

JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE

7.8.9
juin 2024
Éducation à
l'alimentation

www.journeesagriculture.fr | #JNAgri

4^e édition



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Bourgogne-Franche-Comté



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 BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Les 7, 8 et 9 juin 2024, partout en France, se tiendra la 4^e édition des Journées Nationales de l'Agriculture. Sur plus de 1 500 événements programmés un peu partout en France, 85 se tiendront dans votre région !

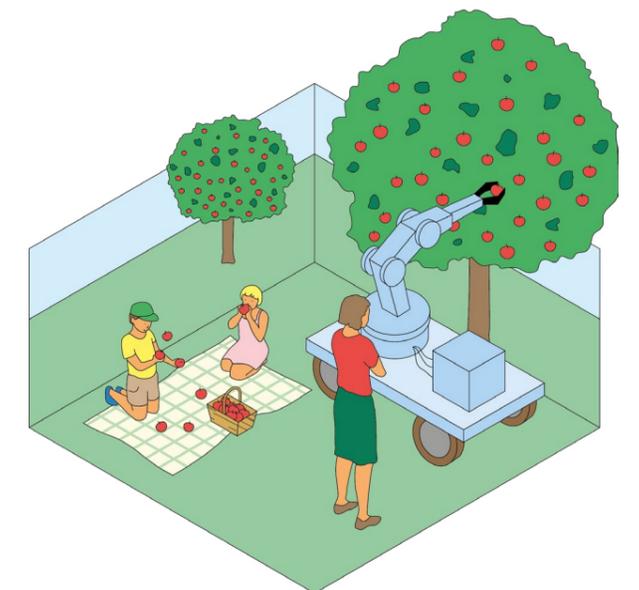
L'ambition des JNAgri est d'éveiller les consciences sur tout ce qu'apporte l'agriculture au quotidien : productions diversifiées, excellence alimentaire, dynamisme des territoires et souveraineté alimentaire. Cette manifestation est aussi l'occasion pour les professionnels du secteur de faire valoir 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	En Côte-d'Or
p 08	Dans le Doubs
p 10	Dans le Jura
p 11	En Saône-et-Loire
p 12	Dans le Territoire de Belfort
p 13	Dans l'Yonne



EN CÔTE-D'OR



© Fromagerie Gaugry

DÉGUSTEZ LES FROMAGES DE LA FROMAGERIE GAUGRY Brochon

L'entreprise familiale Gaugry, fondée en 1946, invitera à visiter librement ses installations et découvrir la fabrication de ses fromages, selon des méthodes et un savoir-faire bourguignon authentique. Elle est spécialisée dans la fabrication de fromages au lait de vache à pâtes molles et croûtes lavées. Une dégustation sera possible sur réservation.

Du mardi 4 au samedi 8 juin de 9h à 12h et de 14h à 17h30
Sur inscription : visites@gaugryfromager.com
ou 03 80 34 00 05
Fromagerie Gaugry, 10 route Nationale 21220 Brochon
gaugryfromager.fr



© Ferme Fruirouge

PRINTEMPS À LA FERME FRUIROUGE Nuits-Saint-Georges

L'équipe de la ferme Fruirouge guidera le public à travers son histoire pour une visite commentée jusqu'à la salle vidéo. Suivra une dégustation des confitures, boissons et condiments à base de cassis de Bourgogne et autres petits fruits rouges bio produits par l'exploitation tout au long de l'année, par petites quantités, sans adjonction d'arôme ni de conservateur. Un jeu pour remporter un colis gourmand sera organisé.

