

JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE

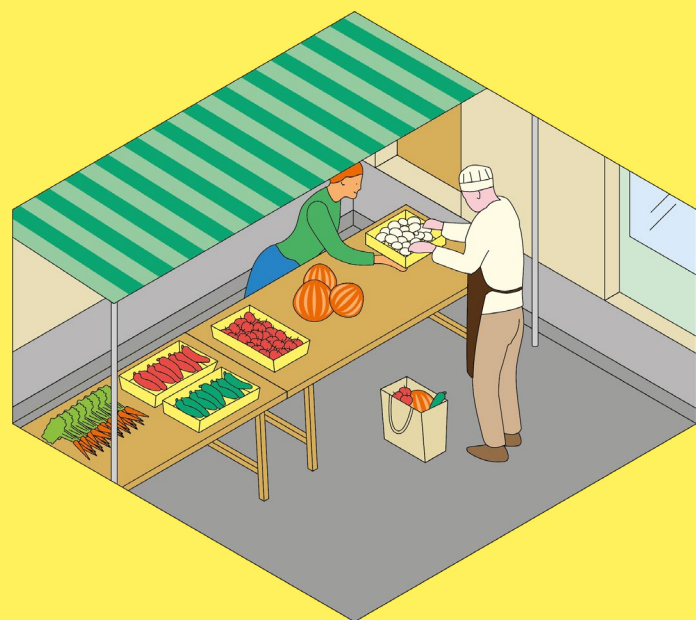
7.8.9
juin 2024
Éducation à
l'alimentation

www.journeesagriculture.fr | #JNAgri

4^e édition



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Auvergne-Rhône-Alpes



CONTACTS PRESSE

Agence Façon de penser

Marianne Roumégoux

marianne@facondepenser.com

01 55 33 15 23 / 06 61 54 71 89

Sarah Jouan

sarah@facondepenser.com

07 70 46 42 20

#agridemain

Claude Richard

crichard@agridemain.fr

06 87 07 68 17

LES JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE : BIEN PLUS QU'UN ÉVÉNEMENT FESTIF

EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Les 7, 8 et 9 juin 2024, partout en France, se tiendra la 4^e édition des Journées Nationales de l'Agriculture. Sur quelque 1 500 événements programmés un peu partout en France, plus de 130 se tiendront dans votre région !

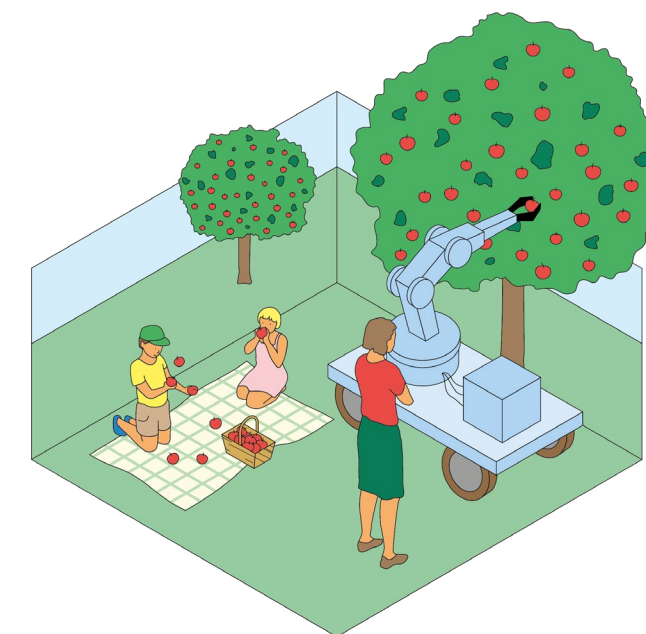
L'ambition des JNAgri est d'éveiller les consciences sur tout ce qu'apporte l'agriculture au quotidien : productions diversifiées, excellence alimentaire, dynamisme des territoires et souveraineté alimentaire. Cette manifestation est aussi l'occasion pour les professionnels du secteur de faire valoir la qualité et le dynamisme de leurs activités et la réalité de leurs métiers.

Grande nouveauté de cette année : un jury, associant la Fondation Avril, a sélectionné des événements qui ont été labellisés « Coups de cœur JNAgri ». Cette distinction permet de soutenir ces rendez-vous identifiés.

