



Avec un nombre de créations d'entreprises en constante progression, une capitale régionale dont la communauté d'agglomération se positionne chaque jour davantage dans les industries de pointe, de l'électronique au biomédical, le département du Doubs témoigne d'une vitalité économique s'appuyant sur des savoir-faire traditionnels nombreux et diversifiés.

L'association **ADEPIC**, avec le concours actif de la Ville de Besançon, du Comité départemental du Tourisme et de la Fondation du Patrimoine, souhaite favoriser la découverte des entreprises du Doubs au travers de leur histoire, leur patrimoine et leur activité.



Réalisation : BESANÇON TOURISME ET CONGRÈS
Impression : IMPRIMERIE VILLE DE BESANÇON
IMPRIM'VERT®
SEPTEMBRE 2015 - 1000 exemplaires
Crédits photos : Besançon Tourisme et Congrès et entreprises citées

INFORMATIONS PRATIQUES



Circuit 1
8 octobre 2015

LES FRUITS ET LÉGUMES DU VERGER



Circuit 2
19 novembre 2015

LE TRAIN



Circuit 3
17 mars 2016

LA BIÈRE



Circuit 4
9 juin 2016

L'ÉLEVAGE

Tarif : 46 € par circuit et par personne, déjeuner compris (avec boisson)
60 € pour le circuit du Train par personne, déjeuner compris (avec boisson)
À noter : 35 inscriptions minimum
(En-deçà, le circuit sera annulé et votre règlement restitué. Annulation de votre fait à moins de 15 jours : remboursement 75 %).

Besançon Tourisme et Congrès
2 place de la 1^{re} Armée Française - Parc Micaut - 25000 Besançon
Tél. 03 81 80 92 55 - Fax : 03 81 80 58 30 - www.besancon-tourisme.com

BULLETIN D'INSCRIPTION

A découper (ou photocopier) et retourner au plus tard 15 jours avant la date du circuit, avec votre règlement, à l'ordre de : Comité Départemental du Tourisme

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code Postal :

Ville :

Téléphone :

Mail :

souhaite participer au (x) circuit(s) suivant(s) coché(s) :

