

Ferme Fruirouge®

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

☎ 03 80 62 36 25

📧 ferme@fruirouge.fr

Site Internet : www.fruirouge.fr

Bienvenue à la Ferme Fruirouge®

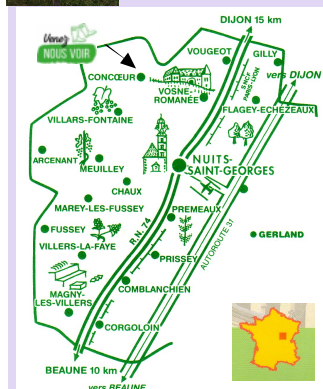


Historique

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 4^{ième} 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^{ème} début XIX^{ème} siècle. Cave du XV^{ème}...

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



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

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.

En chiffres en **2023** **Production** : 3,60 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 ; 0,70 ha de Framboises (Rose de Côte-d'Or, Meeker) ; 30 a de Fraises (Belrubi) 30 a de Groseilles (Versaillaises) 30 a de Cerises (Montmorency) 30 a de Pêches de Vigne. 6 ha de Luzerne. Récolte très fluctuante, l'an dernier suite à la grêle 7 Tonnes de fruits (dont 5 T de cassis fruits) mais suivant les années : 36 T en 2009, 10 T en 2022 année moyenne.

2023



Transformation : 12 028 pots de Confitures, 41 Kg de Pâtes de fruits au cassis, 5 212 pots de Beurres de fruits ; 6 244 bouteilles de Boissons (1 523 Sans Alcool, 3980 Crèmes et 272 Cassis de Bourgogne IGP Sélection Parcellaire, 433 Ratafias et 36 VodK6), 8 467 pots et bouteilles de Condiments (552 Fruits à l'eau-de-vie, 911 Vinaigres, 1 182 Moutarde, 5 822 Ketchup) ; 714 Hydrolat de cassis ; 570 Kg de Pulpes ; quelques fruits et bourgeons...

Commercialisation : 54% à la Revente (Hôtellerie, Restauration, Boutiques épicerie fines) 35% Vente à la ferme, 7% en Ligne, 1% à l'Export, 1% en Drive et 2% Visites.