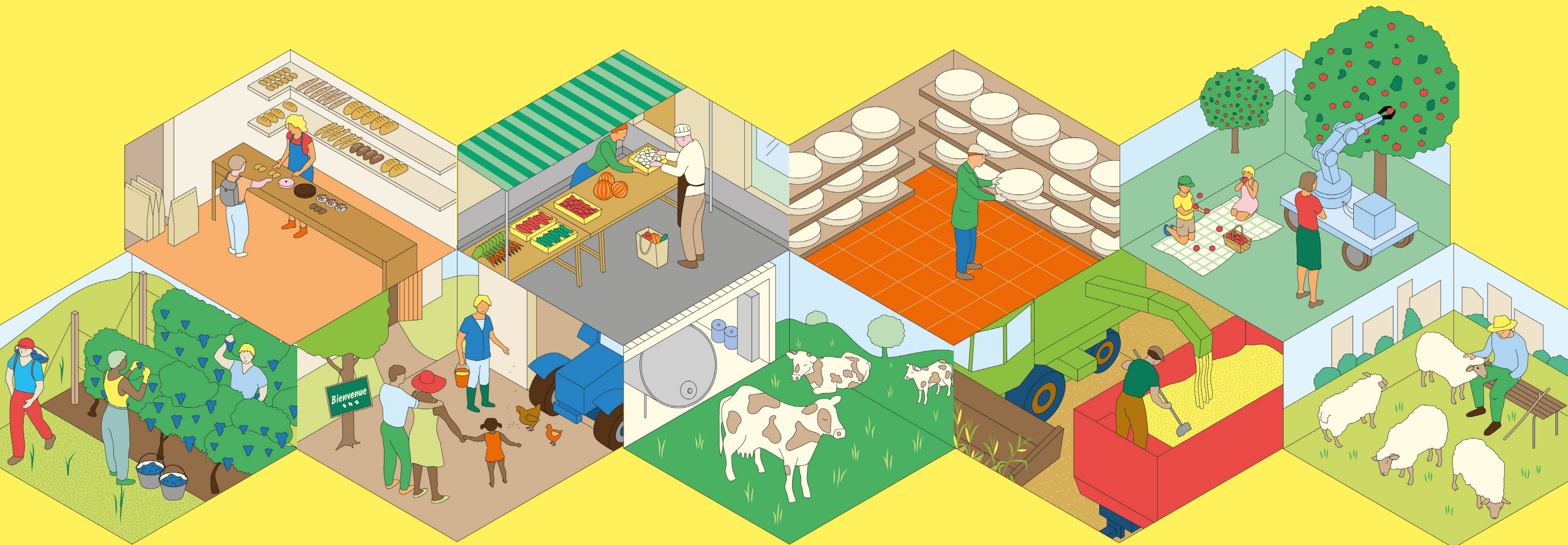
Lancées en 2021, ces journées, co-organisées par [#agridemain](#) et [Make.org Foundation](#), ont conquis les Françaises et les Français et sont devenues un rendez-vous privilégié et incontournable d'échanges avec le monde agricole. Cette année, avec le soutien du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, les JNAgri, soutenues par Nicolas Chabanne, fondateur de la marque collective « C'est qui le Patron ?! », seront placées sous le signe de l'éducation à l'alimentation.

Vous trouverez ci-après une sélection d'événements proposés dans votre région.

L'ensemble du programme est à retrouver sur le site : journesagriculture.fr



p 06	Dans l'Ain
p 06	Dans l'Allier
p 07	En Ardèche
p 08	Dans le Cantal
p 09	Dans la Drôme
p 10	Dans le Loiret
p 12	En Haute-Loire
p 13	En Isère
p 14	Dans le Puy-de-Dôme
p 14	Dans le Rhône
p 15	En Savoie
p 16	En Haute-Savoie



DANS L'AIN



© Ferme ouverte à Chevroux

FERME OUVERTE À CHEVROUX - COOPÉRATIVE « C'EST QUI LE PATRON ?! »

Chevroux

Régis et Damien ouvriront leur ferme pour des visites et discussion avec les participants autour de leur quotidien, leur rémunération, la passion de leur métier... Des dégustations de produits solidaires, créés par les consommateurs via le site « C'est qui le Patron?! » (jus de pomme, lait, yaourt...) seront proposées ainsi qu'un barbecue/pique-nique collectif, après une pause à 17h pour la traite.