Du jeudi 6 au samedi 9 juin de 9h à 12h et de 14h à 19 h
Renseignements : 03 80 62 36 25
Ferme Fruirouge, 2 place de l'Église
21700 Nuits-Saint-Georges
www.fruirouge.fr

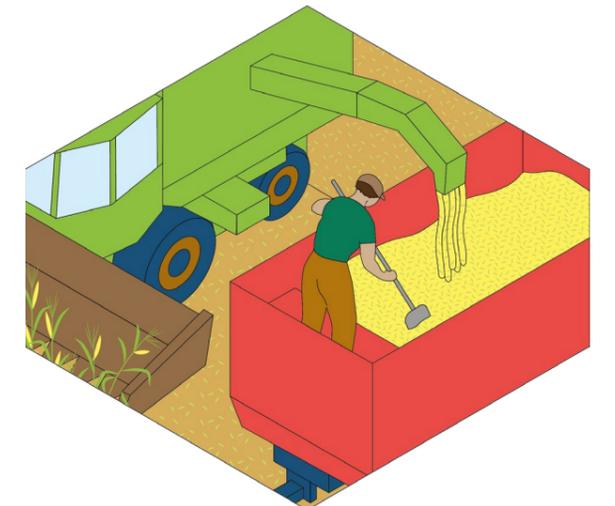
LA MOUTARDERIE EDMOND FALLOT Beaune

La Moutarderie Fallot est une maison indépendante familiale depuis 1840 et située dans ses bâtiments d'origine. Broyant toujours ses graines sur des meules de pierre, elle proposera au public de découvrir la fabrication de moutarde, fidèle au savoir-faire culinaire bourguignon. Un circuit interactif et olfactif rappellera au visiteur les gestes et les traditions à travers les siècles. Un second parcours, visuel et sonore guidera le public pour une visite de son site de production.

Du vendredi 7 au dimanche 9 juin de 9h30 à 18h
Sur inscription : www.fallot.com
Payant : 10€/personne
Moutarderie Fallot, 31 rue Faubourg Bretonnière 21200 Beaune
www.fallot.com



© Moutarderie Edmond Fallot



DANS LE DOUBS



© Distillerie Les Fils d'Émile Pernot

VISITE DE LA DISTILLERIE LES FILS D'ÉMILE PERNOT La Cluse-et-Mijoux

C'est un saut dans le passé que garantira la visite de la distillerie Les Fils d'Émile Pernot qui proposera de découvrir l'histoire de l'absinthe ainsi que celle de l'entreprise. Elle dévoilera le fonctionnement de ses alambics avant de terminer par une initiation à la dégustation de ses absinthes, anisés et liqueurs.

Vendredi 7 juin de 9h à 12h puis de 14h à 18h
Sur inscription : 03 81 39 04 28

Payant : 5€/personne
Distillerie Les Fils d'Émile Pernot, 18-20 le Frambourg
25300 La Cluse-et-Mijoux
www.facebook.com/Distillerie-les-Fils-dEmile-Pernot

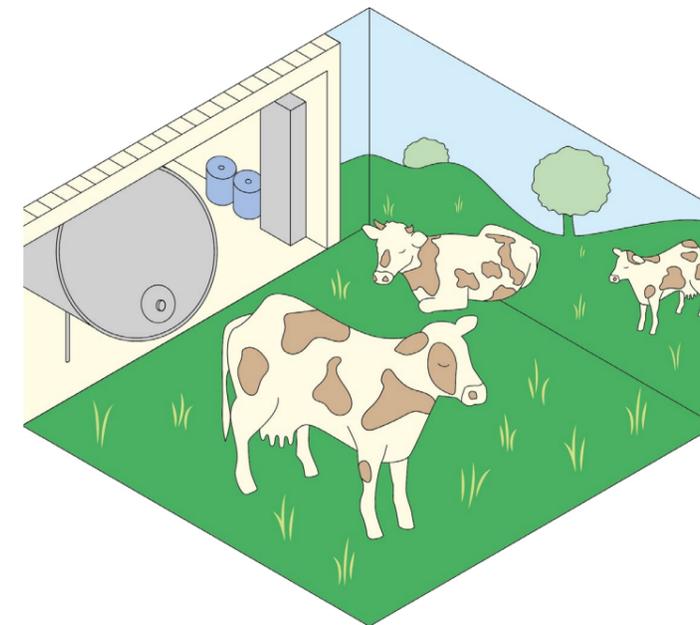


© Hyper U Pontarlier

CÉLÉBRONS LES PRODUCTEURS DE CHEZ NOUS À L'HYPER U PONTARLIER Pontarlier

L'Hyper U Pontarlier proposera un repas 100% circuit court, avec la présence de ses producteurs locaux. L'occasion d'échanger avec eux sur leurs productions et leur métier. Le magasin lancera également pour l'occasion sa propre bière, brassée avec les céréales de la région.

