résistez pas à la pôchouse ou à une bonne friture de carpes.

► Les autres saveurs du terroir

Certaines sont appréciées et bien connues comme la moutarde, les escargots de Bourgogne, les morilles, les truffes, les Griottines®, le pain d'épices, les biscuits de Montbozon ou les anis de Flavigny. D'autres sont un peu moins connues mais raviront les connaisseurs : miels, glaces aux parfums du terroir, bières artisanales, huiles, caramel, chocolat...



Paroles de producteurs

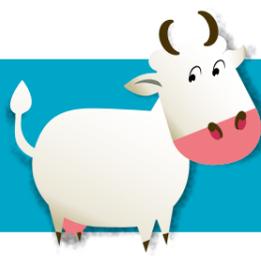
Dominique Coppin, les Ruchers du Morvan, *Château-Chinon Campagne (58)*

« Nous sommes des fidèles depuis 1992 et certainement aujourd'hui parmi les derniers agriculteurs diversifiés présents au salon. Nous avons été des précurseurs puisque nous sommes à l'origine du premier stand de produits solides au salon international de l'agriculture ! Avec le temps, on a gagné de clients importants et de belles boutiques. C'est ici par exemple que nous avons rencontré la famille Bonnetterre* et leur avons fourni, jusqu'à fin 2015, du pain d'épices. Il y a ici quelque chose de magique que l'on ne vit dans aucun autre salon... »

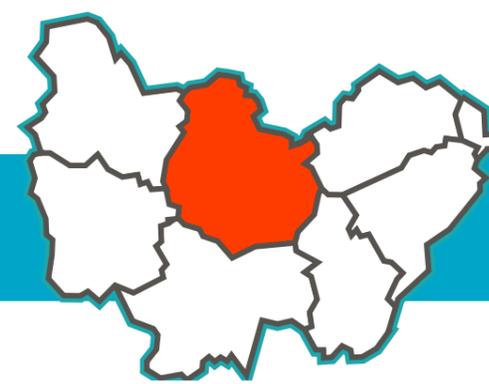
* vente d'alimentation biologique (repris par Björg)

Thierry Lehmann, SARL Lehmann, *Etupes (25)*

« Notre fromagerie est spécialisée dans la fabrication de cancoillottes, notre produit phare, depuis 2005. Depuis 3 ans, nous proposons également un fromage à pâte molle, Le Petit Romois, élaboré dans notre atelier par mes fils Romaric et Patrick. Nous disposons également d'un large choix de crèmes dessert et de yaourts brassés ou bi-couches, tous ces produits étant fabriqués de façon artisanale. Si notre entreprise qui compte 18 salariés est en plein développement, notre objectif est aujourd'hui de mieux nous faire connaître, ainsi que notre savoir-faire. C'est la raison pour laquelle nous sommes présents pour la première année au salon de l'agriculture. Avoir un retour direct des visiteurs est très important pour nous. Cette expérience nous permettra peut-être également de pousser les frontières et toucher d'autres marchés... »



DES RACES DE GRANDE RENOMMÉE



UNE JOURNÉE « MADE IN CÔTE-D'OR »



! La charolaise

La charolaise, c'est 1,6 million de vaches soit 20 % du cheptel français. En France, une vache sur deux du troupeau allaitant est une vache charolaise ! Première race à viande en France et en Europe, la charolaise est reconnue mondialement pour ses qualités incontestables.

Rendez-vous sur le Village charolais dans le Hall 1 Allée H Stand 72. Stand ouvert sur les éleveurs, la filière et les consommateurs autour du thème « Produire et manger charolais ».

! La montbéliarde

La montbéliarde est la deuxième laitière française avec un effectif total d'environ 2 millions de têtes dont 680 000 vaches laitières. Les vaches montbéliardes sont d'abord exploitées pour la production de lait. C'est la race la plus représentée dans les AOP fromagères ! Mais elle sait aussi produire de la viande...



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 de vins prestigieux, une gastronomie et des produits du terroir renommés. Les Climats du vignoble de Bourgogne, inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO en juillet 2015, composent une mosaïque de paysages exceptionnels et vous invitent à découvrir leur richesse viticole, patrimoniale et de loisirs nature. Cette offre de loisirs 100 % nature, la Côte-d'Or la dédie à l'année du vélo en 2016. Prenez part aux événements 100 % vélo sur les 300 kilomètres de véloroutes et de voies vertes du département ! Le conseil départemental de la Côte-d'Or, Côte-d'Or Tourisme et l'ensemble de ses partenaires présentent un département où l'art de vivre est une seconde nature. Rendez-vous sur le stand « Bienvenue en Bourgogne-Franche-Comté ! » (pavillon 7.1) pour présenter le meilleur de la Côte-d'Or, mardi 1^{er} mars. Une journée de découvertes et de sensations « made in Côte-d'Or » !

La Côte-d'Or, terre d'agriculture et de patrimoine

« Petite France agricole », la Côte-d'Or compte près de 5 000 exploitations, 10 000 actifs, une surface agricole équivalente à 53 % de son territoire, un élevage et des produits du terroir renommés. Elle est aussi une destination touristique incontournable

avec plus d'un million de nuitées par an, deux sites inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO, les climats du vignoble de Bourgogne et l'abbaye de Fontenay, sans compter le MuséoParc Alésia et, en 2016, l'année du vélo et une centaine de manifestations !



! Le cheval comtois

Né sur les hauteurs de Franche-Comté, le cheval comtois est un des emblèmes de la région. C'est la première race de chevaux de trait en effectif sur le territoire français avec plus de 3 500 élevages et près de 9 000 juments. Petit et trapu, il est aujourd'hui encore utilisé dans des travaux spécifiques agricoles, forestiers, de transport de personnes, etc.