Samedi 8 juin de 10h à 18h

Sur inscription : contact@lamarqueduconsommateur.com

Ferme à Chevroux, 681, route d'Arpent 01190 Chevroux

cestquilepatron.com/ferme-ouverte-a-chevroux

DANS L'ALLIER

LE MARCHÉ DES PRODUCTEURS DE PAYS DE DIOU

Diou

Le Marché des Producteurs de Pays de Diou se voudra le cadre de moments gourmands et festifs partagés en famille ou entre amis. Ils auront l'opportunité de déguster sur place des produits locaux « made in ferme » en composant directement leur menu auprès des producteurs présents. Animations et soirée musicale participeront à l'ambiance conviviale.

Vendredi 7 juin de 18h à 23h

Renseignements : 04 70 48 42 42

Place du marché 03290 Diou

www.bienvenue-a-la-ferme.com

EN ARDÈCHE

DÉCOUVREZ L'ÉCO-USINE DE MELVITA BASÉE EN ARDÈCHE

Lagorce

À travers une visite commentée au cœur de son site de production, Melvita, marque pionnière de la cosmétique bio en France, présentera son savoir-faire retraçant les quatre étapes d'une fabrication cosmétique, de la plante jusqu'au consommateur.

Vendredi 7 juin à 10h30 à 16h

Sur inscription : melvita.com/visite-guidee-usine ou reservations.visites@melvita.com

Payant : 2€/personne

Melvita, 4595 route d'Aubenas, La fontaine du Cade 07150 Lagorce

melvita.com



© Éco-usine de Melvita



DANS LE CANTAL

LA FERME DES FOURCHES

Junhac

La ferme familiale des Fourches, qui élève des vaches de la race Aubrac dans le respect de l'environnement, ouvrira ses portes au public pour des visites. Les produits de la ferme et de son jardin-potager sont transformés sur place avec des recettes maison et innovantes. Les propositions évoluent au fil des saisons et des rencontres des propriétaires avec des producteurs locaux qui partagent leurs valeurs (bleu d'auvergne, miel de montagne...). Des dégustations seront bien entendu prévues.

Samedi 8 juin de 10h à 11h puis de 11h à 16h30

Renseignements : 06 73 50 28 48

La ferme des Fourches 15120 Junhac

www.facebook.com/lafermedesfourches



© Place à l'Agri

PLACE A L'AGRI 2024 AU ROUGET

Le Rouget

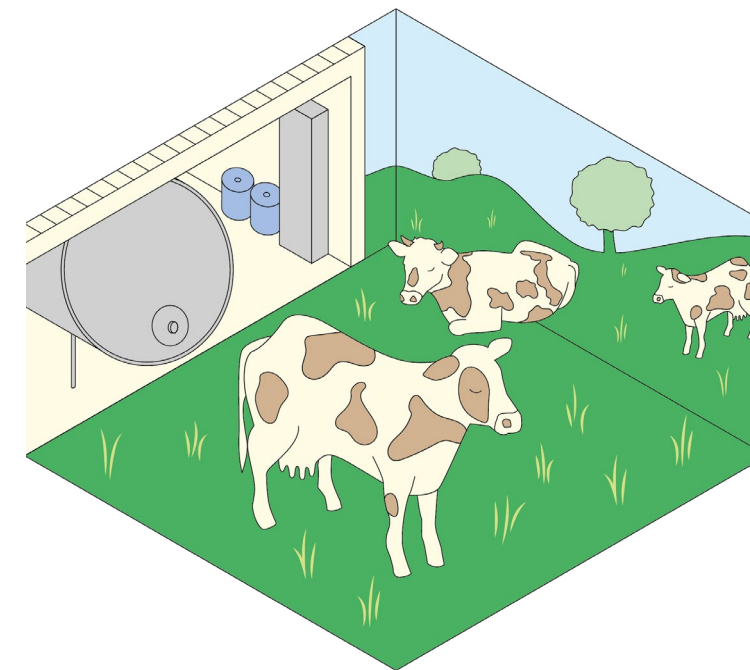
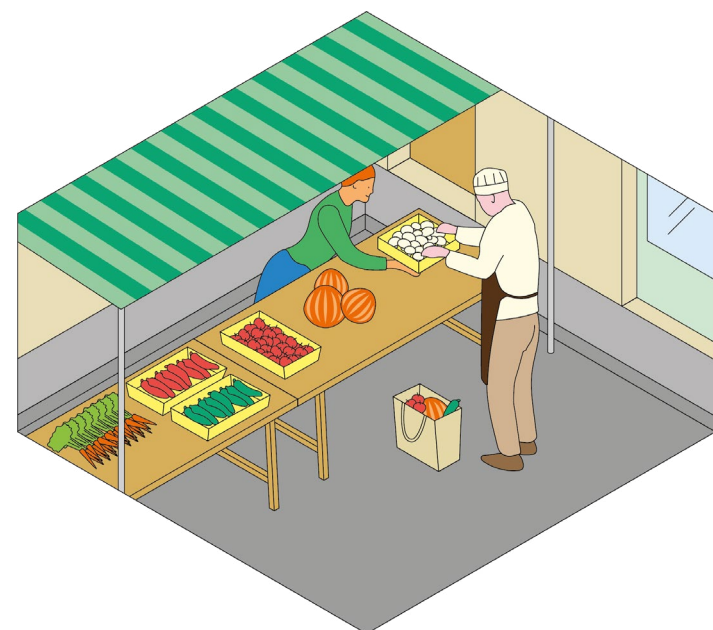
Les rendez-vous « Place de l'Agri » proposeront un village « Emploi et formation » à proximité d'un marché de producteurs locaux afin d'inciter les consommateurs à s'informer sur les métiers agricoles et les professionnels qui se cachent derrière les produits. Des animations seront déployées : jeux de lancer de bottes, de reconnaissance de graines, découverte de machines agricoles, ferme pédagogique, dégustation de produits locaux ou encore expérience sensorielle. L'ANEFA renseignera sur les formations aux métiers du secteur et proposera des offres d'emploi.

