

Un plateau de fromages de qualité

La Bourgogne-Franche-Comté est en tête des régions françaises pour les volumes de production de fromages sous Appellation d'Origine Protégée (AOP).

Le Comté, leader des AOP fromagères françaises

Le Comté, première AOP fromagère de France avec près de 64 500 tonnes commercialisées en 2021, est la tête de gondole de la région. Son aire géographique couvre la quasi-totalité du Doubs et du Jura, quelques communes de Saône-et-Loire et également, hors de la région, une partie de l'Ain.

Ce fromage à pâte pressée cuite représente, à lui seul, près des trois quarts du volume régional de fromages sous AOP et 30 % des AOP fromagères au niveau national. La production de Comté a augmenté de 21 % depuis 2010. La filière est principalement organisée autour des fruitières, sociétés coopératives qui fabriquent le fromage et qui fédèrent les producteurs de lait adhérents.

Le Morbier, reconnaissable à sa raie noire horizontale est la deuxième appellation régionale en volume. En dix ans, sa production a progressé de 50 %. L'aire

d'appellation s'étend sur tout le département du Doubs et la quasi-totalité du Jura mais plus de 80 % de la fabrication est réalisée dans le Doubs.

Le massif jurassien abrite également deux autres AOP, aux aires géographiques moins étendues. Le Mont d'Or ou Vacherin du Haut-Doubs, est un fromage à pâte molle fabriqué uniquement dans le Haut-Doubs entre le 15 août et le 15 mars. En 2021, 6 000 tonnes ont été produites soit 30 % de plus qu'en 2010.

Le Bleu de Gex Haut-Jura (ou Bleu de Septmoncel), est le seul fromage d'appellation à pâte persillée de la région. Trois établissements du Haut-jura en élaborent 250 tonnes en 2021, le reste de la production provient de l'Ain.

Plus à l'ouest, on trouve deux fromages à pâte molle sous AOP. L'aire de production de l'Epoisses couvre une large partie de la Côte d'Or et se prolonge sur l'Yonne (et la Haute-Marne).

Deux établissements régionaux produisent une grande partie des 1 550 tonnes commercialisées en 2021. Un seul atelier de la région, situé

dans l'Yonne, fabrique du Chaource dont l'essentiel de la production est réalisé dans l'Aube.

Enfin, quatre AOP fromagères au lait de vache ont une petite partie de leur aire géographique située en Bourgogne-Franche-Comté. Il s'agit du Brie de Meaux et du Brie de Melun au nord-ouest de l'Yonne, du Langres en Côte-d'Or ou encore du Munster au nord de la Haute-Saône et dans le Territoire de Belfort. Aucun producteur de la région ne livre de lait pour les trois premières et quelques-uns potentiellement pour le Munster.

Trois AOP au lait de chèvre à l'ouest de la région

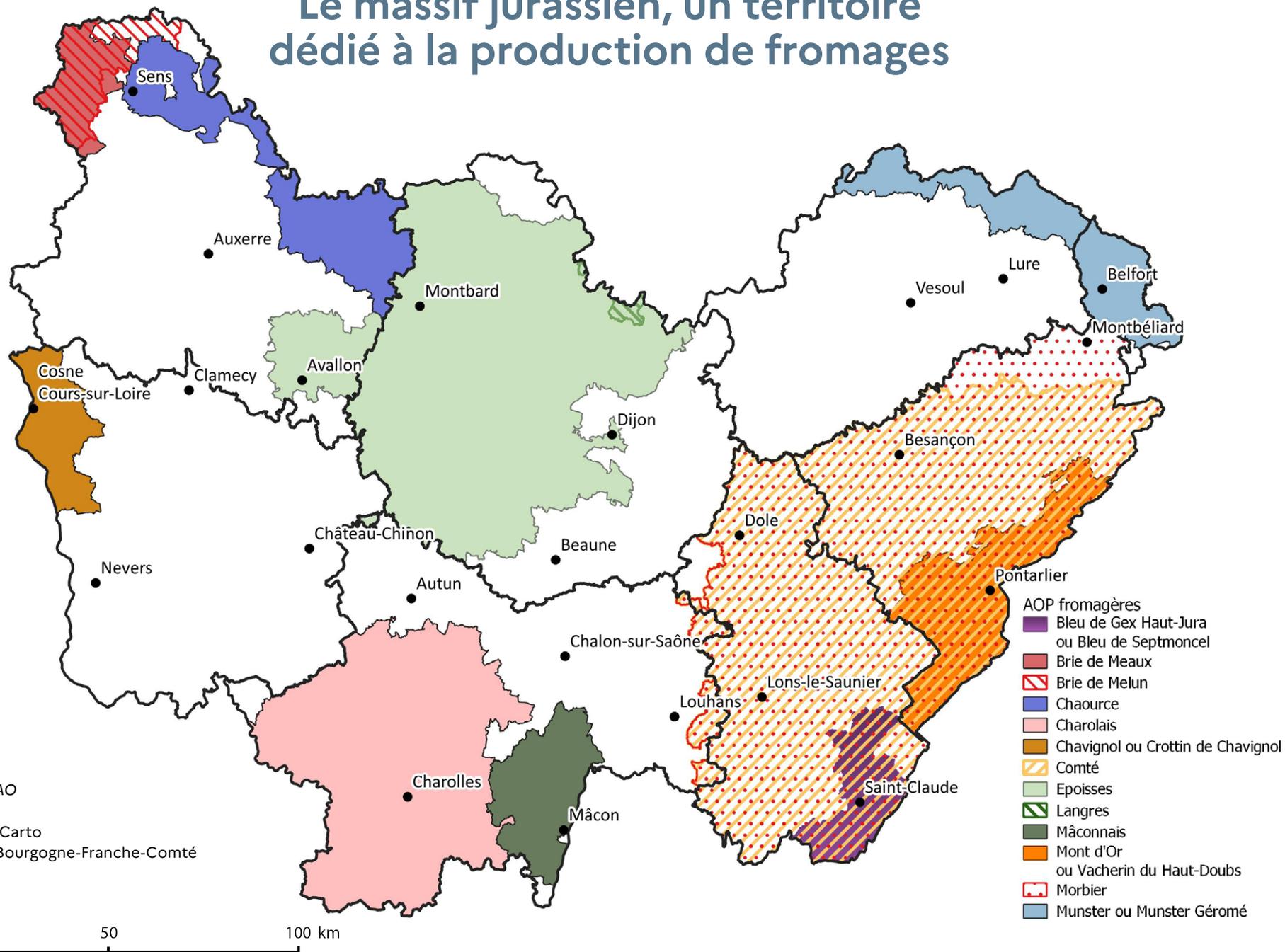
La région compte également trois AOP de fromages au lait de chèvre. La Nièvre ne comprend qu'une petite partie de l'aire de l'appellation du Chavignol et n'a pas d'unité de fabrication. Quelques producteurs de lait livrent néanmoins à l'extérieur de la région pour la fabrication de cette AOP. Les aires d'appellation du Mâconnais et du Charolais sont localisées dans le sud de la Saône-et-Loire. Leurs productions respectives sont d'environ 100 tonnes.