! Le cheval de l'Auxois

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

► Retrouvez-nous mardi 1^{er} mars 2016

! Des produits 100 % Côte-d'Or cuisinés par David Le Comte

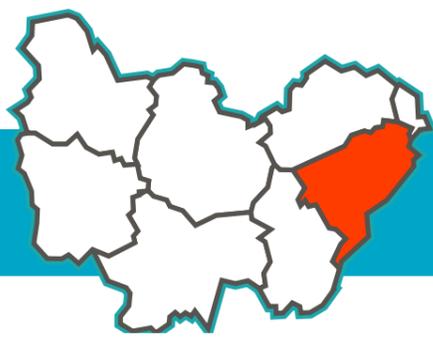
Dégustez nos produits 100 % Côte-d'Or, tous médaillés et cuisinés sous vos yeux par notre chef étoilé David Le Comte : épousses, confiture extra de framboises, truites fumées, brillat-savarin. Et des produits de notre terroir : anis de Flavigny, truffe de Bourgogne, pain d'épices. Sans oublier nos vins !

! Découverte de la Côte-d'Or

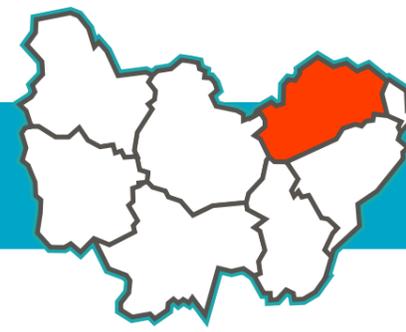
Vivez des loisirs 100 % nature en Côte-d'Or, à découvrir sur www.bouger-nature-en-bourgogne.com et retrouvez l'application qui marche bien « balades en Bourgogne » pour des randonnées, à pied ou à vélo, géo-guidées et interactives. En 2016, année du vélo, rejoignez des événements 100 % vélo, à suivre sur www.cotedor.fr. Et entrez dans la légende avec le MuséoParc Alésia !

! Climats du vignoble de Bourgogne

Découvrez la richesse viticole et patrimoniale des Climats du vignoble de Bourgogne : film, débats, animations pour enfants, jeux cartographiés pour connaître plus de 1 000 parcelles de vignes inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO. En avant-première, venez pédaler sur notre stand pour découvrir la Côte-d'Or.



DOUBS : L'EXCELLENCE D'UN TERROIR SUR UN PLATEAU À FROMAGES



LA HAUTE-SAÔNE : UNE RURALITÉ MODERNE



Dans le Doubs, la recherche de l'excellence ne date pas d'hier ! L'existence de coopératives fromagères est attestée dès 1273 à Déservillers, berceau du comté. Aujourd'hui, ce fromage patiemment affiné représente la première AOP de France en volume. Sa longue histoire a façonné les paysages verdoyants parcourus de haies vives et cernés de forêts, ainsi que les villages aux vastes fermes coiffées de toits pentus. Il n'est pas surprenant qu'aujourd'hui nombre d'entre elles aient été aménagées en gîtes, chambres et tables d'hôtes, autour de leur généreux tuyé (large cheminée) où étaient fumées, autrefois, les salaisons dont la célèbre saucisse de Morteau.

Les paysans du Doubs ne se sont pas contentés de fabriquer du comté. Pour leurs propres besoins, face aux longs hivers, ils ont mis au point la recette du mont d'or – crémeux à souhait dans son écrin d'épicéa. Ils ont aussi développé la production de morbier avec sa mystérieuse raie noire.

Autant de recettes ancestrales, autant de filières d'excellence, et une force pour l'économie du Doubs !



La Haute-Saône est pourvue d'une agriculture performante et innovante grâce à des jeunes agriculteurs de mieux en mieux formés, une bonne qualité sanitaire du cheptel haut-saônois, des entreprises agroalimentaires structurantes...

Le département s'est lancé avec succès dans le programme « *cantines 70 : mangeons local et bio* ». Celui-ci contribue à favoriser l'émergence sur le territoire de filières agricoles diversifiées de qualité et à encourager l'utilisation de produits locaux, issus de l'agriculture traditionnelle ou bio, dans les cantines des collèges et les établissements publics. Les retombées sont, au bout d'un an d'activité, très prometteuses.

Département de polycultures et d'élevage, la Haute-Saône est forte de quatre grands secteurs de production : le lait, les céréales, les oléagineux et la viande. Le lait, représentant 41 % de la production agricole départementale, est valorisé autour de produits de qualité : le gruyère, l'emmental grand cru, la cancoillotte.

Les chiffres-clés

- › 3 210 exploitations agricoles.
- › 5 938 actifs permanents.
- › 681 283 litres de lait de vache collectés (soit la moitié de la production laitière de la région Bourgogne-Franche-Comté).
- › 37 760 tonnes de comté
- › 8 300 tonnes de morbier
- › 5000 tonnes de mont d'or



(Chiffres 2013 et 2014. Sources : Agreste novembre 2015, Comité interprofessionnel de gestion du comté, Syndicat Interprofessionnel de l'AOP morbier, Syndicat Interprofessionnel de l'AOP mont d'or)

Haute-Saône, terre d'itinérance

La Haute-Saône est un espace d'excellence en matière de ressourcement. L'offre vélo avec les voies vertes, les 21 boucles cyclables, les deux arrivées du Tour de France cycliste à La Planche-des-Belles-Filles en 2012 et 2014, positionne en force la Haute-Saône touristique sur l'itinérance.

La Chapelle de Ronchamp de Le Corbusier, la verrerie de Passavant-la-Rochère, le plateau des Mille Etangs sont des atouts touristiques majeurs de notre marque touristique « Destination Vosges du sud ».