Dimanche 9 juin de 9h à 13h

Renseignements : pgranet@frsea-aura.fr

Marché du Rouget, place de de la Mairie 15290 Le Rouget

www.anefa.org



DANS LA DRÔME

DÉGUSTATION-VENTE DES PRODUITS DE LA FERME DE POURCIER

Die

La ferme du Pourcier proposera des séances de dégustation d'huiles d'olives et de noix à la truffe. L'occasion d'échanger avec l'exploitant qui présentera aussi ses conserves de truffes, huiles et sel à la truffe, huiles essentielles de lavande et lavandin, macérât de fleurs de CBD et produits de la ferme. Selon la date de démarrage des ramassages, des truffes blanches d'été pourraient aussi être proposées. Le stand sera installé à l'entrée du caveau Jaillance.

Samedi 8 juin de 10h à 17h30

Renseignements : 06 86 58 59 83

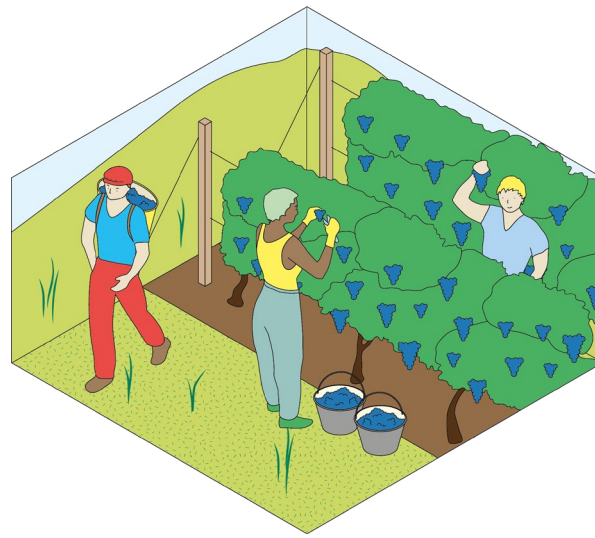
Cave Jaillance, 355 avenue de la Clairette 26150 Die

www.latelier-des-truffes.com



© Ferme de Pourcier

DANS LE LOIRET



BIENVENUE À LA FERME DES DÉLICES FORÉZIENS Saint-Cyr-les-Vignes

La ferme agroécologique des Délices Forézien lutte contre le réchauffement climatique, notamment en produisant de l'énergie verte par le photovoltaïque et la méthanisation. Elle proposera des visites de l'exploitation avec de nombreuses activités pour divertir petits et grands : labyrinthe de maïs, laser game outdoor, repas fermier, concerts ou encore dégustations des produits de la ferme.

