



C'est LA CERISE de l'Yonne !

Ce n'est pas n'importe quelle cerise, c'est un fruit de qualité produit près de chez vous et qui sera dans les assiettes de votre collectivité demain !

Saviez-vous que l'Yonne propose une grande variété de produits de qualité issus de son terroir et/ou transformés par ses industries agro-alimentaires ?

Découvrez-les et composez vos menus !



C'est LA CHAROLAISE de l'Yonne !

Élevée dans le Morvan et en Puisaye, vous pouvez acheter sa viande en magasin mais aussi directement chez 35 producteurs du département.

Parce que ce n'est pas LE FROMAGE de l'Yonne peut-être !



C'est le fromage de chèvre, de vache ou de brebis de l'Yonne. C'est l'emblématique Uézelay, Chaource, Soumaintrain ou la spécialité d'un des 41 producteurs de fromages et yaourts.



DT - Conseil Départemental 89



C'est LE CONCOMBRE de l'Yonne !

Il est cultivé dans les serres de la Vallée de la Vanne et de l'Yonne. Il se situe à la 7^{ème} place de la production nationale !

Ce sont LES LENTILLES de l'Yonne !

Légume sec riche en éléments nutritifs, c'est aussi une production agro-écologique !



Classement des productions de l'Yonne sur la Bourgogne Franche-Comté



C'est L'HUILE DE COLZA de l'Yonne !

L'Yonne est l'un des premiers départements français producteur de colza. De plus en plus de producteurs fabriquent eux-mêmes leur huile, par un procédé de pression à froid qui préserve toutes les qualités nutritionnelles !



C'est LE BLE de l'Yonne !

Une partie de la production icaunaise est transformée dans 2 moulins de l'Yonne et sera utilisée en boulangerie. Vous pouvez aussi retrouver le blé de l'Yonne directement à la ferme en farine ou transformé en pâtes ou en pain.



C'est Le POULET de l'Yonne !

Certifié, label rouge, bio... Vous trouverez forcément le poulet de l'Yonne qu'il vous faut !

Saviez-vous que l'Yonne est le premier producteur de poulet de chair bio en Bourgogne Franche-Comté ?