► Retrouvez-nous dimanche 6 mars 2016

! Démonstration de recettes

Réalisation de recettes à base de produits du Doubs : comté, mont d'or, absinthe, saucisse de Morteau.

! Animations

Interventions de Christophe Fenon, chef du restaurant Les 4 saisons à Besançon, de la Maison Barbier (salaisons) et de l'Association de promotion de l'absinthe de Pontarlier avec notamment une dégustation. Quiz.

! Vente d'assiettes de dégustation

► Retrouvez-nous dimanche 28 février 2016

! Animations culinaires et dégustations

Le chef Hugo Muller du restaurant Le Pont de l'Ognon à Lure mettra en œuvre ses talents pour faire découvrir aux visiteurs les produits locaux, comme la cancoillotte ou les Griottines®.

! Un jeu interactif

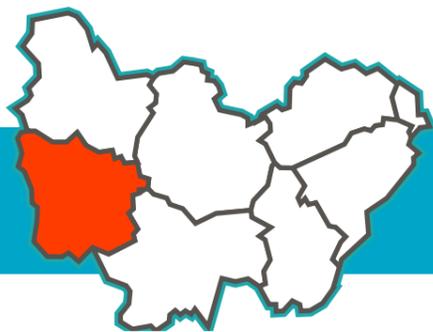
Un vélo style home-trainer vous fera traverser les paysages de la Haute-Saône au rythme du pédalage du cycliste. Vous y découvrirez la Vallée de la Saône, le château de Ray-sur-Saône, la Chapelle de Ronchamp, les Mille étangs pour terminer la balade à La Planche-des-Belles-Filles.

! Bar à vin

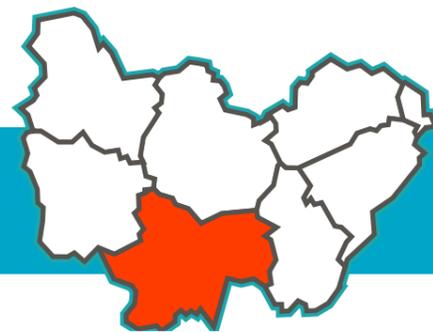
Le bar à vin vous permettra de venir déguster les vins locaux, de Charcenne et de Champlitte.

! Un espace-boutique

Un espace sera mis à disposition par le comité de promotion des produits régionaux pour la vente et la dégustation à l'assiette (cancoillotte, Griottines®, biscuits de Montbozon).



À LA DÉCOUVERTE DE LA NIÈVRE



LA SAÔNE-ET-LOIRE BRILLE PAR SA HAUTE GASTRONOMIE ET SES PRODUITS



Le conseil départemental de la Nièvre participe au 53^e Salon international de l'agriculture, en partenariat avec la région Bourgogne-Franche-Comté, sur un stand dédié aux plaisirs du palais et à nos traditions.

Les producteurs et artisans donnent à ce terroir un goût unique, admiré et apprécié au-delà des frontières françaises. Les visiteurs du salon sont invités à y déguster la Bourgogne-Franche-Comté sous toutes ses formes !

Le département de la Nièvre, présent exclusivement sur l'espace Bourgogne-Franche-Comté, samedi 27 février 2016, proposera des dégustations et des ateliers culinaires animés par les Toques Nivernaises et Morvan Terroirs et accueillera le site archéologique de Bibracte – Mont Beuvray pour une plongée dans l'histoire de la Gaule.

Enfin, pause détente autour des vignobles nivernais, dont le fameux Pouilly-Fumé, le temps de participer au jeu quiz et de remporter des lots.

Les chiffres-clés

La Nièvre, avec 52 % de sa surface utilisée pour l'agriculture, mobilise 7 % d'actifs, contre 4 % en France. L'élevage est l'activité majeure avec un cheptel de 370 000 bovins. A Magny-Cours, le siège du Herd-Book Charolais et le centre de recherche génétique accueillent également

225 000 hectares de forêts produisent 1,8 million de m³ de bois par an et placent la Nièvre comme première région productrice de France de sapins du Morvan. Les vignobles de 1 700 hectares donnent naissance à des vins de grande qualité comme le Pouilly-Fumé ou les Côteaux du Giennois.



Fidèle au rendez-vous du salon international de l'agriculture, le département de Saône-et-Loire se retrouvera cette année, pour la première fois, dans un espace commun à la Bourgogne et à la Franche-Comté.

Pour cette nouvelle édition, c'est sous l'angle de sa gastronomie reconnue dans le monde entier que le département a décidé de valoriser la Saône-et-Loire, par le biais de quatre chefs ayant chacun une étoile au guide Michelin.

Outre cuisiner en direct du salon lors de la journée du 5 mars dédiée à la Saône-et-Loire, Cédric Burtin (L'Amayllis à Saint-Rémy), Jérôme Brochet (à Montceau-les-Mines), Frédéric Doucet (La Poste à Charolles) et Philippe-Michel (La Marande à Montbellet) feront connaître leur talent à travers quatre recettes en verrines qui seront vendues dans l'espace promotionnel durant tout le salon.

En valorisant ces produits d'excellence mijotés par ces chefs étoilés, c'est l'ensemble des savoir-faire et l'engagement de milliers d'agriculteurs et agricultrices de Saône-et-Loire que le département soutient. Quoi de plus normal pour le deuxième département agricole de France ?

Nouveauté 2016 !

Retrouvez les produits de la Saône-et-Loire dans la boutique située à proximité de l'espace Prestige. Y seront proposées des verrines cuisinées par quatre chefs étoilés de Saône-et-Loire ainsi que des mets innovants de la

Maison du Charolais, site culturel du département qui valorise la promotion de la vache charolaise. La Saône-et-Loire sera présente dans la boutique pendant toute la durée du salon.