Vendredi 7 au dimanche 9 juin de 10h à 18h
Sur inscription : delicesforeziens@orange.fr ou 04 77 94 62 04
Payant : 6€/personne
Renseignements : 04 77 94 62 04
Ferme des Délices Foréziens, 1230 chemin des Sermages
42210 Saint-Cyr-les-Vignes
www.lafermedesdelicesforeziens.com



© Les Bonbons de Julien

DÉCOUVERTE DE LA FABRICATION DE LA CONFISERIE LA FABRIQUE DE JULIEN Bourg-Argental

La confiserie La Fabrique de Julien proposera de visiter ses ateliers aux parfums gourmands. Le public pourra assister à la fabrication de bonbons et sucettes dans un amphithéâtre après avoir parcouru l'espace musée et profité d'ateliers ludiques permettant de découvrir les ingrédients, avec uniquement des arômes et colorants naturels. Le circuit laissera aussi entrevoir les autres ateliers de fabrication et d'emballage des confiseries. Bien sûr, une dégustation sera aussi au programme.

Du mardi 4 au dimanche 9 juin de 10h à 12h et de 14h à 19h
Sur inscription : 04 77 51 55 88
Les Bonbons de Julien, 48 boulevard d'Almandet
42220 Bourg-Argental
www.fabrique-julien.fr



© Chocolaterie Weiss

VISITEZ LA CHOCOLATERIE WEISS Saint-Étienne

La chocolaterie Weiss, qui porte le nom de son fondateur Eugène Weiss, est née en 1882 à Saint-Étienne, terre de chocolat. Désireuse de partager son savoir-faire artisanal, la maison conviera le public dans Les Ateliers Weiss, un lieu unique et vivant proposant des animations.

Du mardi 4 au vendredi 7 de 14h à 16h puis samedi 8 juin de 13h à 16h
Sur inscription : [booking.myrezapp.com](https://www.booking.myrezapp.com)
Payant : 4,50€/personne
Renseignements : 06 38 30 73 58
Chocolaterie Weiss, 1 rue Eugène Weiss 42 000 Saint-Étienne
www.chocolat-weiss.fr



© Ferme des Délices Foréziens



EN HAUTE-LOIRE

BIENVENUE À LA CHAMPIGNONNIÈRE LOU Chaspuza

La champignonnière LOU ouvrira les portes de son site au grand public. L'occasion de présenter son savoir-faire et ses chambres de culture, où poussent ses champignons frais, sans pesticide et avec peu d'eau. La visite donnera l'occasion d'en goûter un tout juste sorti de terre et cueilli en direct. LOU propose une large gamme de champignons frais.