	Comté	Morbier	Mont d'Or	Chaource	Epoisses	Bleu de Gex Haut-Jura	Charolais	Mâconnais
Type de lait	vache	vache	vache	vache	vache	vache	chèvre	chèvre
Type de fromage	Pâte pressée cuite	Pâte pressée non cuite	Pâte molle	Pâte molle	Pâte molle	Pâte persillée	Pâte molle à croute fleurie	Pâte molle à croute fleurie
Année d'obtention de l'appellation	1958	2000	1981	1970	1991	1986	2010	2006
Volumes commercialisés ⁽¹⁾ (en tonnes)	64 500	11 870	6 000	2 600	1 550	500	110	110
Aire d'appellation	Doubs, Jura, Saône-et-Loire, Ain	Doubs, Jura, Saône-et-Loire	Doubs	Yonne, Aube	Côte d'Or, Yonne, Haute-Marne	Jura, Ain	Saône-et-Loire	Saône-et-Loire

⁽¹⁾ pour l'ensemble des opérateurs qu'ils soient ou non situés dans la région

Source : INAO/CNAOL, volumes commercialisés en 2021

Le massif jurassien, un territoire dédié à la production de fromages



Source : INAO

© IGN - BD Carto
DRAAF de Bourgogne-Franche-Comté

0 50 100 km

Un vignoble de haute qualité

La région Bourgogne-Franche-Comté dispose d'un vignoble, de grande renommée et d'une jolie diversité, qui produit des vins sous appellation à plus de 97 %. La surface de vignes sous Appellation d'Origine Protégée (AOP) s'étend sur 35 000 hectares pour un volume de production annuel proche de 1,6 million d'hectolitres en moyenne sur la période 2015-2019.

Près de 3 900 exploitations viticoles participent à la production de ces vins sous AOP. Le vignoble est composé de plusieurs « régions viticoles » aux différences gustatives bien marquées. Il s'articule autour de nombreuses AOP « Villages », « Régionales » et « Grands Crus » qui forment une mosaïque de 98 appellations différentes, sur cinq des huit départements régionaux. Des nouvelles appellations sont apparues récemment comme le Pouilly-Fuissé premier cru (AOP communale) en 2020 et le Vézelay (AOP communale) en 2022. L'appellation Bourgogne couvre du nord au sud

près de 30 000 hectares. L'ensemble du vignoble bourguignon possède le droit de produire en AOP du crémant, de l'aligoté et des vins « Coteaux Bourguignons ». Le pinot noir et le chardonnay sont les seuls cépages reconnus pour les appellations communales, exception faite du Bouzeron (aligoté) et du Saint-Bris (sauvignon).

Au nord de la région, avec 8 100 hectares de vignes en AOP, le département de l'Yonne abrite le troisième vignoble par la taille, notamment dans le grand Auxerrois et le Chablisien. Au nord-ouest de la Côte-d'Or, se trouve le terroir du Châtillonnais qui produit principalement du Crémant de Bourgogne sur 350 hectares.