► Retrouvez-nous samedi 27 février 2016

! Centre archéologique de Bibracte Mont-Beuvray

De 10h à 19h, la vie gauloise à l'honneur ! 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 Sylvia Dentzer cuisineront devant les visiteurs en utilisant des ingrédients et des ustensiles reconnus par la recherche archéologique !

! Les ateliers culinaires des Toques Nivernaises et les dégustations de Morvan Terroirs

De 10h à 19h, Jean-François Boschetti, président des Toques Nivernaises et Jean-Luc Millet, chef cuisinier, animeront toutes les heures des ateliers culinaires pour sublimer les produits nivernais et les offrir à la dégustation. Ils seront accompagnés de Morvan Terroirs, coopérative d'une vingtaine de producteurs qui vous offriront leurs produits authentiques morvandiaux.

! Jeu quiz

De 10h à 19h, un quiz vous permettra de gagner de nombreux lots en répondant aux questions de Nièvre tourisme et du département.

► Retrouvez-nous samedi 5 mars 2016

! Animations culinaires

Entre 11h30 et 16h30, les quatre chefs étoilés de Saône-et-Loire cuisineront et feront déguster en direct des produits typiques du département. Un rendez-vous à ne pas manquer !

! Animations

Et si vous immortalisiez le savoir-faire saône-et-loirien le temps d'un selfie avec les produits locaux ? En parallèle, atelier enfants et jeu concours pour les plus grands, avec à la clef, quatre repas pour deux personnes offerts par nos chefs et un lot de leurs verrines !

! La boutique

Les chefs étoilés ont concocté pour vous quatre recettes à base de produits de Saône-et-Loire. Vous pourrez découvrir pendant toute la durée du salon, les quatre verrines des étoilés de Saône-et-Loire dans la boutique ainsi que des produits innovants de la Maison du Charolais.

Venez à la rencontre des étoilés de Saône-et-Loire sur l'espace prestige de la Bourgogne-Franche-Comté !

Plus d'informations sur www.saoneetloire71.fr et www.facebook.com/saoneetloire71



LE TERRITOIRE DE BELFORT : POUR UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ ET DE PROXIMITÉ

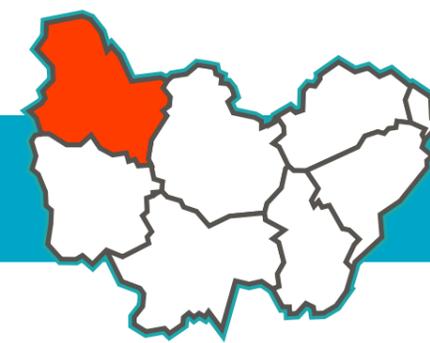


Le Territoire de Belfort valorise une agriculture locale, respectueuse de l'environnement, pourvoyeuse d'emplois et assurant à ses habitants les meilleurs cadre et qualité de vie. Dès 2010, le département a choisi d'approvisionner les demi-pensions de ses 13 collèges à partir de produits issus de l'agriculture de proximité. Démarrée avec des pommes de terre et des carottes produites localement puis épluchées, conditionnées et livrées par les équipes de travailleurs handicapés de l'ESAT, cette démarche s'est progressivement élargie à d'autres légumes, à des produits laitiers ainsi qu'à de la viande de bœuf issue de race labellisée « agriculture biologique ». A travers la promotion des filières courtes, le département entend ainsi stimuler un cercle vertueux qui offre une activité et un débouché aux agriculteurs, maintient une activité agricole diversifiée, fait la promotion des produits locaux, assure la préservation de la qualité des paysages, favorise l'insertion des adultes en situation de handicap et développe l'apprentissage du goût des jeunes tout en respectant la saisonnalité des produits.

Un département promoteur de politiques innovantes

› www.agrilocal90.fr est une plateforme gratuite mise à la disposition, depuis 2 ans, des services de restauration collective qui souhaitent acheter des produits frais auprès des producteurs et agriculteurs locaux, sans intermédiaire.
› **Le concours départemental des prairies fleuries** récompense les agriculteurs qui maintiennent des prairies naturelles présentant le meilleur

équilibre entre valeur écologique et valeur agronomique. Le Territoire de Belfort est l'un des très rares départements à piloter directement l'organisation de ce concours qui s'inscrit pleinement dans sa politique de protection de l'environnement et de valorisation du patrimoine naturel.



L'YONNE, TOUTE LA BOURGOGNE À UNE HEURE DE PARIS



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

Découvrez également un patrimoine d'une grande richesse, de l'Abbaye cistercienne de Pontigny aux châteaux Renaissance du Tonnerrois, en passant par l'ocre de Puisaye ou encore la célèbre maison de Colette.

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

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

Pour plus d'informations connectez-vous :
www.yonne.com – facebook.com/fildelyonne
www.tourisme-yonne.com – facebook.com/yonnetourisme



► Retrouvez-nous vendredi 4 mars 2016

! Animations culinaires

Des chefs de cantines des collèges du Territoire de Belfort cuisineront directement sur le stand afin de valoriser l'outil Agrilocal, les produits locaux (bœuf, carottes et pommes) et leur savoir-faire.

! Échange

Rencontre avec les autres départements de la région et les membres de l'association Agrilocal, pour réaffirmer le rôle de pilotage porté par le département du Territoire de Belfort pour la promotion de l'outil Agrilocal au sein de la Bourgogne-Franche-Comté.

! Rencontre

Rencontre avec Sandrine Gouat, agricultrice et lauréate du trophée départemental du concours des prairies fleuries, qui participe au concours national. Elle évoquera son parcours et son engagement en faveur d'une agriculture raisonnée. Un temps protocolaire, en présence de la presse, se déroulera sur le stand suite à la remise du prix national qui aura lieu le même jour.



