

Ferme Fruirouge

✉ 2, place de l'église 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

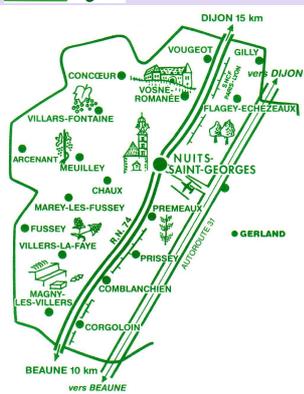


Historique

Création de la SCEA FRUIROUGE le 1 janvier 1995

Destination 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

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... Au moment de la récolte, une vingtaine d'occasionnels sont engagés pour la cueillette.

Après avoir employé une main d'œuvre familiale de 2002 à 2015, ils embauchent, Charlène, après 2 ans d'apprentissage, depuis septembre 2011 ; et Camille, un des fils de la maison, les a rejoint 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 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.

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 Gui de Champérard.

Isabelle est faite Chevalier du Mérite Agricole le 31 janvier 2016.



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 XVIIème début XIXème siècle. Cave du XVème...

En chiffres en 2017...



Production : 5,15 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 ; 1,2 ha de Framboises (Rose de Côte d'Or, Mecker) ; 30 a de Fraises (Surprise des Halles, Belrubi) 20 a de Groseilles (Versaillaises) 10 a de Cerises (Montmorency) 30 a de Pêches de Vigne. 5 ha de Luzerne. Récolte très fluctuante en moyenne environ 15 Tonnes de fruits (dont 10 T de cassis), mais depuis 6 ans très petites récoltes, en 2009 : environ 36 T et en 2016 : environ 7 T.

Transformation : 11 594 pots de Confitures, 28Kg de Pâtes de fruits, 4 852 pots de Beurres de fruits ; 7 311 bouteilles de Boissons (1 183 sans alcool, 5 799 Crèmes, 268 Ratafias et 61 VodK6), 6 785 pots et bouteilles de Condiments (606 Fruits à l'eau de vie, 817 Vinaigres, 899 Moutarde, 3 066 Ketchup, 608 Poivre et 789 Hydrolat de cassis)...

Commercialisation : 40% Ventes à la ferme, 1% en Salons, 59% à la revente (Restauration, Hôtellerie, épicerie fines, Vente en ligne, Export et les visites) du CA.