Des crus de renommée internationale

Plus au sud, couvrant environ 9 500 hectares, les vignobles des Côtes de Nuits et Côtes de Beaune amorcent la dorsale viticole. Les vins sont produits

dans des caves particulières, par des exploitations de taille inférieure à la moyenne nationale. On y trouve des crus mondialement reconnus comme le Pommard, la Romanée-Conti ou les Echézeaux. En continuant vers le sud, la Saône-et-Loire possède le plus vaste vignoble de la région, constitué de la Côte Chalonnaise et du Mâconnais pour un total de 11 800 hectares. La moitié de la récolte est vinifiée en caves coopératives depuis les années trente.

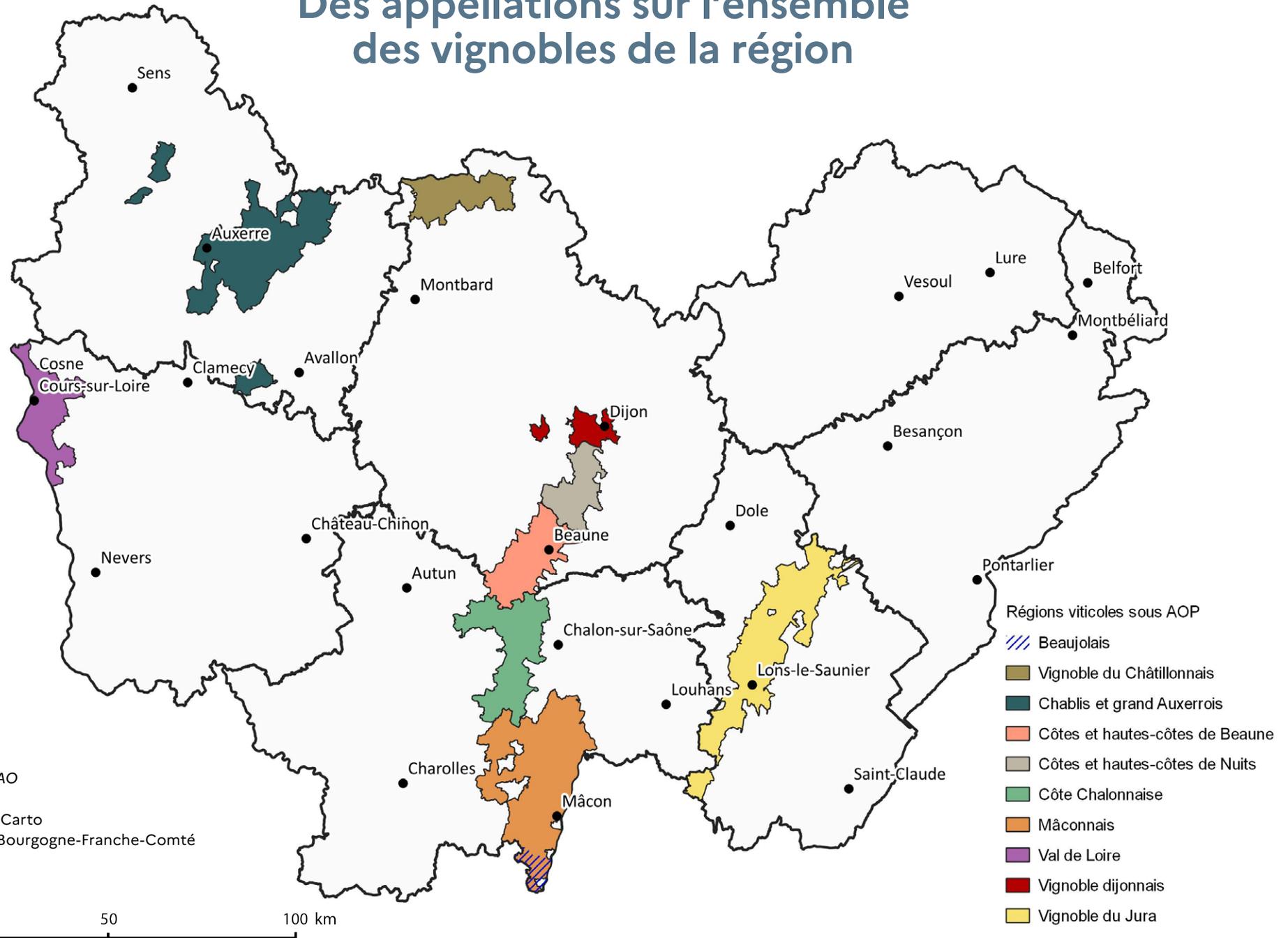
Dans la partie la plus méridionale de la région, le vignoble se termine avec le Beaujolais où le cépage gamay est roi sur 1 700 hectares. A l'Ouest, la Nièvre porte sur ses terres essentiellement des vins blancs, issus de 1 500 hectares exploités en appellations Pouilly-Fumé et Coteaux du Giennois. Le vignoble franc-comtois couvre environ 2 100 hectares de vignes et possède six AOP dont les plus importantes sont le Côtes du Jura et l'Arbois.

