

JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE

7.8.9
juin 2024
Éducation à
l'alimentation

www.journeesagriculture.fr | #JNAgri

4^e édition



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Bretagne



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 BRETAGNE

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 150 se tiendront dans votre région !

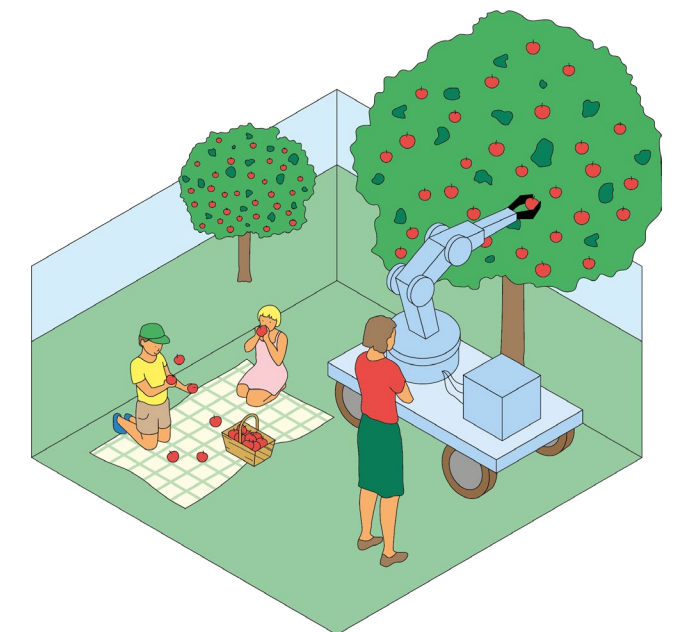
L'ambition des JNAgri est d'éveiller les consciences sur tout ce qu'apporte l'agriculture au quotidien : productions diversifiées, excellence alimentaire, dynamisme des territoires et souveraineté alimentaire. Cette manifestation est aussi l'occasion pour les professionnels du secteur de faire valoir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





DANS LES CÔTES-D'ARMOR

VISITE DE LA FERME ET DÉGUSTATION DE PRODUITS AU GAEC DE KERVILON Île-de-Bréhat

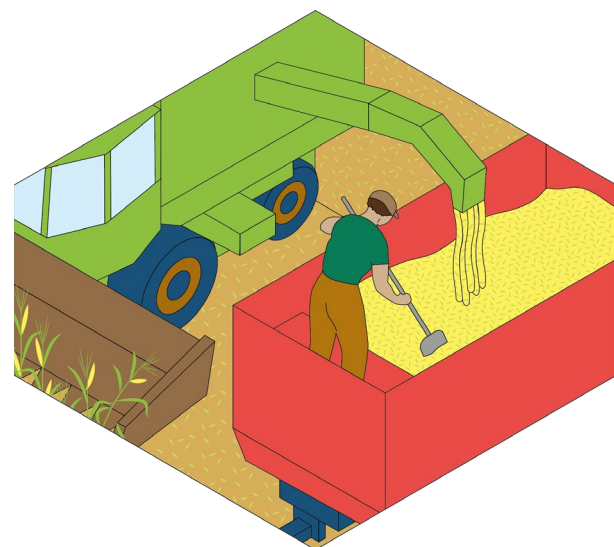
Le GAEC de Kervilon animera des visites guidées de l'exploitation maraîchère. Des séances de dégustation de recettes préparées à partir de la production de la ferme seront proposées. Une animation sur la thématique de l'alimentation durable, effectuée par le Projet Alimentaire Territorial (PAT) de la Mairie de l'île de Bréhat, complétera ces découvertes avec des astuces anti-gaspi et un quiz sur l'alimentation.

Samedi 8 juin de 15h à 17h30
GAEC de Kervilon, 80 Crech ar Gall 22870 Île-de-Bréhat
www.facebook.com/p/Gaec-de-Kervilon

TOUS À LA FERME AUX INSECTES Guipavas

Le groupe Savéol accueillera le public dans sa ferme aux insectes qui élève des petites bêtes sur des feuilles de tabac. Ces insectes sont utilisés pour protéger naturellement les tomates cultivées sous serres et participer à la pollinisation. Au travers d'un parcours pédagogique et ludique, les visiteurs découvriront comment la nature protège les cultures. Une dégustation de leurs petites tomates de couleurs, sans pesticide, viendra clore la séance de découverte.