Les fruits et légumes du verger personnes

Le train personnes

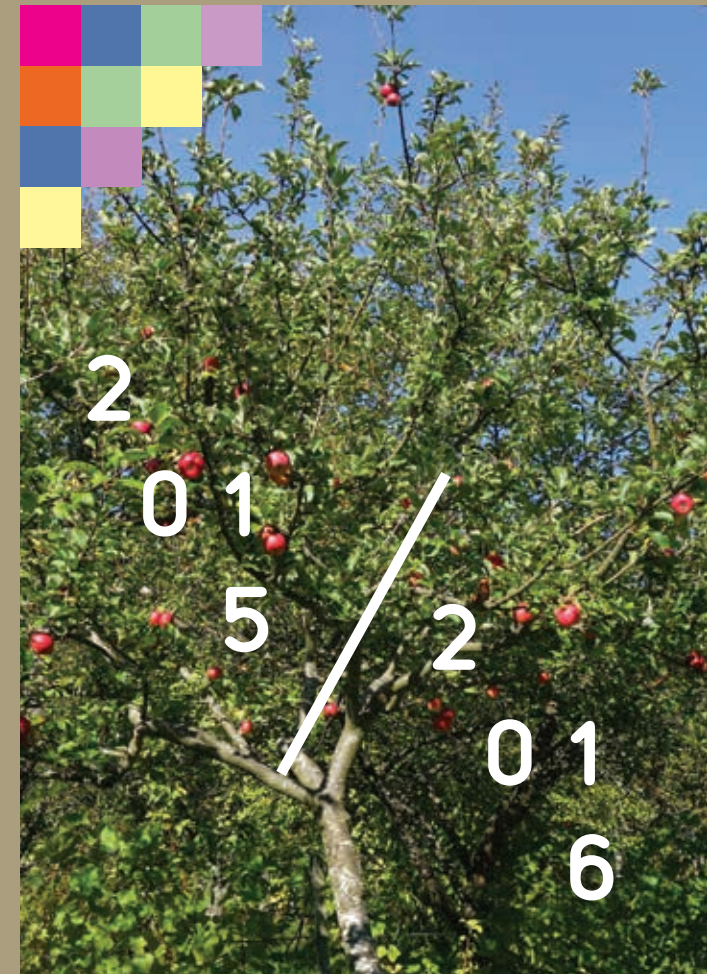
La bière personnes

L'élevage personnes

En raison d'impératifs indépendants de notre volonté, le programme peut subir des modifications.

Information / Réservation

Comité Départemental du Tourisme (CDT) du Doubs
« N° d'immatriculation Atout France : IM02500001 »
18 rue de la Préfecture 25031 Besançon Cedex
Tél. : 03 81 21 29 78 Fax : 03 81 82 38 72
Courriel : reservation@doubs.com
Votre contact : Pascale Petitjean

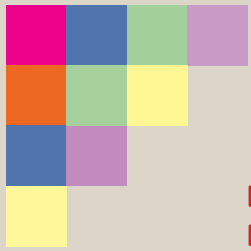


Visites d'entreprises

ADEPIC

Association pour la Découverte des Entreprises et du Patrimoine Industriel Comtois





Circuit 1
8 octobre 2015

LES FRUITS ET LÉGUMES DU VERGER

Soumises à un climat continental, les terres franc-comtoise et jurassienne accueillent favorablement les arbres fruitiers. Les massifs montagneux du Jura et des Vosges leur réservent plaines et collines d'altitude moyenne comprise entre 400 et 900 m. Du nord de la Haute-Saône à Delémont en passant par l'Ajoie, les sols argileux et siliceux voient croître les poiriers, les terres riches, profondes et sans excès d'eau, les pommiers. Noyers et cognassiers, frileux au-delà de 700 m, s'accrochent aux fonds alluvionnaires des vallées tandis que cerisiers et pruniers, plus rustiques et sans préférence affichée, se contentent d'espace au grand air et de pleine lumière.

La Damassine (Vandoncourt) 1

Espace public, à vocation pédagogique et ludique, la Damassine de Vandoncourt avec le concours de l'agglomération du pays de Montbéliard, s'engage à sauvegarder et promouvoir son patrimoine rural et paysager auprès de la population, par le biais notamment du programme Action Vergers.

Visite de la structure et découverte des vergers.

Exceptionnellement pour cette journée ADEPIC, la Damassine accueille Josiane Goepfert, responsable et animatrice du Potager d'une Curieuse. Elle présentera les produits issus de la culture du potager bio, sous forme d'une vidéo et d'une exposition.

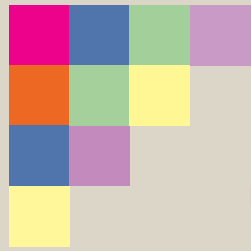
Déjeuner des produits du Potager d'une curieuse.

Fabrication de jus de pomme (ESAT Etalans)

L'atelier ESAT à Etalans nous présente la fabrication des jus de pommes et cidres comtois artisanaux. Depuis 1986, ce jus de pommes est composé de pommes apportées par des particuliers ou récoltées directement dans des Vergers franc-comtois.



1



Circuit 2
19 novembre 2015

LE TRAIN

Le train apparaît pour la première fois en Franche-Comté en 1855 à Dole. C'est en 1981 que la région accueille son premier train à grande vitesse. Aujourd'hui c'est plus de 65 gares desservies par 180 trains. On compte plus de 770 km de voies ferroviaires en Franche-Comté.

Conférence (Longevilles-Mont-d'or)

Une conférence par André Chrétien sur le tunnel sous le Mont d'Or. Paul Séjourné est à l'origine de sa construction en 1915. Ce tunnel ferroviaire transfrontalier reliant Dijon-Vallorbe en Suisse mesure plus de 6098 mètres.