Nathalie Gauthier ■ nathalie.gauthier@territoiredebelfort.fr ■ 03 84 90 91 43
Jean Hervouët ■ jean.hervouet@territoiredebelfort.fr ■ 03 84 90 90 48

► Retrouvez-nous lundi 29 février 2016

! Découverte de l'Yonne sur fond musical

Le stand de la Bourgogne-Franche-Comté prendra les couleurs de l'Yonne dans un tourbillon de saveurs et de sons. Viticulteurs, cuisiniers, offices de tourisme et musiciens présenteront au public toutes les facettes de l'Yonne gourmande, tout cela sur fond musical.

! Animation

Atelier de taille de pierre, du chantier médiéval de Guédelon (89520 Treigny).

! Dégustations

Le chef cuisinier Eric Gallet du restaurant traiteur le Bourgogne présentera des recettes et des vins icaunais tout au long de la journée.



Fabrice Jobard ■ Conseil Général de l'Yonne ■ dircom@cg89.fr ■ 03 86 72 89 63
Stéphanie Wahl ■ Yonne Tourisme ■ presse@tourisme-yonne.com ■ 03 86 72 92 03

RENDEZ-VOUS DANS LE PAYS DE MONTBÉLIARD

AU FIL DES LIEUX, AU FIL DE L'ÂME DE LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ



29 communes, 120 000 habitants : le Pays de Montbéliard se présente comme une terre fertile aux explorations et aux grandes découvertes, un territoire de brassages culturels. Terre d'accueil, son accès est aujourd'hui facilité avec la ligne à grande vitesse Rhin-Rhône. La situation géographique du Pays de Montbéliard, à la croisée des influences romanes et germaniques, a donné une palette culinaire riche et originale au sein de la Franche-Comté. De cette histoire, le Pays de Montbéliard a su préserver son savoir-faire en matière de salaisons notamment. Le berceau de la vache montbéliarde recèle bien d'autres richesses issues de son terroir sur lesquelles l'agglomération veille en poursuivant son effort en faveur d'une agriculture durable. Pour preuve :

- ▶ la création d'une fromagerie à Montbéliard afin de réaliser et de commercialiser en circuit court des fromages inédits et autres produits laitiers,
- ▶ l'aide à l'installation de maraichers sur le territoire communautaire,
- ▶ la mise en place et le succès grandissant de marchés de producteurs locaux sur les 29 communes.

Autant d'exemples d'actions concrètes pilotées par l'agglomération.

Des fromages « bien de chez nous » !

En 2013, le berceau de la vache montbéliarde accueille la Fromagerie. Huit producteurs laitiers du Pays de Montbéliard se regroupent en Société coopérative Fromagère pour y produire le Montbéliard, le Mandubien, l'Audincourtois et le petit dernier, le Wurtemberg, délicates associations de saveurs, finesse et générosité. Des fromages qui fleurent bon le terroir et

créés en s'appuyant sur un savoir-faire ancestral. On y retrouve aussi d'autres dérivés de lait issus de fermes locales (yaourts, crèmes...). Initiée par l'agglomération, la Fromagerie connaît un développement convaincant avec, en prime, des premières médailles décernées au concours interrégional Fromonval.



Désormais Bourgogne et Franche-Comté ne font plus qu'une... Pour le visiteur, cela coule presque de source tant les paysages, saveurs et sites de visite régionaux présentent une réelle continuité. Qu'elles soient sportives, patrimoniales ou gourmandes, les escapades s'offrent aux curieux, petits ou grands, qui savent les saisir.

Naviguer sur la Saône ou sur le Doubs, découvrir les cités comtoises ou bourguignonnes, grimper sur les montagnes du Jura ou sur la roche de Solutré, pédaler sur les routes des vins ou sur les grands itinéraires cyclistes... Autant d'occasions à saisir pour découvrir une région authentique et accessible.

! Saveurs et plaisirs de Bourgogne-Franche-Comté

La nature a doté Bourgogne et Franche-Comté de terroirs riches et de qualité. De cet héritage ancestral, les hommes – mus par une passion commune – tirent le meilleur pour des produits et vins de qualité. Fromages, vins, salaisons, escargots et autres plaisirs du palais jouent dans la région une partition gourmande bien orchestrée.

Des illustres domaines viticoles aux tuyés comtois, en passant par les tables gastronomiques, les fruitières et d'exquis producteurs locaux, la passion est la même : celle de bons produits et du travail bien fait à venir découvrir ou redécouvrir sur place.

De terroirs différents naît un mariage de saveurs subtil et coloré qui ravit les gourmands et les gourmets.

! Nos actualités

▶ Les Climats de Bourgogne à l'UNESCO

Une chose est sûre, le 4 juillet ne sera plus seulement jour de fête aux Etats-Unis ! Ce jour marque aussi l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial de l'UNESCO. Montrachet, Romanée-Conti, Clos de Vougeot, Corton, Musigny, Chambertin... Il n'existe de « Climats » qu'en Bourgogne ! Nulle part ailleurs la volonté de relier le vin à la terre qui le produit n'a été poussée aussi loin, et de manière aussi raffinée, qu'en Bourgogne. L'occasion de mettre en lumière également le patrimoine bâti exceptionnel dans le vignoble comme dans les villes de Dijon et Beaune.

▶ Qu'est ce qu'un climat ?

Les 1247 « Climats » bourguignons s'étendent de Dijon à Santenay. Le Chambertin, les Cailles, Clos de Vougeot... Ce sont des parcelles de vignes, précisément délimitées et de superficie souvent réduite. Ils sont nés des conditions naturelles des sols, de leur exposition au soleil ou aux vents, et du travail des hommes qui les a façonnés, révélés et hiérarchisés au fil des siècles.

www.climats-bourgogne.com



▶ Retrouvez-nous jeudi 3 mars 2016

! Animation culinaire

Animation culinaire de 11h à 19h avec le chef Fabrice Piguet – consultant des métiers de bouche et maîtres cuisiniers de France.