	Côte-d'Or	Jura	Nièvre	Saône-et-Loire	Yonne	Région BFC
Nombre d'AOP¹	66	6	3	26	12	98
Superficie en AOP (en ha)	9 850	2 050	1 550	13 500	8 100	35 050
Volume de production AOP en hectolitres (moyenne 2015-2019)	390 600	75 600	75 800	684 000	358 300	1 584 300
<i>dont volume en blanc (en %)</i>	40	75	97	72	92	70
<i>dont volume en rouge-rosé (en %)</i>	60	25	3	28	8	30

¹ Le total BFC est inférieur à la somme des départements car neuf appellations s'étendent sur plusieurs départements
Exemple : l'AOP Crémant de Bourgogne concerne la Côte-d'Or, la Saône-et-Loire et l'Yonne

Sources : INAO-CNAOL, Agreste - Recensement de l'Agriculture 2020

Des appellations sur l'ensemble des vignobles de la région



Source : INAO

© IGN - BD Carto
DRAAF de Bourgogne-Franche-Comté

0 50 100 km

D'autres produits diversifiés sous AOP

La volaille de Bresse est la seule volaille élevée en France à bénéficier, à ce jour, de la reconnaissance Appellation d'Origine Protégée (AOP). Son aire géographique s'étend sur trois départements, la Saône-et-Loire qui concentre 60 % de la production, le Jura (3 %) et l'Ain. La dénomination « Volaille de Bresse », se décline sous forme de poulet, de poularde et de chapon depuis la création de l'appellation en 1957 mais aussi en dinde, reconnue sous signe de qualité depuis 1976.

En 2019, la production est de 1 400 tonnes dont 90 % provient de l'élevage de poulets.

Loin des standards industriels, les volailles de Bresse sont élevées dans de petites unités de production qui fournissent essentiellement les commerces de détail, la restauration ainsi que les boucheries traditionnelles.

Une appellation pour la viande bovine

La viande bovine a également son AOP régionale, le bœuf de Charolles. Son aire géographique repose

sur le berceau historique de la race charolaise. Elle couvre une très grande partie du département de la Saône-et-Loire, une petite partie de la Nièvre et se poursuit hors région dans le département de la Loire. Malgré un fort potentiel, cette appellation tarde à se développer. En 2019, environ 150 éleveurs sont engagés dans cette filière pour une production de l'ordre de 500 tonnes de viande. Ce faible développement s'explique, d'une part, par la jeunesse de l'appellation (homologation en 2010) et, d'autre part, par le temps nécessaire pour mener un bovin à terme. Sa production a néanmoins augmenté de 40 % entre 2013 et 2019.

Dernières nées des AOP de Bourgogne-Franche-Comté, la crème et le beurre de Bresse ont été labellisés en 2012. Leur aire géographique se situe essentiellement à l'est de la Saône-et-Loire et déborde sur la partie ouest du Jura.

Quatre eaux-de-vie régionales bénéficient d'une IG (indication géographique) au niveau européen mais également d'une reconnaissance au niveau national en tant qu'AOC. Les aires d'appellation

du Marc de Bourgogne, de la Fine de Bourgogne et du Marc du Jura se confondent avec celles de leurs vignobles respectifs. Le Kirsch de Fougerolles, première eau-de-vie de fruit à noyau sous AOC, est produit au nord de la Haute-Saône. Les productions de ces eaux-de-vie sont plutôt confidentielles mais participent du patrimoine régional.

Une petite partie de l'aire de l'AOP Miel de Sapin des Vosges s'étend sur le secteur vosgien de la région. Ce territoire ne compte pas, à ce jour, d'apiculteurs produisant sous cette appellation.

