

## La Franche-Comté

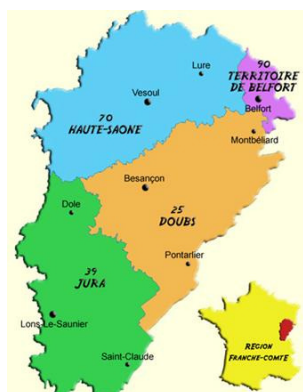
### Géographie



La Franche-Comté est une région française qui regroupe quatre départements : le Doubs, le Jura, la Haute-Saône et le Territoire de Belfort. En 2006, on recensait près de 1,150 millions d'habitants.

Ses régions frontalières sont l'Alsace, la Lorraine, la Champagne-Ardenne, la Bourgogne, et le Rhône-Alpes. Avec une surface de 16 202 km<sup>2</sup>, la région représente près de 3 % du territoire français.

### Villes principales



**Arbois, Champagnole, Dole, Lons-le-Saunier, Morez, Orgelet, Poligny, Saint-Claude, Salins-les-Bains,**

**Besançon, Montbéliard, Morteau, Mouthe, Pontarlier, Sochaux,**

**Belfort,**

**Gray, Lure, Ronchamp, Vesoul.**

### Situation politique



Le siège administratif se situe à Besançon et la présidente du conseil régional est Madame Marie-Marguerite Dufait du Parti Socialiste.

### Economie



Le pôle urbain Montbéliard-Belfort est le centre économique de la région, essentiellement dédié à l'automobile et au TGV. Le site industriel Peugeot - Citroën de Sochaux est le premier de France avec 13 841 salariés en septembre 2006. Les autres grandes entreprises créatrices d'emplois sont Alstom, General Electric et Solvay.

## Tourisme



La Franche-Comté est la région la plus boisée de France. Il y a de merveilleux endroits qui méritent vraiment le détour.

- Parc naturel régional des Ballons des Vosges
- Parc naturel régional du Haut-Jura, Petite Montagne du Jura
- Massif du Jura, massif des Vosges, Ballon d'Alsace

Les 3 sites culturels franc-comtois les plus fréquentés sont la Citadelle de Besançon, la Saline royale d'Arc-et-Senans et le Musée Peugeot de Sochaux

## Produits culinaires du terroir



**Fromages**: Cancoillotte, Mont d'Or, Bleu de Gex, Morbier, Comté,

La vache qui rit, Édél de Cléron

**Charcuteries**: Saucisse de Morteau, Gandeuillot, Brési, Fumé du Haut-Doubs, Jambon de Luxeuil, Jésus de Morteau, Saucisse de Montbéliard, Saucisse du Boit'chu

**Plats** : Coq au Vin Jaune, Croûte aux morilles, Croûte aux champignons, Mont-d'Or chaud, Pochouse, Potée comtoise, Poularde aux morilles, Poulet à la Cancoillotte,

Poulet à la Comtoise, Raves salées, Truite au Vin Jaune

**Gâteaux** : Biscuit de Montbozon, biscuits Billotte, gâteau de fête

**Alcools**: Vins du Jura, L'absinthe, Le Pontarlier, L'alcool de gentiane, Macvin, Vin jaune