Du vendredi 7 au dimanche 9 juin de 9h à 12h puis de 14h à 17h

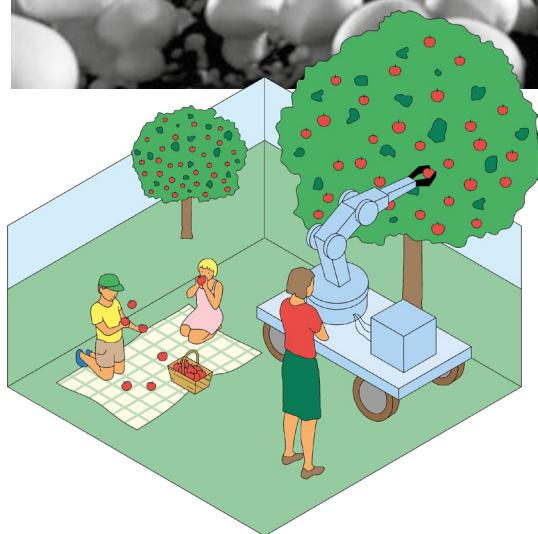
Sur réservation : 04 15 99 00 06

LOU Légumes, ZA La Combe 43320 Chaspuzac

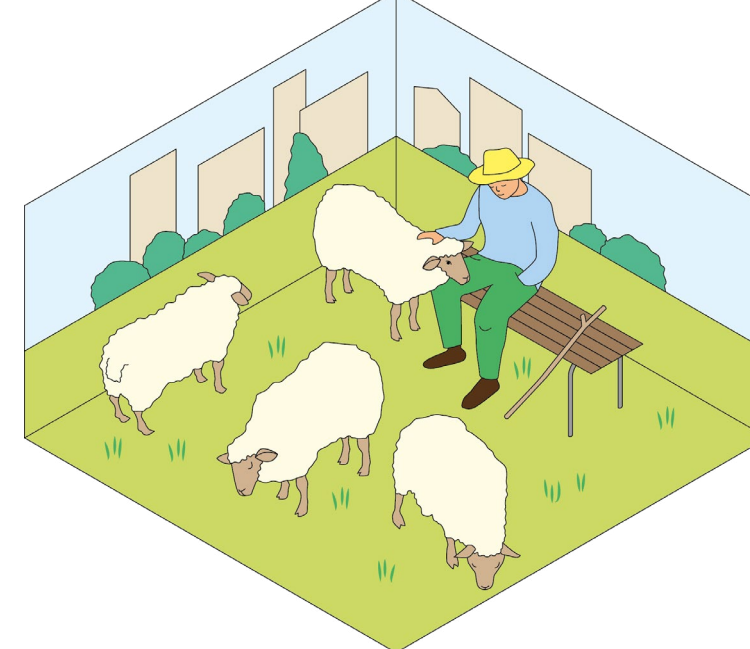
lou-legumes.com



© LOU Légumes



EN ISÈRE



© L'Estival du Dauphiné

L'ESTIVAL DU DAUPHINÉ La Tour-du-Pin

« L'Estival du Dauphiné », un festival au lycée horticole et animalier portant sur l'impact environnemental, proposera de découvrir une multitude de solutions inspirantes et positives pour un quotidien éco-responsable. Cet éco-événement convivial abordera la thématique des transitions : énergétique, alimentaire, mobilité, finance, santé, déchet... pour tendre vers un quotidien local, durable et gourmand. Au programme : village de producteurs et artisans, expositions, grande vente de plantes et fleurs cultivées par les élèves du lycée ou encore dégustations et restauration en faveur d'une alimentation locale et durable. Une conférence sur la gestion de l'eau sera aussi proposée.

Samedi 8 juin de 10h à 17h30

Sur inscription : festival@zaclys.net

Renseignements : 06 31 79 33 92

Lycée horticole et animalier, 164 allée Louis Clerget

38110 La Tour-du-Pin

festivaldudauphine.fr



© Domaine des Hautes-Glaces

LE DOMAINE DES HAUTES-GLACES : UNE DISTILLERIE AU CŒUR DU TRIÈVES Cornillon-en-Trièves

Le domaine des Hautes-Glaces conviera le public pour lui détailler les étapes de création de ses whiskys. Sa distillerie valorise les singularités aromatiques céréalières des différentes moissons au travers de millésimes et de l'élevage en fûts.

Vendredi 7 et samedi 8 juin de 10h30 à 12h30 puis de 13h30 à 17h

Sur inscription : domaine@hautesglaces.com

Payant : 10€/personne

Renseignements : 09 50 29 92 77

Domaine des Hautes-Glaces, 35 route du Col

38710 Cornillon-en-Trièves

hautesglaces.com

DANS LE PUY-DE-DÔME

CONSTRUIRE UN PAYSAGE ALIMENTAIRE POUR DEMAIN, BALADE APPRENANTE Clermont-Ferrand

Le Conseil d'architecture, d'urbanisme et d'environnement du département du Puy-de-Dôme proposera une balade apprenante. La structure, engagée sur la thématique agriculture et paysage, accompagne au quotidien les territoires dans leur réflexion pour créer de nouveaux liens entre ville et agriculture, pour des cadres et modes de vie respectueux de l'environnement et de l'avenir des générations futures. Un défi majeur que de plus en plus de collectivités et de territoires décident de relever.

Vendredi 7 juin de 9h à 13h

Sur inscription : 04 73 42 21 20

CAUE du Puy-de-Dôme, 129 avenue de la République 63100 Clermont-Ferrand

www.caue63.com

DANS LE RHÔNE



© Le Croissant Fertile

LE CROISSANT FERTILE Mornant

La ferme du Croissant Fertile assure toutes les étapes nécessaires à la fabrication du pain. Elle proposera d'en apprendre davantage sur le métier de paysan-boulangier à travers une visite guidée qui permettra de découvrir les cultures, menées en bio, les machines agricoles, le moulin et le travail du boulanger dans un fournil à l'ancienne. La visite se terminera par une dégustation.