Dimanche 9 juin de 14h à 18h
Sur inscription : contact@agriculteurs-de-bretagne.bzh
Renseignements : 02 98 52 48 59
La ferme aux insectes, Kervao 229490 Guipavas
www.tousalaferme.bzh



DANS LE FINISTÈRE



CÉLÉBRONS LES PRODUCTEURS DE CHEZ NOUS AU SUPER U DAOULAS Daoulas

Le Super U conviera les consommateurs à rencontrer certains producteurs locaux qui fournissent le magasin. Des dégustations et animations autour des produits seront aussi proposées.

Vendredi 7 et samedi 8 juin de 9h à 17h
Super U de Daoulas, Clos du Vern 29460 Daoulas
www.coursesu.com/f-superu-daoulas-informations

BIENVENUE À LA CONSERVERIE KERBRIANT Douarnenez

Dernière conserverie artisanale et familiale de produits de la mer de Douarnenez, la conserverie Kerbriant élabore des plats cuisinés à partir de produits de la mer et transforme tout sur place, à la main. Elle accueillera le public pour présenter son expertise.

Vendredi 7 et samedi 8 juin de 9h30 à 19h
Sur inscription : 02 98 70 52 44
Conserverie Kerbriant, 32 rue Jean Kervoalen 29100 Douarnenez
www.kerbriant.fr

TOUS À LA FERME DES FRUITS DU TRÉGOR Lanmeur

La ferme du Trégor ouvrira ses portes pour faire découvrir ses serres de tomates et de fraises lors de visites guidées. Des stands partenaires seront présents sur l'exploitation. Pour les enfants, des balades à poney seront proposées.

Dimanche 9 juin de 14h à 18h
Sur inscription : contact@agriculteurs-de-bretagne.bzh
Renseignements : 02 98 52 48 59
EARL Fruits du Trégor, Kergadiou 29620 Lanmeur
www.tousalaferme.bzh



© Agriculteurs de Bretagne

EN ILLE-ET-VILAINE

JOURNÉE PORTES OUVERTES À LA LAITERIE CORALIS

Cesson-Sévigné

La laiterie Coralis permettra la découverte du parcours du lait, de la ferme à la fabrication du lait UHT, ou du beurre et de la crème. Éleveurs et salariés partageront la passion de leur métier. Des stands liés à l'emploi agricole et agroalimentaire, avec la participation de l'ANEFA d'Ille-et-Vilaine et de la laiterie, seront proposés. Des animations autour de la démarche Bleu-Blanc-Cœur et Citéo, sur le recyclage des briques de lait, ou encore des dégustations de produits seront également au programme. Une expo sur l'histoire de la laiterie et un stand pour s'informer sur le développement durable compléteront les découvertes. La visite n'est pas conseillée aux enfants de moins de 6 ans.

Mercredi 5 juin de 9h à 16h

Sur inscription pour les groupes de plus de 10 personnes : 06 81 22 95 14 ou romane.ferre@eurial.eu

