

Ferme Fruirouge

✉ 2, place de l'église Hameau de Concoeur
21700 NUITS-SAINT-GEORGES
☎ 03 80 62 36 25
✉ ferme@fruironne.fr
Site Internet : www.fruironne.fr

Bienvenue à la Ferme Fruirouge

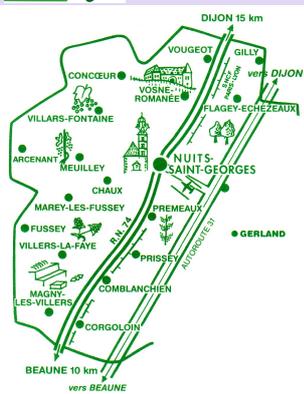


Historique

Création de la SCEA FRUIROUGE le 1 janvier 1995

Destination Fruirouge

Suivez le guide !



Accueil à la ferme :

toute l'année, tous les jours

En semaine et le week-end

de 9 h à 12 h 00 et

de 14 h à 19 h 00

sauf le mardi et le mercredi

Et chez Fruirouge & Cie,

l'épicerie fermière

40 Grande Rue au centre ville

de Nuits-Saint-Georges

de 9 h 30 à 12 h 00 et

de 14 h 30 à 19 h 00

En 1993, la grand-mère de Sylvain lui laisse la ferme de famille... Il sera la 4ème génération d'Olivier, paysans à Concoeur ! Il s'installe comme Jeune Agriculteur (JA) le 1 janvier 1995 associé à sa compagne Isabelle en Société Civile d'Exploitation Agricole (SCEA) sur 2 ha 60...

La ferme Fruirouge est née !

Deux ans plus tard, après une formation agricole, (et deux enfants !) Isabelle s'installe à son tour comme Jeune Agricultrice...

Ensemble, ils cultivent 5 ha 60 de petits fruits rouges, transformés et commercialisés à la ferme sous forme de confitures,

boissons et condiments... Une main d'œuvre locale est engagée pour le désherbage au printemps et en cueillette au moment de la récolte.

Après avoir employé une main d'œuvre familiale de 2002 à 2015, ils embauchent, Charlène, après 2 ans d'apprentissage, de 2011 à 2019 ; et Camille, l'aîné des fils de la maison, les a rejoints l'été 2016.

La gamme des produits et les surfaces cultivées se sont agrandies et la petite entreprise prospère. En 2005, la ferme Fruirouge fête ses 10 ans = 10 produits, tout au cassis, leur passion ! Fruirouge fait des petits...

La SARL Fruirouge & compagnie naît fin 2008, sous forme d'une épicerie fermière, au centre ville de Nuits-Saint-Georges : 40 grande rue. Lucas le cadet des fils de la maison la tient depuis 2018.

En 2009, les surfaces cultivées passent à 12 ha 60 et toutes en Agriculture Biologique certifiée. Labellisation Tourisme & handicaps, Vignobles & découvertes et Trophée du Tourisme durable en 2012. Elu Producteur de l'année 2015 par le Guide Champérard.

Isabelle est faite Chevalier du Mérite Agricole en 2016, Sylvain en 2019 ; puis la Légion d'honneur est décernée à Isabelle en 2019.



Exploitation viticole à Nuits-Saint-Georges, aux hameaux de Concoeur-et-Corboin

Ferme de famille achetée par l'arrière-grand-père Hypolite...
Bâtiment datant de fin XVIIIème début XIXème siècle. Cave du XVème...

En chiffres en 2019 ...



Production : 3,10 ha de Cassis à fruits (Noir de Bourgogne, Royal de Naples, Andéga, Burga, Black Down) 1 ha de Cassis à bourgeons (Bigrou) et des Cassis à feuilles ; 30 a de Framboises (Rose de Côte d'Or, Mecker) ; 30 a de Fraises (Surprise des Halles, Belrubi) 20 a de Groseilles (Versaillaises) 30 a de Cerises (Montmorency) 30 a de Pêches de Vigne. 7 ha de Luzerne. Récolte très fluctuante en moyenne environ 10 Tonnes de fruits (dont 5 T de cassis), mais depuis 6 ans très petites récoltes, en 2009 : environ 36 T et en 2016 : environ 7 T.

Transformation : 10 983 pots de Confitures, 26Kg de Pâtes de fruits, 4 084 pots de Beurres de fruits ; 5 261 bouteilles de Boissons (1 398 sans alcool, 3 302 Crèmes et 271 Sélection Parcelle, 265 Ratafias et 25 VodK6), 4 948 pots et bouteilles de Condiments (504 Fruits à l'eau de vie, 647 Vinaigres, 711 Moutarde, 3 086 Ketchup) et 857 Hydrolat de cassis...

Commercialisation : 41% Ventes à la ferme, 5% Vente en ligne, 52,7% à la revente (Restauration, Hôtellerie, épicerie fines) et 1,3% les visites du CA.