! Quiz

Quiz thématique sur le Pays de Montbéliard.

! Dégustations

Toute la journée, les visiteurs pourront déguster les réalisations préparées par le chef, créées exclusivement à partir de produits locaux et typiques tels que la cancoillotte, la saucisse de Montbéliard, le Wurtemberg, ou encore la vache montbéliarde et gagnez des goodies en testant votre connaissance du Pays de Montbéliard.

► L'Espace des Mondes Polaires : 2016, l'ouverture



Pourquoi un musée polaire à Prémanon ? Tout d'abord il y a les origines jurassiennes de Paul-Emile Victor et son attachement à ce territoire, mais il y a aussi la cohérence de l'image du Jura avec les enjeux écologiques, éco-responsables et humains véhiculés par les pôles en général. Le grand blanc, les icebergs, les ours polaires, les manchots et les sternes, les aurores boréales et les grandes expéditions scientifiques : le nouvel Espace des Mondes Polaires nous fait entrer dans une carte postale qui fait rêver mais qui fait également réfléchir aux grands défis climatiques et environnementaux contemporains. Par ses expositions permanentes et temporaires, par les événements qu'il accueillera, l'Espace des Mondes Polaires donnera la parole aux explorateurs, aux scientifiques, aux artistes contemporains.

www.espace-des-mondes-polaires.org

► Le Morvan se met à l'heure du numérique

Riche de ses traditions, le Morvan se met à l'heure du numérique afin de valoriser son patrimoine. Lancées par le parc naturel régional du Morvan, ces « galeries numériques », implantées progressivement dans les sites partenaires du projet, utilisent des technologies de pointe. Films 3D, projections synchronisées, tablettes numériques, maquette animée, illustrations digitales à créer par des enfants... sont proposés aux visiteurs.

Les thèmes abordés sont variés : de la vie des Gaulois aux nourrices morvandelles, de la Résistance aux maquis du Morvan, en passant par les paysages morvandiaux ou par l'histoire du costume... Au total, une dizaine de sites sont concernés.

Ce sera le cas très bientôt du mémorial de Dun-les-Places qui ouvrira ses portes au printemps 2016.

www.parcumorvan.org

► Aux Thermes du renouveau

L'eau puise dans la terre et la roche du massif jurassien les trésors de minéraux et oligoéléments. Trésors qu'exploite Salins-les-Bains depuis le XIII^e siècle pour en faire commerce et distiller en ses thermes les bienfaits du sel gemme.

En 2016, c'est l'événement : la station thermale s'offre un nouvel écrin.

Sur les hauteurs de la ville, un espace de 2 800 m² épouse le relief de la colline du Fort Belin. Dès le hall d'accueil, le regard plonge vers le bassin thermoludique équipé de banquettes bouillonnantes, cols de cygnes, jacuzzi et rivière à contre-courant. Une orientation bien-être et beauté que renforcent les hammams, saunas et bassins de type caldarium ainsi que de sept cabines de soins esthétiques. La partie soins et santé bénéficie quant à elle d'équipements haut-de-gamme qui valorisent la qualité des eaux thermales de la station.

Le bois donne à cet ensemble très contemporain, la touche chaleureuse qui fait que l'on se sent bien aux nouveaux thermes de Salins-les-Bains.

Un équipement parfaitement en phase avec son public : curistes et candidats au bien-être, à la remise en forme et à la détente.

www.thermes-salins.com

! Nouveaux hébergements

► La Maison du Colombier à Beaune

Un nouveau gastro-bar qui monte, qui monte...

Située au cœur de la vieille ville, La Maison du Colombier est un des monuments emblématiques de Beaune. C'est depuis peu un gastro-bar qui propose plus de 700 références de vins et une sélection de vins au verre.

L'heureux propriétaire, Roland Chanliaud, ancien chef du restaurant étoilé "Le Jardin des Remparts" et figure de la gastronomie beaunoise, s'est lancé un nouveau défi en bousculant les codes. Ses plats changent tous les jours en fonction de l'inspiration du moment. Tous ses produits sont frais et proviennent de producteurs locaux. Pour encore plus de convivialité, le chef s'amuse à préparer ses plats sous les yeux de ses clients.

Installé dans une des plus vieilles maisons de Beaune datant de 1 574, l'établissement propose aussi, cerise sur le gâteau, cinq gîtes urbains de luxe et design, à deux pas des Hospices de Beaune. Ces pied-à-terre permettent de prolonger le plaisir et de prendre, enfin, le temps de découvrir Beaune et ses environs.

En prime : la terrasse, sublime, dominée par cette demeure du XVI^e, et deux petits salons sous voûtes, avec fauteuils profonds, pour déguster l'un des dix vins au verre.