Vendredi 7 et samedi 8 juin de 11h30 à 14h30
Hyper U Pontarlier, 1 rue de Besançon 25300 Pontarlier
www.magasins-u.com/magasin/hyperu-pontarlier



VISITE DE LA MICROBRASSERIE À L'ÉNERGIE SOLAIRE HÉLIE Dampierre-les-Bois

La première microbrasserie solaire française ouvrira ses portes au public. La visite proposera d'explorer les 240m² de la microbrasserie Hélié, ses équipements et de découvrir les différentes étapes de fabrication ainsi que les ingrédients pour produire de la bière. Romain y confectionne des bières blondes, rousses et blanches. Toutes ont la particularité d'être brassées à la chaleur du soleil, dans une démarche *lowtech* et durable. Soucieux de l'environnement, il utilise des ingrédients bio, locaux et des bouteilles consignées.

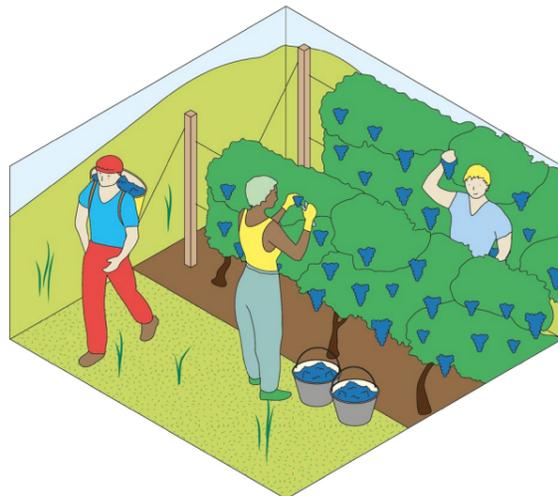
Vendredi 14 juin de 14h30 à 16h30

Sur inscription : 03 81 94 45 60

Microbrasserie Hélié, 4 rue de Fesches 25490 Dampierre-les-Bois
microbrasseriehelie.odoo.com



© Microbrasserie Hélié



DANS LE JURA

L'INNOVATION AU CŒUR DES FORMATIONS D'ENILEA CAMPUS POLIGNY Poligny

L'ENILEA Campus Poligny permettra l'accès à la compréhension de la transformation alimentaire ainsi qu'aux métiers et formations associés. Une galerie vitrée surplombant les ateliers permettra d'observer la halle consacrée au génie alimentaire. Un formateur de l'école assurera une visite guidée. Deux créneaux, permettant de recevoir 25 à 30 personnes, seront ainsi proposés.

Vendredi 7 juin à 9h et à 10h30

Sur inscription : recrutement.poligny@educagri.fr

Renseignements : 03 84 73 76 76

Enilea Campus Poligny, 16 rue de Versailles 39800 Poligny

www.enilea.fr



© ENILEA Campus Poligny

EN SAÔNE-ET-LOIRE



© Le Jardinier Glacier

PRODUCTION DE SORBETS ET GLACES VÉGÉTALES BIO Saint-Étienne-en-Bresse

L'équipe du Jardinier Glacier fera découvrir les plantations de fruits et plantes aromatiques bio qui constituent le socle de la fabrication de ses glaces. Elle expliquera son projet de transformation à la ferme et ouvrira les portes de son atelier de fabrication. L'occasion d'en savoir plus sur la confection de ses sorbets et crèmes glacées végétales, que les visiteurs seront invités à déguster. Pour développer son activité, l'exploitation a édifié un bâtiment à énergie positive qui sera à découvrir. Une buvette proposera des boissons fraîches.