Renseignements : 06 31 80 80 07

Laiterie Coralis, 2 route de Fougères 35510 Cesson-Sévigné

www.produitenbretagne.bzh/nos-membres/laiterie-coralis/

BIENVENUE À LA CHAMPIGNONNIÈRE LOU

Poiley

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

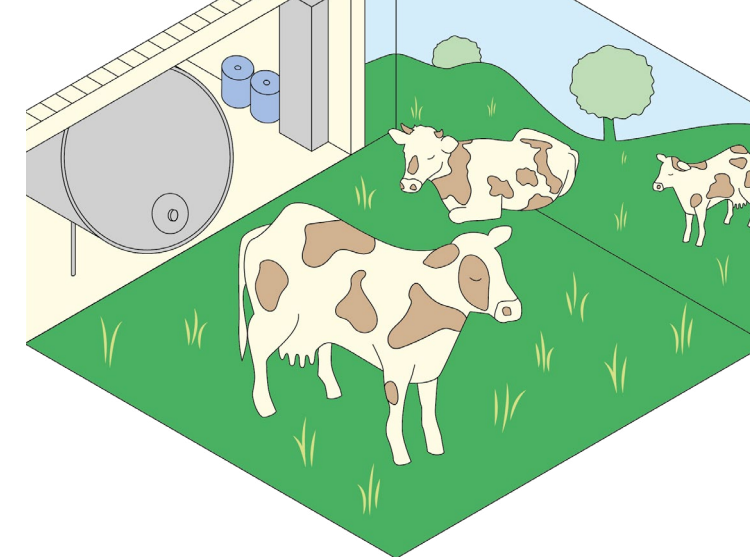
Sur inscription : 02 99 18 82 90

LOU Légumes, ZA POLIGONE, 35420 Poilley

lou-legumes.com



© LOU Légumes



FERME DE CAROLINE VOLAND, ÉLEVEUSE DE BOVINS BLEU-BLANC-CŒUR

Melesse

Caroline Voland, éleveuse de bovins pâturant sur de très grandes prairies, présentera la ferme familiale engagée dans la démarche Bleu-Blanc-Cœur. Cette approche agricole et alimentaire durable vise à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de l'alimentation en diversifiant et équilibrant celle des animaux. Cela passe par le choix des fourrages et des graines d'intérêts nutritionnels naturellement riches en Omega 3 qui leur sont proposés.

Vendredi 7 juin de 9h30 à 16h

Super U Melesse, ZA la Métairie 35520 Melesse

maisonvoland.fr



© Ferme de Caroline Voland

OUVERTURE DU MINERALLIUM

Saint-Malo

Le Minerallium ouvrira ses portes pour des visites guidées qui feront découvrir le rôle des minéraux dans l'agriculture. L'occasion de prendre conscience de leur contribution à l'humanité depuis l'apparition de la vie sur Terre à leur utilisation en agriculture. Des animations interactives révéleront l'importance des minéraux dans la nutrition végétale et animale et présenteront leurs enjeux pour l'agriculture de demain. Accessible aux enfants à partir de 10 ans.

Samedi 8 et dimanche 9 juin de 9h30 à 17h

Sur inscription : chloe.rabillard@fdroullier.org

Renseignements : 02 23 15 15 62

Fonds de dotation Roullier, 29 avenue Franklin Roosevelt 35400 Saint-Malo

www.fondsdedotationroullier.org



© Jardin des Coccinelles

PORTES OUVERTES DES JARDINS DE COCCINELLES

Val-Couesnon

Le jardin des Coccinelles, ferme bio en maraîchage, cultive une grande diversité de légumes, petits fruits et fruits. Il proposera au public de venir découvrir le fonctionnement de ce type d'exploitation le temps d'un quiz.

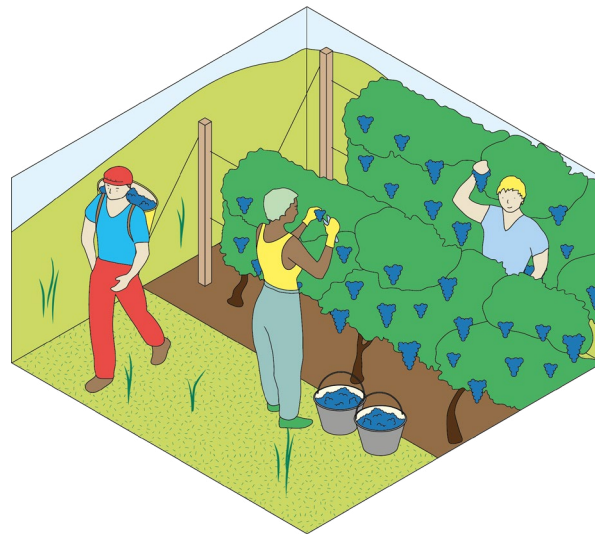
Samedi 8 juin de 10h à 13h

Sur inscription : lesjardins.des.coccinelles@gmail.com

Renseignements : 07 85 73 67 44

Les jardins des Coccinelles, Villeneuve 35460 Val-Couesnon

lesjardinsdescoccinelles.wordpress.com



BALADE CULINAIRE À LA MER Cancale

Dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial (PAT), Saint-Malo Agglomération organisera une balade culinaire sur la plage pour découvrir les produits de la mer, observer la faune et la flore et déguster des spécialités bretonnes. Cette rencontre avec Fanny sera l'occasion d'échanger sur différentes thématiques : la pêche à pied, la conservation des produits pêchés ou encore leur cuisine. En fin de balade, un panel de spécialités locales sera proposé à la dégustation.

La visite n'est pas conseillée aux enfants de moins de 6 ans.