Une première appellation non comestible

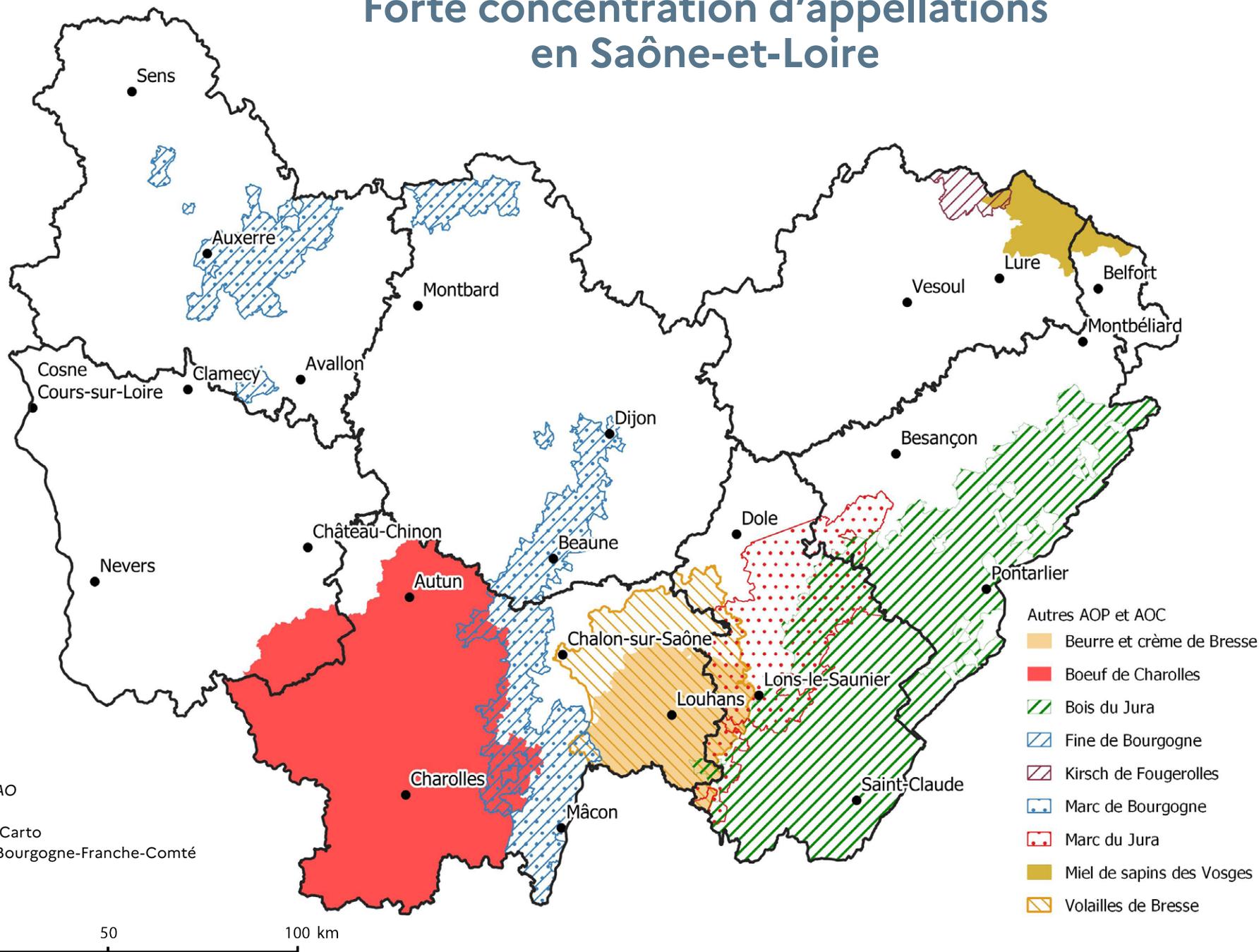
Dernier signe de qualité régional reconnu en mars 2019, l'AOC bois du Jura couvre 180 000 ha de forêt et 600 communes, essentiellement dans le Doubs et le Jura. Le volume de production n'est pas encore connu mais on estime son potentiel à environ 50 millions de mètres cubes sur pied composé de sapins et d'épicéas situés à plus de 500 mètres d'altitude.

	AOP Volailles de Bresse	AOP Bœuf de Cha- rolles	AOP Crème et Beurre de Bresse	AOC - IG Marc de Bour- gogne	AOC - IG Fine de Bour- gogne	AOC - IG Kirsch de Fougerolles	AOC - IG Marc du Jura	AOC Bois du Jura
Année d'obtention de l'appellation	1957	2010	2012	1946	1946	2010	1942	2019
Volumes commercialisés ¹	1 400 t	530 t	1 100 t	197 hl d'alcool pur	74 hl d'alcool pur	36 hl d'alcool pur	16 hl d'alcool pur	n.c
Aire d'appellation	Jura, Saône-et-Loire, Ain	Nièvre, Saône- et-Loire, Loire	Jura, Saône-et-Loire	Côte-d'Or, Saône-et-Loire, Yonne	Côte-d'Or, Saône-et-Loire, Yonne	Haute-Saône Vosges	Jura	Doubs, Jura

¹ pour l'ensemble des opérateurs qu'ils soient ou non situés dans la région

Source : INAO/CNAOL, volumes commercialisés en 2019

Forte concentration d'appellations en Saône-et-Loire



Des IGP ambassadrices des produits régionaux

L'Indication Géographique Protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. L'IGP s'applique aux secteurs agricoles, agroalimentaires et viticoles. Dans la région, environ 1 300 exploitations respectent le cahier des charges d'une IGP.

Des IGP charcutières, fromagères et viticoles

À l'est de la région, la saucisse ou Jésus de Morteau (parfois associée à un label rouge) et la saucisse de Montbéliard, fabriquées exclusivement sur les quatre départements comtois, bénéficient d'une IGP depuis 2010 pour la première et 2013 pour la seconde. Leurs productions, respectivement de 5 100 tonnes et de 5 300 tonnes en 2019, sont en hausse de 40 % par rapport à 2010. Une troisième IGP charcutière, Porc de Franche-Comté, permet également de valoriser les porcs nourris pour partie au lactosérum issu des laiteries locales.

L'IGP Charolais de Bourgogne a obtenu sa reconnaissance en 2017. Son aire géographique couvre princi-

palement les quatre départements de Bourgogne. Malgré plus de 800 éleveurs habilités, cette indication géographique est peu utilisée avec seulement 350 tonnes de viande produites en 2019.

Moins connues et réputées que leurs consœurs de Bresse, des volailles sont élevées sous différentes IGP dont les plus importantes sont les Volailles de Bourgogne et les Volailles du Charolais. Les productions laitières ne sont pas en reste avec cinq IGP. Le Soumaintrain et le Brillat-Savarin, fabriqués côté bourguignon ; l'Emmental Français Est-Central, le Gruyère, et la dernière-née en 2022, l'IGP Cancoillotte, côté franc-comtois.