Gîtes à partir de 155 € la nuit pour deux personnes.

www.maisonducolombier.com

► Se poser aux Bellui's aux Rousses

De l'humour, du (bon) sens, du bon goût : c'est que l'on retient de ces chambres d'hôtes fraîches et pimpantes, récemment ouvertes au cœur de la station des Rousses. Sandrine, Christian et leurs deux enfants, Victor et Anna ont entièrement rénové cet ancien hôtel qui accueillait déjà des voyageurs en 1 800. Un chantier colossal pour un résultat vraiment très réussi : quatre chambres et suites déclinent avec bonheur les thématiques inspirées du Haut-Jura. « L'univers de Marguerite », l'emblématique vache montbéliarde qui peuple les prés d'ici, signe l'acte de naissance du Comté et affiche sa gironde silhouette dans le décor de la chambre. « La Morézienne », hommage au village voisin berceau des bésicles, déploie des montures de lunettes pop et géantes sur les murs. « Le bois dans tous ses états » habille de tavaillons gris contemporain ce nid douillet, refuge de jolis rouges-gorges aux plumes et éclats orangés et... de votre tribu. Et enfin « Au fil de l'eau » berce la nuit du murmure des ruisseaux et éclaire le décor de subtiles transparences aquatiques. On vient aux Bellui's en duo ou en famille pour profiter à 100 % de ces chouettes ambiances autant que de la station, hiver comme été.

www.lesbelluis.com



Delphine Naulin ■ nathalie.naulin@franche-comte.org

Barbara Gris-Bichot ■ barbara.gris@franche-comte.org

03 81 25 08 08 ■ www.franche-comte.org ■ www.bourgogne-tourisme.com

ESPACE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE - Hall 7.1

SIGNALÉTIQUE	n° stand	produits
GROUBIER PÈRE ET FILS	B 27	vin
GRIVELET PÈRE ET FILS	H 44 et G 37	vin
GUYBOUT DE FRAYTIERE	H 50	vin
FRANCOISE CHAUVENET	G 50	vin
HENRI DE VILLARS	B 23	vin
MACARONS DE CHARLOU	B 19	pâtisserie
DOMAINE DEBRAY	G 49	vin
BOUANICH & TIROUL	C 43	vin
C.CHARTON-Fils / M.MORIGNOT / VIN DE BOURGOGNE	C 36	vin
EUGENE LEBRETON	G 43	vin
CHAVY CHOUET	B 21	vin
DOMAINE DU PALAIS / NUITS-ST-GEORGES	C 36	vin
MICHEL HUGUENIN / CHARLES VIGNON	A 29	vin
JOSEPH BACHELIER	B 30	vin
REMOISSENET PÈRE ET FILS	G 39	vin
J. LECÉLLIER / GRANDS VINS DE BOURGOGNE	C 20	vin
TUIL PÈRE ET FILS	A 24	vin
RUCHERS DU MORVAN	C 37	miel - pain d'épices
RICHARD GUERIN / POMMARD	D 38	vin
D'ESPLIT EDGAR	A 33	vin
PIERRE ANDRE	A 22	vin
CHARLES REBILLON	G 51	vin
NOIROT CARRIERE	G 45	vin
JABOULET VERCHERRE	A 27	vin
EUGENE ELLIA	H 38	vin
MANOIR DE LA JUVINIERE	F 49	vin
CHARLES ANTONIN	C 22	vin
DOUDET-NAUDIN / DOMAINE DOUDET	B 37	vin
JEAN-LOUIS DROUT	B 35	vin
CANCOILLOTTE LEHMANN	A 24bis	cancoillotte
FRUITIERE FROMAGES DE FRANCHE-COMTE	B 43	fromages
FRUITIERE VINICOLE ARBOIS	C 43	vin
HENRI MAIRE	B 22	vin
MAISON BARBIER / SALAISONS	A 22bis	salaisons
BRASSERIE LA ROUGET DE LISLE	A 21	bière
BIENVENUE A LA FERME	F 43	produits divers
BOUTIQUE DE PRODUITS REGIONAUX	D 44	produits divers
MAISON ERIC ROY / CHOCOLATIER AUXERRE	B 37	chocolat
MAGIMIX	G 52	électroménager
RESTAURANT LE BOURGOGNE	F 52	restauration