Vendredi 7 et samedi 8 juin de 14h à 18h30

Le Jardinier Glacier, 580 route de Louhans

71370 Saint-Étienne-en-Bresse

www.lejardinierglacier.sorbiop.fr

DÉGUSTATION DE PRODUITS FERMIS Neuvy-Grandchamp

La ferme de Limaye, qui élève aussi bien des chèvres, des porcs, des poules pondeuses et des vaches et produit également des légumes, ouvrira ses portes au grand public. Elle les conviera par ailleurs pour des dégustations gourmandes. Elle proposera de goûter différents types de fromages de chèvre, de la viande de porc cuite au brasero ainsi que de la charcuterie de la ferme.

Samedi 8 juin de 10h à 16h

Renseignements : 07 67 52 72 15

La Limaye, 525 impasse de la Limaye 71130 Neuvy-Grandchamp

fermedelalimaye.wixsite.com

FERME OUVERTE Blanot

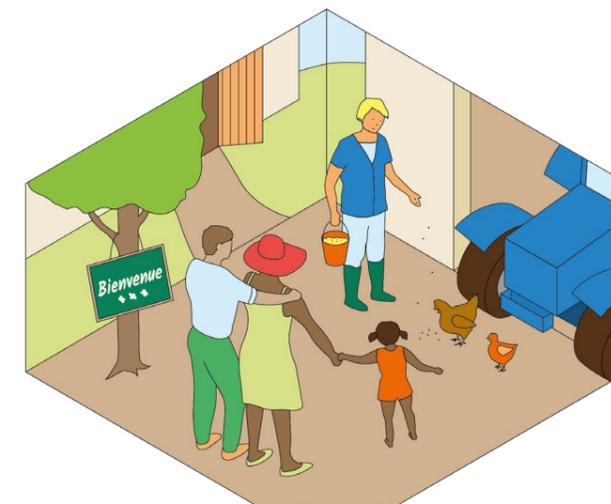
Les exploitants de la ferme du Mont Rouge, spécialisée dans l'élevage de vaches et de brebis, accueilleront le public pour expliquer leur métier, leurs valeurs et leur démarche. La structure garantit une alimentation AB totalement issue de la ferme. Elle commercialise, dans sa boutique, des produits venus de la ferme ou transformés localement. Les curieux pourront visiter les bâtiments de la ferme et voir les animaux.

Samedi 8 juin de 9h30 à 12h30

Renseignements : 06 98 56 39 45

La ferme du Mont Rouge, Le Bourg 71250 Blanot

www.lafermedumontrouge.com



DANS LE TERRITOIRE DE BELFORT

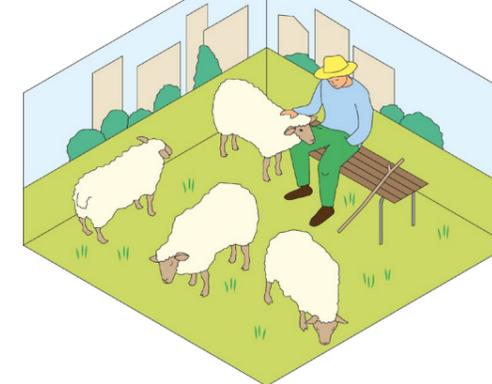


© Ferme La Palouse

VENTE DE PRODUITS LOCAUX ET FERMISERS Anjoutey

La ferme La Palouse, jeune entreprise, transforme les petits fruits de ses vergers dans le Lomont en sirops, vinaigres, jus et apéritifs. Elle invitera le grand public à venir tester ses créations au cours de sessions de dégustation. Ses produits, ainsi que d'autres issus des artisans et producteurs du secteur, seront disponibles au magasin de la ferme.