Produit emblématique de l'ouest de la région, l'IGP Moutarde de Bourgogne est fabriquée dans les quatre départements bourguignons à partir de graines cultivées localement. Une cinquantaine de producteurs permettent à 4 transformateurs régionaux de produire près de 175 tonnes de pâte de moutarde chaque année. Popularisées par la recette traditionnelle du Kir, les crèmes de Cassis de Dijon ou de Bourgogne sont également reconnues sous IG. L'Absinthe, boisson à l'histoire tumultueuse, a

obtenu l'IG Absinthe de Pontarlier en 2019. Si la plupart des vignes de la région sont valorisées en AOP, quelques vignobles le sont en IGP. C'est le cas des Vins de pays de Franche-Comté à l'est, des vins des Coteaux de l'Auxois en Côte-d'Or et des Coteaux de Tannay à l'ouest.

Des labels rouges pour la viande bovine charolaise

Le Label Rouge est un signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.

Environ 1 600 exploitations de la région sont habilitées à produire sous deux labels rouges de la viande bovine de race charolaise. Autres labels rouges présents sur la région, le jambon persillé et le pâté en croûte viennent enrichir l'offre en produits charcutiers.

Enfin, quatre labels rouges « farine » et un pour la préparation d'escargots « à la bourguignonne » sont identifiés sur la région.

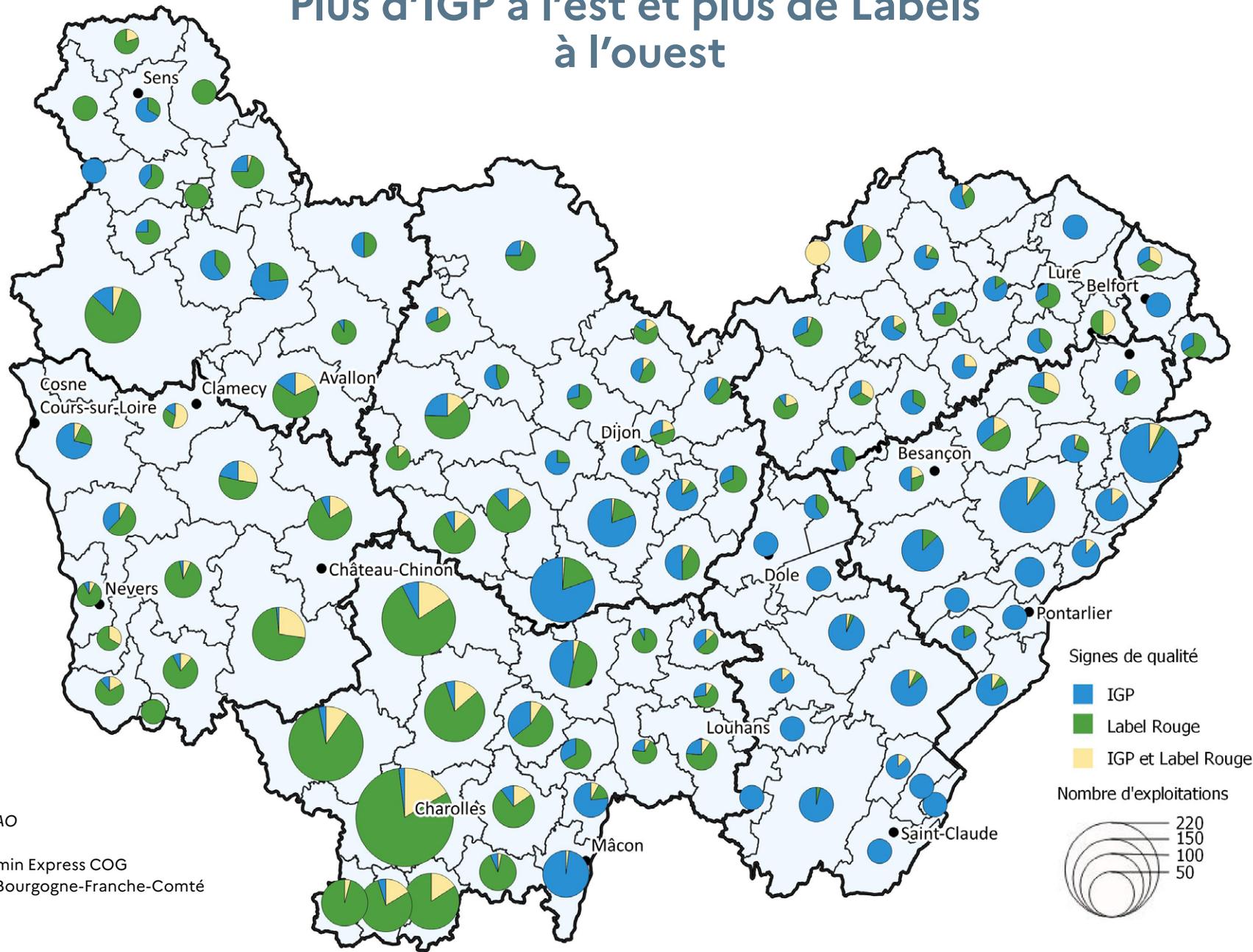
Principales IG en volumes	IGP Saucisse de Morteau	IGP Saucisse de Montbéliard	IGP Porc de Franche-Comté	IGP Volailles de Bourgogne ²	IGP Emmental Français Est-Central ²	IGP Gruyère ²	IGP Brillat-Savarin ²	IG Cassis de Dijon	IGP Vins de Pays de Franche-Comté
Année d'obtention de l'appellation	2010	2013	2008	1996	1996	2013	2017	2013	--
Volumes commercialisés ¹ (ou récoltés pour les vins)	5 100 t	5 300 t	2 200 t	2 800 t	3 100 t	2 300 t	1 800 t	9 400 hl d'alcool pur	4 600 hl
Aire d'appellation	Doubs, Jura, Haute-Saône, Territoire de Belfort	Doubs, Jura, Haute-Saône, Territoire de Belfort	Doubs, Jura, Haute-Saône, Territoire de Belfort	Côte-d'Or, Jura, Nièvre, Haute-Saône, Saône-et-Loire, Yonne	Doubs, Jura, Haute-Saône, Territoire de Belfort, Côte-d'Or, Saône-Et-Loire	Doubs, Jura, Haute-Saône, Territoire de Belfort, Côte-d'Or, Saône-Et-Loire	Côte-d'Or, Saône-et-Loire, Yonne,	Côte-d'Or	Doubs, Jura, Haute-Saône, Territoire de Belfort