Vendredi 7 juin de 16h30 à 19h

Sur inscription : contact@lecroissantfertile.fr ou 09 53 60 58 37

Payant : 7€/personne

Renseignements : 09 53 60 58 37

Le Croissant Fertile, 644 route des Ollagnons 69440 Mornant

www.lecroissantfertile.fr



EN SAVOIE

CÉLÉBRONS LES PRODUCTEURS DE CHEZ NOUS AU SUPER U COGNIN Cognin

Le Super U Cognin proposera au public de rencontrer certains de ses agriculteurs partenaires locaux. L'occasion pour eux de présenter leurs produits, leurs modes de production et d'échanger sur leur profession.

Vendredi 7 de 16h à 19h et samedi 8 juin de 11h à 13h

Super U Cognin, centre commercial 73160 Cognin

www.coursesu.com



© Super U Cognin

EN HAUTE-SAVOIE

JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE À L'ALPAGE-ÉCOLE DE SULENS

Serraval

L'alpage-école de Sulens, structure unique en France, organisera des animations à destination des scolaires et du grand public. Les instituteurs pourront y convier leurs classes pour découvrir l'agriculture de montagne dans un cadre magnifique au plus près de vaches. Les portes seront ouvertes à tous les curieux pour des visites, mais aussi observer la traite, apprendre à faire du beurre, du fromage... Des dégustations seront également prévues.

Vendredi 7 de 10h à 16h puis samedi 8 et dimanche 9 juin de 14h à 17h

Renseignements : 06 59 43 85 91

Alpage-école de Sulens, 74230 Serraval

www.echoalp.com/alpage-ecole



© Château de Menthon

L'AGROÉCOLOGIE AU SERVICE DE L'HUMAIN

Menthon-Saint-Bernard

Le château de Menthon proposera, en présence de ses agro-écologues, une visite en trois temps invitant à appréhender l'agroécologie. De la clairière avec ses serres à son verger en plein champ, Hugues et Marc feront découvrir la gestion raisonnée de l'eau qu'ils ont mise en place. Ils conduiront ensuite dans les jardins du château, où les principes de l'agroécologie sont appliqués à un potager domestique et à un carré de plantes médicinales, puis sur une ancienne friche où poussent désormais des fruitiers et des vignes en biodynamie.

