

Ferme Fruirouge®

✉ 2, place de l'Eglise Hameau de Concoeur
21700 NUITS-SAINT-GEORGES

☎ 03 80 62 36 25

📧 ferme@fruirouge.fr

Site Internet : www.fruirouge.fr

Bienvenue à la Ferme Fruirouge®

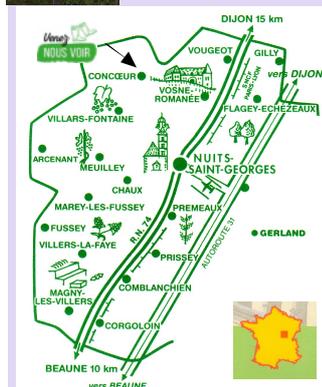


Historique

Création de la SCEA FRUIROUGE le 1 janvier 1995



Destination
ferme Fruirouge®
Suivez le guide !



Accueil à la ferme Fruirouge® :

toute l'année, 5 jours / 7
du jeudi au lundi
de 9 h à 12 h et
de 14 h à 19 h

Fermé mardi et mercredi.

Et chez Fruirouge & Cie,
l'épicerie fermière

40 Grande Rue au centre-ville
de Nuits-Saint-Georges
du mardi au samedi

de 9 h 30 à 12 h et
de 14 h 30 à 19 h

Fermé dimanche et lundi.

En 1993, la grand-mère de Sylvain lui laisse la ferme de famille... Il sera la 4ⁱème 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 !

Ferme de famille achetée par l'arrière-grand-père Hypolite...
Bâtiment datant de fin XVIII^eème début XIX^eème siècle. Cave du XV^eème...

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. Après avoir employé une main d'œuvre familiale de 2002 à 2015, ils embauchent leur apprentie Charlène de 2011 à 19 ; puis en forment des nouveaux : Marie-Ali zée en 20-21, Lou-Cassandra et Félix en 22-23. Camille, l'aîné des fils de la maison, les a rejoint l'été 2016. Une main d'œuvre locale est engagée pour le désherbage au printemps et les cueillettes au moment de la récolte.

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, la ferme est certifiée en Agriculture Biologique, elle fait 12 ha 60. Labellisée Tourisme & handicaps, Vignobles & découvertes. Trophée du Tourisme durable en 2012. Producteur Artisan de Qualité Collège Culinaire de France en 2014. Talents Gourmands en 2014. Producteur de l'année 2015 Isabelle est faite Chevalier du Mérite Agricole en 2016, Sylvain en 2019 ; puis la Légion d'honneur est décernée à Isabelle en 2019, remise en 2021.



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

En chiffres en **2022** **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, Meeker) ; 30 a de Fraises (Surprise des Halles, Belrubi) 30 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 7,5 T de cassis en 2021) mais depuis quelques années grosses perturbations (en 2009 : 36 T et en 2016 : 7 T).



Transformation : 16 082 pots de Confitures, 30 Kg de Pâtes de fruits au cassis, 4 954 pots de Beurres de fruits ; 7 726 bouteilles de Boissons (2 173 Sans Alcool, 4 765 Crèmes et 177 Cassis de Bourgogne IGP Sélection Parcellaire, 566 Ratafiats et 45 VodK6), 8 278 pots et bouteilles de Condiments (763 Fruits à l'eau-de-vie, 1 271 Vinaigres, 1 182 Moutarde, 5 062 Ketchup) ; 661 Hydrolat de cassis ; 763 Kg de Pulpes ; quelques fruits et bourgeons...

Commercialisation : 58% à la Revente (Hôtellerie, Restauration, Boutiques épicerie fines) 31% Vente à la ferme, 6% en Ligne, 2% à l'Export, 1% en Salons, 1% en Drive et 1% Visites.