¹ pour l'ensemble des opérateurs qu'ils soient ou non situés dans la région

² pour ces IGP, l'aire d'appellation comprend également d'autres départements hors région

Source : INAO/CNAOL, volumes commercialisés en 2019

Plus d'IGP à l'est et plus de Labels à l'ouest



Source : INAO

© IGN - Admin Express COG
DRAAF de Bourgogne-Franche-Comté

0 50 100 km

Forte hausse des productions en agriculture biologique

En 2020, un peu plus de 3 000 exploitations de Bourgogne-Franche-Comté sont engagées en Agriculture Biologique (AB) ou en conversion. Leur nombre a plus que doublé depuis 2014. Elles exploitent 219 000 hectares, dont les trois quarts sont certifiés et un quart en conversion. Cela représente 9 % de la SAU régionale contre 3,5 % en 2014.

L'Yonne et la Haute-Saône se distinguent

Les surfaces en bio de l'ensemble des grands types de cultures ont augmenté de manière très significative entre 2014 et 2020 : du doublement des surfaces pour les vignes jusqu'à une multiplication par 3,5 pour les céréales-oléagineux-protéagineux (COP). Pour ces dernières, le bio représente 8 % des surfaces au niveau régional, l'Yonne se démarquant sensiblement avec une part qui atteint 11 %. Grâce à ses surfaces en COP, ce département se hisse au 1^{er} rang régional

pour son total d'hectares conduits en AB. Pour les surfaces toujours en herbe (STH), la Haute-Saône se distingue avec 18 % de sa STH en AB (contre 8 % au niveau régional). La filière biologique est, pour les éleveurs de ce département, un moyen de mieux valoriser les productions laitières et de viande bovine. La Haute-Saône détient d'ailleurs le pourcentage le plus élevé de terres en bio de la région, soit 13 % de sa SAU totale.

Le maraîchage est la filière la plus engagée en Agriculture Biologique. Bien que les surfaces concernées soient plus modestes, cette activité compte néanmoins 35 % des exploitations et 22 % des surfaces en AB. La viticulture n'est pas en reste avec 16 % des surfaces en vignes classées en bio.