Samedi 8 juin de 8h30 à 12h

Sur inscription : ilot-s.caue74.fr

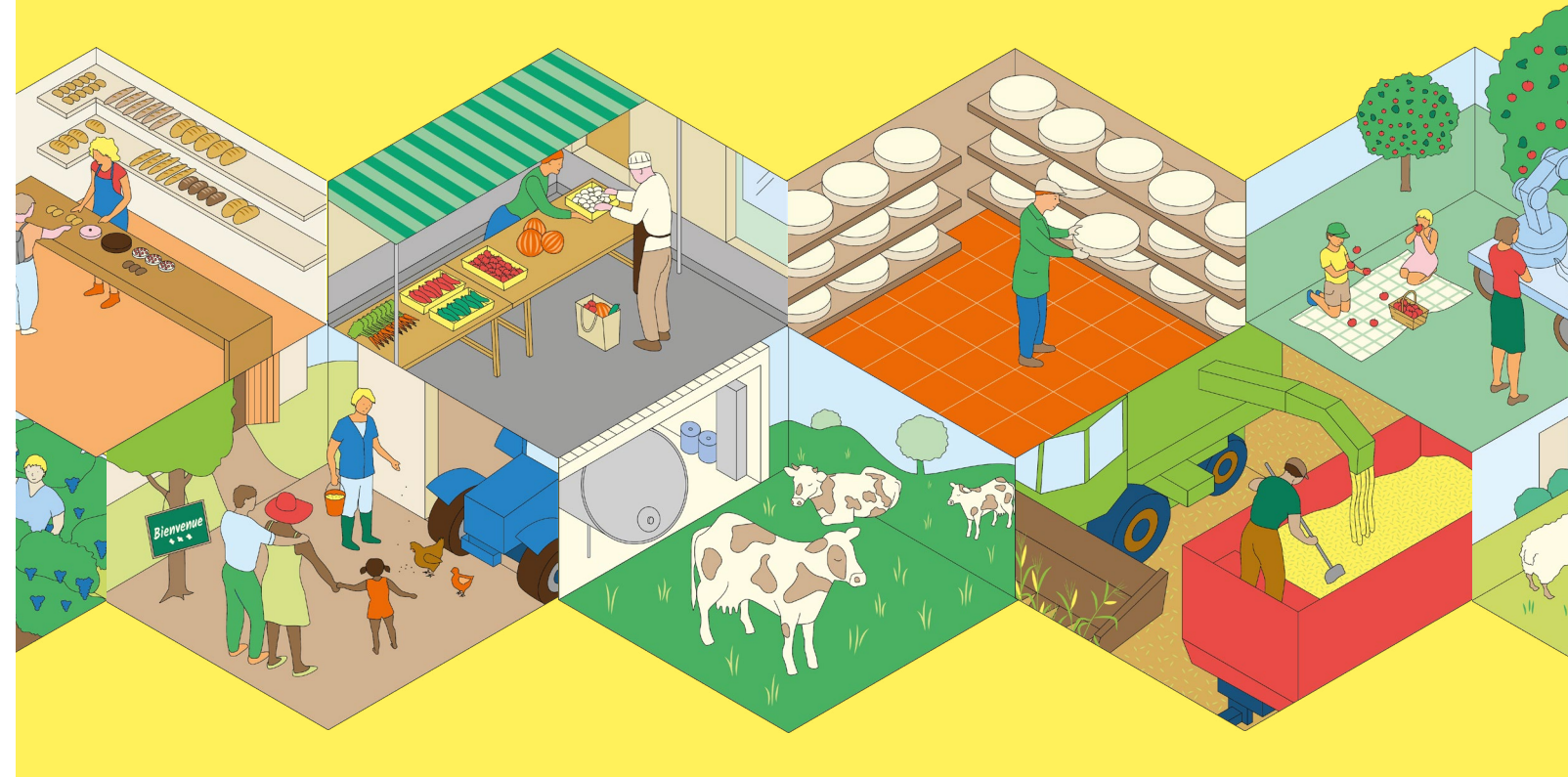
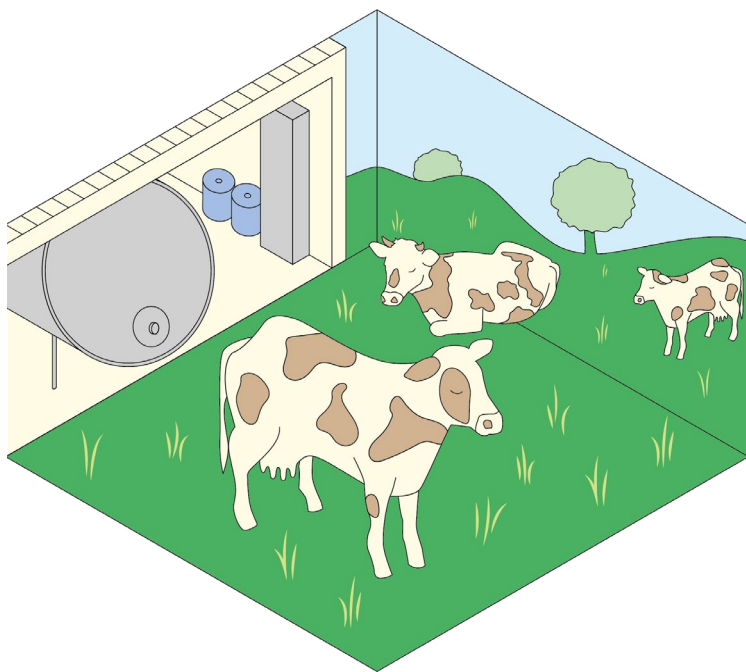
Payant : 10€/personne

Renseignements : 04 50 88 2112

Château de Menthon, 605 route du Château

74290 Menthon-Saint-Bernard

www.chateau-de-menthon.com



Tout le programme sur :
www.journeesagriculture.fr

#JNAgri

Soutenu par
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Organisé par
#agridemain

MAKE.ORG FOUNDATION

Grands mécènes
U
Commerçants autrement

B GROUPE BONDUELLE
La nature, notre futur

Mécènes
PANZANI

RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL

Soutiens
INRAE

AGRI BIO

in vivo

AXEMA

Région Île de France

Mutualia

FONDATION AVRIL

semae

Partenaires réseaux

Partenaires médias

ed

entreprise et découverte

Partenaires médias

france.tv

radiofrance

bleu