Vendredi 7 de 14h à 16h30, samedi 8 de 10h à 10h30 à 17h et dimanche 9 juin de 9h30 à 12h
Renseignements : 06 98 40 66 22
Ferme La Palouse, 90170 Anjoutey
fermelapalouse.fr



© La ferme de Claire

ATELIER À LA FERME DE CLAIRE Saint-Bris-le-Vineux

La ferme de Claire proposera, pour les plus de 3 ans, un atelier de fabrication de faisselle après avoir visité la chèvrerie et sa fromagerie. Les visiteurs pourront aussi opter pour une balade d'environ 1h dans les collines des champs Galottes. Elle sera agrémentée d'une pause pour une séance de dégustation de fromages, accompagnée d'un verre de Saint-Bris.

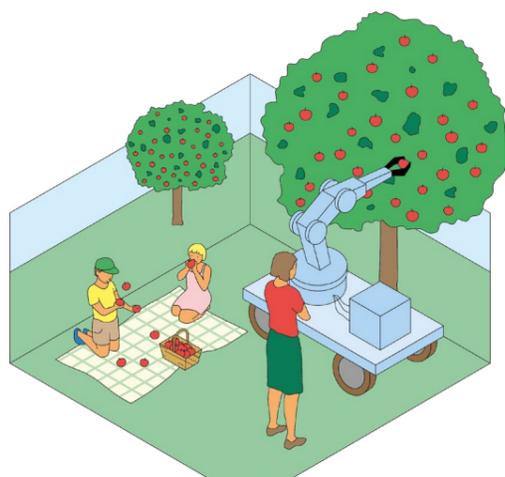
Samedi 8 juin de 15h30 à 17h
Sur inscription : accueil@ferme-claire.fr
Payant : 10€/personne
Renseignements : 06 82 65 04 41
La ferme de Claire, 89530 Saint-Bris-le-Vineux
www.ulteria.fr

DANS L'YONNE

PLACE À L'AGRI 2024 À AUXERRE Auxerre

Les rendez-vous « Place à 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.

Vendredi 7 juin de 9h à 13h
Renseignements : anefa-bfc@anefa.org
Marché de l'Arquebuse, place de l'Arquebuse 89000 Auxerre
www.anefa.org



© Délices du Metz

GOÛTER ET APRÈS-MIDI À LA FERME Domats

La ferme familiale des Délices du Metz accueillera le public pour une visite de l'exploitation, mais aussi la fabrication de faisselles. Les participants pourront également assister aux soins des veaux et à la traite des vaches. Un goûter fermier permettra de reprendre des forces.

Samedi 8 juin de 16h30 à 19h30
Sur inscription : 06 47 72 29 45
Payant : 10€/personne
Délices du Metz, Le Metz 89150 Domats
www.facebook.com/delicesdumetz



© Ferme Le P'tit Chèvre

PORTES OUVERTES À LA FERME DE BERNOUIL Bernouil

La ferme de Bernouil, élevage de chèvres élaborant ses propres fromages, ouvrira ses portes au public. Les visiteurs pourront même participer à la traite. Pour l'occasion, un marché de producteurs sera aussi organisé sur son site.

Dimanche 9 juin de 14h à 19h30
Renseignements : 06 11 71 45 31
Ferme Le P'tit Chèvre, 18 Grande rue 89360 Bernouil
www.facebook.com/p/Le-p-tit-chevre-de-bernouil

