

REINE DE DIJON

MOUTARDES DEPUIS 1840



Reine de Dijon lance des moutardes bio et locales. Un beau défi malgré la crise !

Si la recette est simple, l'exercice, lui, est bien plus compliqué qu'il n'y paraît ! En effet, les industriels bourguignons ne disposaient pas de graines de moutarde locales bio jusqu'ici.

La culture de la graine bio était quasi confidentielle en Bourgogne-Franche-Comté, disponible uniquement en très petites quantités sur le territoire de prédilection de la moutarde. Et pourtant la demande existait déjà. Reine de Dijon, l'avait bien compris et s'était lancée dans le bio dès 1998. La gamme ayant connu un franc succès, depuis les années 2000, le précurseur en la matière se pique au jeu et encourage la poursuite des essais en culture biologique.



Depuis, Reine de Dijon, qui préside l'Association Moutarde de Bourgogne, s'est remontée les manches pour convaincre les agriculteurs bourguignons à cultiver l'or jaune en bio. Agriculteurs, stockeurs et moutardiers se sont entendus l'an passé, en pleine crise de la pénurie, sur un programme de relance. Le nombre d'agriculteurs cultivant la moutarde bio en Bourgogne-Franche-Comté est passé de douze (avec une récolte de 50 tonnes) en 2022 à une quarantaine en 2023. A titre de comparaison, l'Association Moutarde de Bourgogne compte aujourd'hui plus de 500 agriculteurs, en culture bio et en culture conventionnelle. L'avenir est donc prometteur, après ce pas de géant, il reste encore une grande marge de progression.

Cette belle alliance permet aujourd'hui aux moutardiers de proposer des moutardes locales, cultivées et récoltées dans le respect de l'environnement, selon les normes de l'agriculture biologique. Reine de Dijon est fière de pouvoir proposer désormais des moutardes bio avec des graines cultivées localement, comme l'ensemble de sa gamme conventionnelle, qui elle est faite de graines 100% françaises depuis 2015.

La gamme bio rejoint ainsi les moutardes Reine de Dijon : sans conservateur, sans arôme artificiel, sans colorant et 100% locale, avec 3 recettes.



Cette nouvelle gamme s'inscrit dans la lignée d'une gamme née récemment, pour répondre aux attentes des consommateurs, soucieux de leur santé, de l'environnement et de l'origine des ingrédients.



IDÉE RECETTE POUR L'APÉRO

Houmous à la moutarde de Dijon bio et au citron

Ingrédients :

- 300 g de pois chiches cuits
- 2 cuillères à soupe de yaourt de soja
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à café de moutarde de Dijon bio Reine de Dijon
- 2 petites cuillères à café de jus de citron
- Sel ou gomasio (en magasin bio)
- Coriandre fraîche
- Paprika

Mixez les pois chiches égouttés, le yaourt, l'huile, la moutarde de Dijon bio et le jus de citron. Salez ou ajoutez du gomasio. Arrosez le bol de service d'un peu d'huile d'olive, saupoudrez de paprika et de coriandre ciselée. Servez avec des gressins, des pains de toutes sortes ou des légumes crus.

Quelques repères



Contact presse : Christine Müller-Wille RP · 06 70 630 623 · rp@christinemuller-wille.fr

Photos en HD et dossier de presse disponibles en téléchargement en cliquant ICI !