Le bio pèse encore peu dans l'élevage

En ce qui concerne les effectifs d'animaux en filière

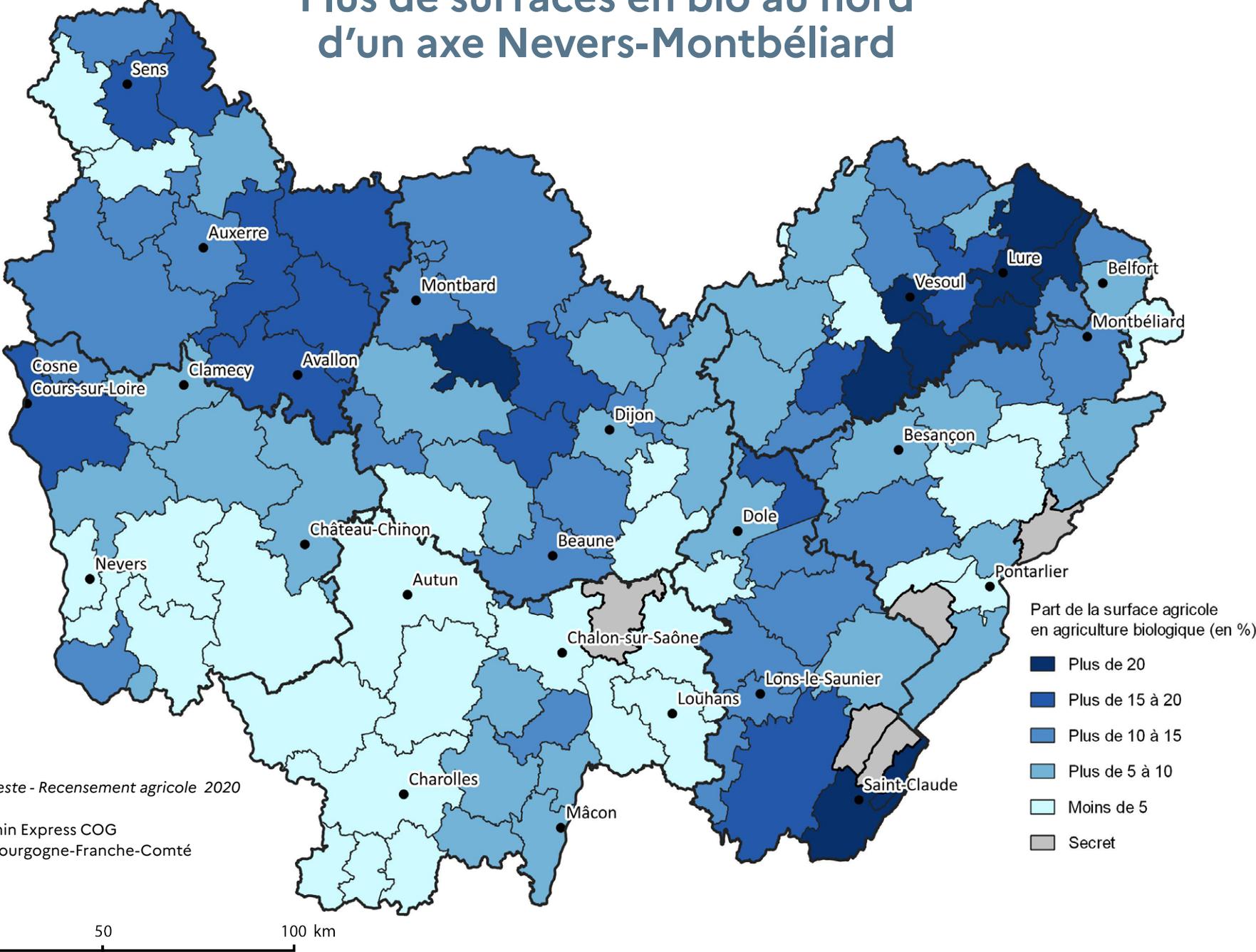
biologique, les cheptels des vaches allaitantes enregistrent des hausses allant de 30 % à plus de 100 % entre 2014 et 2020 pour les principaux départements d'élevage de bovins viande que sont la Nièvre, la Saône-et-Loire, la Côte-d'Or et l'Yonne. La progression du cheptel de vaches laitières est plus limitée. En effet, si la Haute-Saône a plus que doublé ses effectifs en bio, le Doubs et le Jura enregistrent des hausses plus modérées (respectivement + 4 % et + 39 %). La part du cheptel bio reste néanmoins modeste aussi bien pour les vaches allaitantes (4 % des effectifs régionaux) que laitières (6 %).

Depuis 2014, les effectifs de poules pondeuses conduits en AB se sont envolés. Leur nombre passe de moins de 40 000 à près de 287 000. Les poulets de chair progressent nettement moins et reculent même dans certains départements, notamment l'Yonne, 1^{er} département producteur. Le prix de vente des volailles explique en partie ce fléchissement.

	Côte-d'Or	Doubs	Jura	Nièvre	Haute-Saône	Saône-et-Loire	Yonne	Territoire de Belfort	Région BFC	Évolution 2020/2014
Nombre d'exploitations en AB	712	278	491	544	249	399	324	26	3 023	+ 109 %
Surfaces certifiées ou en conversion (en ha)	48 000	14 600	24 100	23 900	33 200	20 200	53 500	1 500	219 000	+ 154 %
<i>dont STH</i>	12 500	10 900	14 800	8 700	19 600	12 900	5 900	1 000	86 300	+ 120 %
<i>dont COP</i>	20 200	1 600	3 500	8 900	7 600	3 000	32 800	220	77 800	+ 267 %
<i>dont cultures fourragères</i>	11 500	1 900	4 400	5 200	5 600	2 400	11 400	190	42 700	+ 128 %
<i>dont vignes</i>	2 300	10	640	300	30	1 400	1 100	0	5 800	+ 102 %
Nombre de têtes										
Vaches allaitantes	2 800	260	1 200	3 400	2 900	4 300	1 800	140	16 700	+ 90 %
Vaches laitières	930	3 600	3 400	370	5 200	410	740	80	14 700	+ 50 %
Brebis viande	2 500	210	840	1 400	1 100	1 800	2 100	0	9 900	+ 83 %
Chèvres	170	680	240	710	320	830	330	0	3 300	+ 37 %
Poulets de chair	3 500	1 100	9 000	61 800	17 900	36 800	59 400	0	189 600	+ 17 %
Poules pondeuses	146 500	8 900	8 600	1 800	36 000	42 000	42 800	250	286 900	+ 655 %

Sources : Agence Bio 2014 et 2020

Plus de surfaces en bio au nord d'un axe Nevers-Montbéliard



Source : Agreste - Recensement agricole 2020

© IGN - Admin Express COG
DRAAF de Bourgogne-Franche-Comté

0 50 100 km