

**Vous êtes producteurs?
Vous transformez
des produits agricoles?
Vous faites déjà partie
du réseau *J'veux du local* ?**

**Si vous souhaitez valoriser
vos produits, utilisez
la marque *Savoir-faire
100% Côte-d'Or***

**Contact :
Chambre d'Agriculture de Côte-d'Or
mail: accueil@cote-dor.chambagri.fr**

© Direction Communication CD21 / JPL • photos : PhCillet • 06/20



rejoignez-nous !

cotedor.fr
f i t

*J'veux
du local!*
LE GOÛT DE MA CÔTE-D'OR

AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
CÔTE-D'OR

Côte
d'Or
LE DÉPARTEMENT

cotedor.fr
f i t

*J'veux
du local!*
LE GOÛT DE MA CÔTE-D'OR

AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
CÔTE-D'OR

Côte
d'Or
LE DÉPARTEMENT



LE DÉPARTEMENT

Avec le lancement de la nouvelle marque « Savoir-Faire 100% Côte-d'Or », le Département contribue à identifier, et faire connaître des savoir-faire d'exception et des produits locaux de grande qualité, que le monde nous envie. Cette marque est à disposition des producteurs, des fabricants, prêts à valoriser les filières locales.

Plusieurs produits portent déjà ou vont bientôt porter l'emblème du 100 % Côte-d'Or : le pain, le vin Bourgogne Côte d'Or, le fromage, les légumes ...

94 % des Côte-d'Oriens sont heureux de vivre en Côte-d'Or et ils y apprécient d'abord la gastronomie et la qualité de vie (Enquête aux Côte-d'Oriens 2018)

84 % des Côte-d'Oriens accordent une haute importance au savoir-faire local et artisanal (Enquête sur le Pain Côte-d'Or 2019)



Vers une production de légumes "100 % Côte-d'Or"

Ce sera bientôt au tour des légumes "100 % Côte-d'Or" de briller sur les étals locaux. Pour y arriver, le Département a engagé un travail de réflexion avec Terre de Saône, filiale du groupe Dijon Céréales, afin que la filière légumes puisse, elle aussi, profiter de la marque "Savoir-faire 100 % Côte-d'Or".



Le pain Côte-d'Or, pionnier de la marque « Savoir-faire 100 % Côte-d'Or »

Lancé en avant-première lors de la Foire internationale et gastronomique de Dijon, le pain artisanal Côte-d'Or a été le premier produit à avoir inauguré la marque « Savoir-faire 100 % Côte-d'Or ». La recette du pain Côte-d'Or a été élaborée par l'Union départementale des artisans boulangers et boulangers-pâtisseries de Côte-d'Or.

Les consommateurs ont été invités à tester le pain Côte-d'Or et à se prononcer sur sa qualité. Et ce fut un vrai plébiscite, 42 % des testeurs se déclarant prêts à acheter ce pain tous les jours !

Retrouvez les résultats de l'enquête autour du Pain Côte-d'Or sur cotedor.fr

« Bourgogne Côte d'Or », la nouvelle appellation dont tout le monde parle !

L'appellation viticole régionale avec dénomination complémentaire «Bourgogne Côte d'Or» a été validée en juin 2017 par l'INAO. Une reconnaissance pour la Côte-d'Or et les vigneronnes situés sur sa zone de production (36 communes en Côte de Nuits et Côte de Beaune et 4 communes « frontalières » en Saône-et-Loire). Le premier millésime «Bourgogne Côte d'Or» est arrivé sur le marché début 2019.



« Côte-d'Or, le fromage ! » : une nouvelle étape vers le 100 % local

Produit à Gilly-lès-Cîteaux, au sein de la fromagerie Delin, "Côte-d'Or, le fromage !" a été officiellement lancé lors du Salon International de l'Agriculture le 25 février dernier à Paris. Fabriqué à partir de lait provenant exclusivement de Côte-d'Or, ce fromage à la pâte douce et crémeuse se caractérise par sa forme carrée, sa croûte mi-lavée, mi-fleurie et son cœur à la fois ferme et friable. Au nez, son odeur est intense et typée, en bouche le goût est délicat et la texture fondante. Conditionné en petit format de 150 grammes, il se consomme rapidement au niveau local et peut facilement s'exporter.