Le Coni'fer (Hôpitaux-Neufs) 2

C'est à la gare des Hôpitaux-Neufs, à 992m d'altitude, que débute le voyage à travers les paysages du Haut-Doubs, où l'air pur est chargé des senteurs de sapins et d'épicéas, des résineux qui lui ont donné son nom : LE CONI'FER. Ce petit train à vapeur circule sur la ligne la plus haute du Massif du Jura, mise en service en 1860.

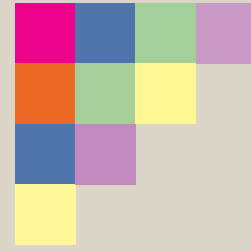
Le **déjeuner** sera servi dans l'ancien wagon de l'Orient Express qui fait partie du train.

Rail miniature 25 (Besançon)

L'association est spécialisée dans la reconstitution miniature du réseau ferroviaire du Doubs. L'atmosphère du bord d'une voie de chemin de fer est restituée dans ses moindres détails : appareils de voie, caténaire, signalisation, maçonnerie, rochers, etc. Les bénévoles de l'association vous parleront de leurs maquettes déjà réalisées et celles en cours de réalisation.



2



Circuit 3
17 mars 2016

LA BIÈRE

Qu'elle soit blonde, blanche, ambrée ou triple, la bière est une boisson qu'on retrouve beaucoup dans notre région. La Franche-Comté est une terre brassée de bière. Elle compte à ce titre de nombreuses brasseries artisanales de qualité. Forte d'un savoir-faire ancestral, elle combine des méthodes venues de tous les pays brasseurs afin d'en sortir la bière qui correspondra le mieux au goût de chacun.

Le groupe sera divisé en deux, ils permuteront en fin de matinée.

Visite de la brasserie Bière du Doubs (Nancray) 3

L'activité de la brasserie est la fabrication de bières artisanales de haute fermentation, non filtrées, refermentées en bouteilles. Vous découvrirez le savoir-faire de ce franc-comtois qui allie passion et qualité.

Visite du musée des maisons comtoises (Nancray)

Des activités sur le site des maisons comtoises seront proposées sur le thème de la boisson en particulier la bière et de la culture du chanvre qui sert à la brasserie du Doubs.

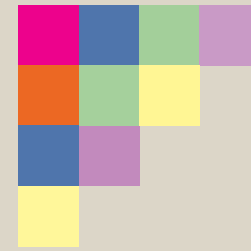
Déjeuner Au restaurant du plateau

La Brasserie d'Epenoy

Visite de la brasserie d'Epenoy afin de découvrir le processus de fabrication de la bière. Cette bière artisanale est produite sur place à partir d'eau de source et de céréales d'origine française. La méthode de brassage se rapproche de la méthode anglo-saxonne par infusion afin d'obtenir des bières légères mais de caractère.



3



Circuit 4
9 juin 2016

L'ÉLEVAGE

L'élevage en Franche-Comté est un secteur important. Du fait de son climat et de sa topographie la région est caractérisée par l'élevage bovin laitier, ce dernier regroupe le cheptel le plus important. La race bovine la plus présente en Franche-Comté est naturellement la Montbéliarde, reconnue en France et à l'étranger pour ses qualités laitières.

Les Moulins d'Avanne

Visite de cette société d'agrofourniture présentant des produits exclusivement composés de végétaux : fabrication d'aliments pour bovins.

Conférence (Roulans)

Présentation des OPA, l'Organisme de Sélection de la Race Montbéliarde. Cette vache qui est un véritable symbole des campagnes franc-comtoises est la deuxième race laitière en France. Célèbre pour ses tâches brunes sur sa robe blanche et possédant un poids allant de 600 à 750 kg, elle est nommée pour la première fois Montbéliarde en 1872.

Déjeuner

Visite de deux exploitations agricoles

L'une « standard », l'autre en lait AOP et démonstration des techniques développées : traite robotisée, système traçabilité de l'information, système d'amélioration génétique, système d'alimentation...

