



L'**aquaponie** est une méthode d'élevage de poissons et de culture de plantes dans un même écosystème.

Les déchets produits par les poissons sont utilisés comme source de nutriments pour les plantes.

Les plantes épurent ainsi l'eau, qui retourne nettoyée dans les bacs à poissons. Aucune utilisation de produits phyto sanitaires.

L'eau de pluie est récupérée grâce à la toiture de la serre.



Culture en plein champ, arrosage avec eau de récupération des toits.

Après avoir alimenté les cultures, l'eau des bassins revient dans les bassins à poissons, la boucle est bouclée.

Les poissons qui participent pleinement à la fertilisation des cultures, pourront être vendus pour repeuplement ou consommation (carpes).





Stéphannie Chevanne, notre hôtesse, explique le principe de l'aquaponie à un public attentif et curieux.



Les cultures, essentiellement plantes aromatiques et médicinales, petits fruits et fleurs comestibles, sous serre non chauffée, sont denses avec de forts rendements...

Les produits sont disponibles en vente directe (tisanes), et rentrent dans des recettes du restaurant L'escalé Gourmande à Recologne.



L'incroyable système racinaire !

Racines qui serviront, après
récolte, à nourrir les poissons
qui en sont friands...





Si la salle principale propose un accueil au coin de l'âtre, notre groupe a été accueilli dans une salle autorisant une certaine intimité pour le groupe.

Cuisine de qualité et vins du vignoble Guillaume à Charcenne, ont régalé nos papilles.





Si les archevêques de Besançon ont fait la prospérité de Gy (et ses environs) en faisant de ce bourg un lieu de résidence et en y implantant des vignes (textes de 1049), la famille Guillaume y est présente depuis 1895, quand après le passage du phylloxéra, Albert et Modeste commencent le greffage et la pépinière viticole.

1932 voit François Guillaume s'installer comme viticulteur à Charcenne et Gy.

Aujourd'hui, le vignoble s'étend sur 43 ha avec principalement les cépages Chardonnay et Pinot noir, complétés par moult autres cépages. Le travail mécanique de la vigne est privilégié.

Depuis 1992, la cuverie a su allier tradition et modernisme pour élever des vins qui se déclinent en « Classique », « Vieilles vignes », collections réservées... Et une surprenante « Cuvée des Archevêques », Savagnin, vieilli 6 ans dans les caves du Château de Gy, résidence des archevêques.





Aire de stockage



Dégustation accompagnée de baguettes au lard, Ortolan et Roucoulons de la fromagerie Milleret à Charcenne.

Jus de raisin maison et eau de Velleminfroy complètent le tout.



Je ne résiste pas à vous présenter :
« la belle brochette ».

Et remercie les « graffeurs » qui ont
laissé un souvenir de cette journée
sur ma « botte » !

Clotilde