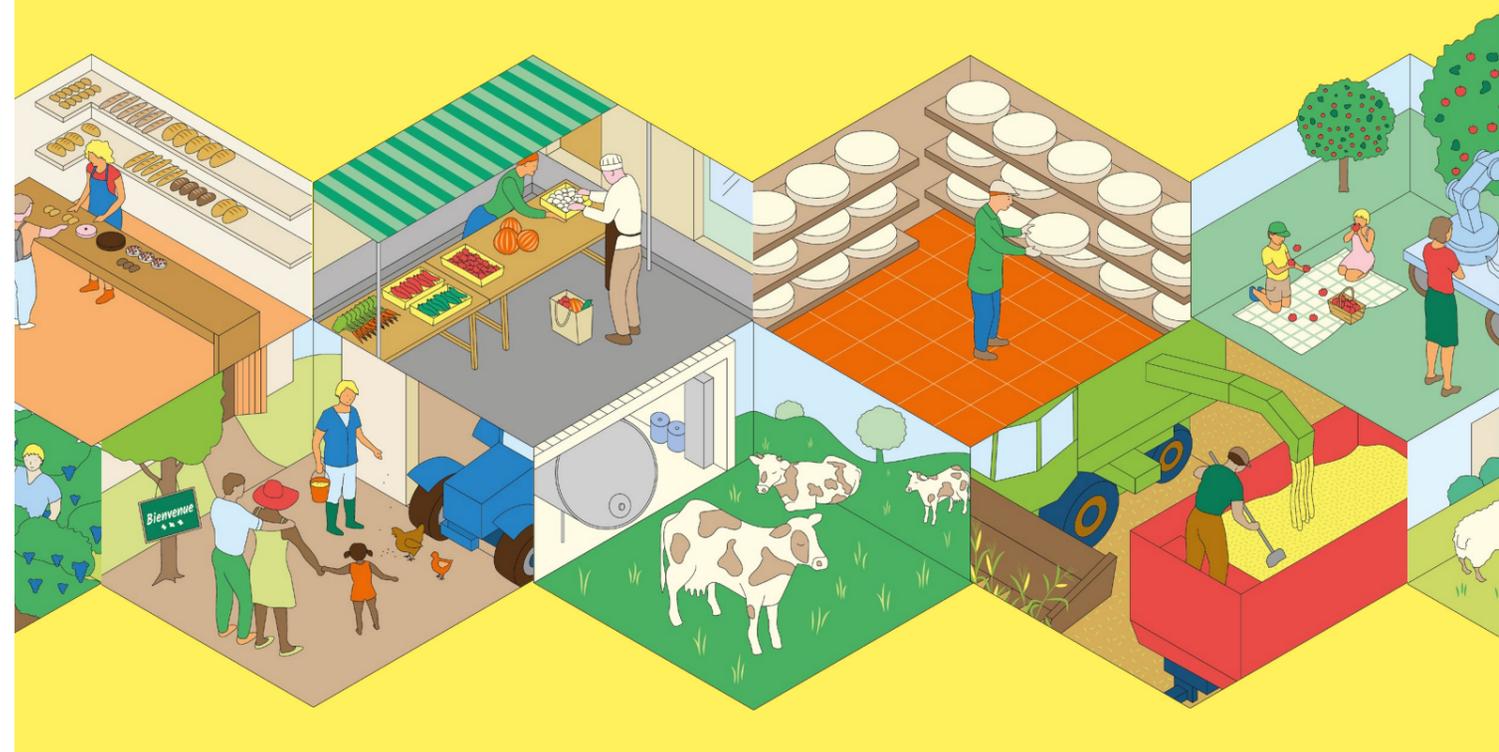


© Ferme vivante

ATELIER CRÊPES À LA FERME Bagneaux

La ferme vivante, engagée en agriculture biologique de conservation des sols, proposera d'échanger sur l'exploitation et ses choix techniques destinés à favoriser la biodiversité. Les visiteurs découvriront les différentes céréales anciennes cultivées. Ils pourront participer à une mouture, à l'aide du moulin à meule de pierre de la ferme. Ils prépareront ensuite la pâte à crêpes avec différentes farines avant de passer à la cuisson puis à la dégustation.

Dimanche 9 juin de 14h30 à 17h
Sur inscription : fermevivante89.10@gmail.com
Payant : 8€/personne
Renseignements : 06 81 02 49 09
Ferme vivante, route des Grands Essarts 89190 Bagneaux
fermevivante.fr



Tout le programme sur :
www.journeesagriculture.fr

#JNAgri