LE PROGRAMME DES ANIMATIONS

	samedi 27	dimanche 28	lundi 29	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4	samedi 5	dimanche 6
Partenaire	Nièvre	Haute-Saône	Yonne	Côte-d'Or	Bourgogne-Franche-Comté	Montbéliard	Territoire de Belfort	Saône-et-Loire	Doubs
Tourisme	Découvrez les atouts touristiques de la Bourgogne-Franche-Comté en partenariat avec Bourgogne Tourisme, le Comité régional du tourisme de Franche-Comté et les offices de tourisme des départements								
	10h à 19h			11h à 19h			11h30 à 16h30		
Cuisine	<p>Les ateliers culinaires des Toques Nivernaises et les dégustations de Morvan Terroirs Jean-François Boschetti, président des Toques Nivernaises et Jean-Luc Millet, chef cuisinier, animeront toutes les heures des ateliers culinaires pour sublimer les produits nivernais et les offrir à la dégustation. Ils accompagnés de Morvan Terroirs, coopérative d'une vingtaine de producteurs qui vous offriront leurs produits authentiques morvandiaux.</p>	<p>Le chef Hugo Muller du Restaurant Le Pont de l'Ognon à Lure mettra en œuvre ses talents pour faire découvrir aux visiteurs les produits locaux, comme la cancoillotte ou les Griottines®.</p>	<p>Le chef Eric Gallet du restaurant traiteur le Bourgogne présentera des recettes et des vins icaunais tout au long de la journée</p>	<p>Dégustez nos produits 100 % Côte-d'Or, tous médaillés et cuisinés sous vos yeux par notre chef étoilé David Le Comte : épaisse, confiture extra de framboises, truites fumées, brillat-savarin. Et des produits de notre terroir : anis de Flavigny, truffe de Bourgogne, pain d'épices. Sans oublier nos vins !</p>	<p>Patrick Franchini, chef au Moulin des écorces à Dole vous fera déguster une recette à base de produits bourguignons et francs-comtois.</p>	<p>Animation culinaire avec le chef Fabrice Piguet – consultant des métiers de bouche et maîtres <i>cuisiniers</i> de France. Toute la journée, les visiteurs pourront déguster les réalisations préparées par le chef créées exclusivement à partir de produits locaux et typiques tels que la cancoillotte, la saucisse de Montbéliard, le wurtemberg, ou encore la vache montbéliarde.</p>	<p>Des chefs de cantines des collègues du Territoire-de-Belfort cuisineront directement sur le stand afin de valoriser l'outil agrilocal, les produits locaux (bœuf, carottes et pommes) et leur savoir-faire.</p>	<p>Les quatre chefs étoilés de Saône-et-Loire cuisineront et feront déguster en direct des produits typiques du département. Un rendez-vous à ne pas manquer !</p>	<p>Intervention de Christophe Fenon, chef du restaurant Les 4 saisons, à Besançon. Réalisation de recettes à base de produits du Doubs : comté, mont d'or, absinthe, saucisse de Morteau.</p>
Animations	10h à 19h								
	<p>Centre archéologique de Bibracte Mont-Beuvray La vie gauloise à l'honneur ! 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 Sylvia Dentzer cuisineront devant les visiteurs en utilisant des ingrédients et des ustensiles reconnus par la recherche archéologique !</p>	<p>Jeu interactif Un vélo type home-trainer vous fera traverser les paysages de la Haute-Saône au rythme du pédalage du cycliste. Vous y découvrirez la Vallée de la Saône, le château de Ray-sur-Saône, la Chapelle de Ronchamp, les Mille étangs pour terminer la balade à La Planche-des-Belles-Filles.</p>	<p>Atelier de taille de pierre, du chantier médiéval de Guédelon (89520 TREIGNY)</p>	<p>Découvrez la richesse viticole et patrimoniale des Climats du vignoble de Bourgogne : film, débats, animations pour enfants, jeux cartographiés pour connaître plus de 1 000 parcelles de vignes, inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO. En avant-première, venez pédaler sur notre stand pour découvrir la Côte-d'Or.</p>	<p>gagnez de nombreux lots en testant votre connaissance de la nouvelle région.</p>	<p>gagnez des goodies en testant votre connaissance du Pays de Montbéliard.</p>	<p>Rencontre avec les autres départements de la région et les membres de l'association Agrilocal pour réaffirmer le rôle de pilotage porté par le département du Territoire de Belfort pour la promotion de l'outil Agrilocal au sein de la Bourgogne-Franche-Comté.</p>	<p>Et si vous immortalisez le savoir-faire saône-et-loirien le temps d'un selfie avec les produits locaux ?</p>	<p>Intervention de l'Association de promotion de l'Absinthe de Pontarlier pour une animation et une dégustation</p>
	<p>Un jeu quiz vous permettra de gagner de nombreux lots en répondant aux questions de Nièvre Tourisme et du département.</p>	<p>Animation culinaire : Intervention d'un chef du réseau des Tables comtoises Hugo Muller du restaurant « Le Pont de l'Ognon » à Lure (70) Présence et intervention de filières ou de producteurs . Confrérie des rillettes comtoises . Association de promotion de la cancoillotte . Syndicat du gruyère . Confrérie des gousseurs de kirsch de Fougerolles Présence des produits du département dans les assiettes de dégustation sur l'espace de promotion-dégustation du CPPR Rillettes comtoises, gruyère et cancoillotte d'une boutique de produits régionaux gérée par le CPPR Produits présents dans la boutique : Griottines® de Fougerolles, biscuits de Montbozon, confitures de myrtilles bio (M. Loridat)</p>					<p>Rencontre avec Sandrine Guat, agricultrice et lauréate du trophée départemental du concours des prairies fleuries, qui participe au concours national. Elle évoquera son parcours et son engagement en faveur d'une agriculture raisonnée. Un temps protocolaire, en présence de la presse, se déroulera sur le stand suite à la remise du prix national qui aura lieu le même jour.</p>	<p>En parallèle, atelier enfants et jeu concours pour les plus grands, avec à la clef, quatre repas pour deux personnes offerts par nos chefs et un lot de leurs verrines !</p>	<p>Intervention de la Maison Barbier et ses salaisons</p>
								<p>Les quatre chefs étoilés ont concocté pour vous quatre recettes à base de produits de Saône-et-Loire. Vous pourrez découvrir pendant toute la durée du salon, les quatre verrines des Étoilés de Saône-et-Loire dans la boutique ainsi que des produits innovants de la Maison du Charolais.</p>	

LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

Les éleveurs et producteurs bourguignons et francs-comtois comptent bien s'illustrer, cette année encore, au concours général agricole.

! Les produits

Le concours des produits regroupe plus de 23 catégories, réparties en deux grandes familles : les vins et les autres produits du terroir.

Tous les produits finalistes seront jugés les samedi 27, dimanche 28, lundi 29 février et mardi 1^{er} mars 2016.

A noter notamment :

- le Concours des vins : samedi 27 et dimanche 28 février.
- le Concours Jeunes professionnels du vin : mercredi 2 mars.

! Les animaux

Place aux plus beaux spécimens ! Sept espèces sont, chaque année, représentées à ce concours très populaire : Asins, Bovins, Canins, Caprins, Equins, Ovins, Porcins.

• **Rendez-vous sur le grand ring (pavillon 1) dimanche 28 février, de 10h à 13h, pour le concours de la race montbéliarde et jeudi 3 mars, de 13h à 16h, pour celui de la race charolaise.**

• **Rendez-vous sur le ring équins (pavillon 6) pour le concours modèles et allures des chevaux de trait de l'Auxois mardi 1^{er} mars, de 10h30 à 13h45, et pour le concours modèles et allures des chevaux de trait comtois mercredi 2 mars, de 10h30 à 13h45.**

Toutes les informations sur www.concours-agricole.com





Marie Souverbie ■ marie.souverbie@bourgognefranche-comte.fr ■ 03 80 44 34 66
Hélène Wokowski ■ hélène.wokowski@bourgognefranche-comte.fr ■ 03 81 61 51 08