Samedi 8 juin de 14h30 à 17h

Sur inscription : forms.office.com

Plage de Port Picain 35260 Cancale

www.stmalo-agglomeration.fr/les-journees-nationales-de-lagriculture

Et aussi...

DÉCOUVREZ LA FERME MARINE DE CANCALE ET SON SAVOIR-FAIRE

Vendredi 7 juin de 10h30 à 11h30 puis de 15h à 16h

La ferme Marine, L'Aurore 35260 Cancale

www.ferme-marine.com



© La ferme Marine



DANS LE MORBIHAN

ASSISTEZ À LA PRODUCTION ET DÉGUSTEZ LE KARIMEL BREIZH ACCOMPAGNÉ DE CIDRE Belz

La Biscuiterie Kerjeanne qui fabrique de manière artisanale de pâtisseries bretonnes depuis 1963 (kouign amann, gâteau et biscuits bretons, far, quatre-quart mais aussi glaces et sorbets ou encore chocolats) accueillera le public pour observer la production du Karimel Breizh. La démonstration sera suivie d'une dégustation. Le public pourra aussi découvrir la gamme d'épicerie, sucrée et salée, et de boissons proposées dans son magasin. Des produits artisanaux issus du terroir breton.

Du lundi 3 au dimanche 9 juin de 9h à 20h30

Renseignements : 02 97 55 38 97

Biscuiterie Kerjeanne, 26 route d'Auray 56550 Belz

www.patisseriebretonne.fr

PORT DE PÊCHE DE LORIENT - MAISON DE LA MER

Lorient

Le public pourra parcourir les quais au plus près des bateaux avant de pénétrer dans l'univers des criées pour comprendre le parcours du poisson, de la mer à l'assiette, dans l'un des plus grands ports de pêche français. Un médiateur permettra de découvrir les techniques de pêche et le système des ventes. Le circuit se terminera par la visite d'un atelier où le poisson est transformé avant d'être expédié.

Vendredi 7 juin de 4h30 à 6h30 et de 9h30 à 11h30

Sur inscription : 02 97 84 78 00

Payant : 6,50€/personne

Port de pêche de Lorient - Maison de la mer, 6 bis rue François Toullec 56100 Lorient



© Port de pêche de Lorient



DÉCOUVRIR UNE MICRO-FERME DE PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

Kergist

La micro-ferme bio Le Jardin Sauvage, où les plantes sont cultivées à la main, fera découvrir la culture des plantes aromatiques et médicinales. La visite des jardins sera l'occasion de mesurer la complexité du système vivant qu'est une ferme. L'accueil de la faune sauvage (pollinisateurs, petits mammifères...) sera mis en avant. Suivra un focus sur les différentes méthodes de transformation, indispensables pour capter les saveurs et parfums des plantes et fabriquer des tisanes, sirops, sels aux herbes, apéritifs ou huiles et vinaigres aromatisés.

Vendredi 7 de 10h à 12h et samedi 8 juin de 15h à 17h

Sur inscription : sacha@unjardinsauvage.bzh

Renseignements : 07 83 29 58 69

Le Jardin Sauvage, 29 Kergal 56300 Kergist

www.unjardinsauvage.bzh



© Tous à la Ferme

TOUS À LA FERME DU GAEC HÉLUARD

Ploërmel

Rozenn et Gilles Héluard accueilleront le public pour des visites guidées de leur élevage de bovins. La ferme, équipée d'une installation photovoltaïque, cultive aussi des haricots et des petits pois pour D'aucy. Le public pourra réaliser un baptême en tracteur. Les enfants pourront participer à une course de tracteurs à pédales, profiter de structures gonflables ou encore se faire maquiller. Restauration et buvette seront assurées par l'association La Bonne cause.

Dimanche 9 juin de 10h30 à 18h

Sur inscription : contact@agriculteurs-de-bretagne.bzh

Renseignements : 02 98 52 48 59

GAEC Héluard, La Ville Emerot 56800 Ploërmel

TOUS À LA FERME PLUMES ET LAINES

Allaire

Anaïs Fabre et Charles Godet, qui proposent des produits transformés sur place en vente directe, accueilleront le public sur leur ferme d'élevage de volailles plein air et d'agneaux. Visites guidées de la ferme et du laboratoire, puis découverte des poussins rythmeront la journée. Les enfants pourront faire des tours de tracteur, profiter du château gonflable ou encore de jeux de piste. Des rafraîchissements seront proposés sur place.

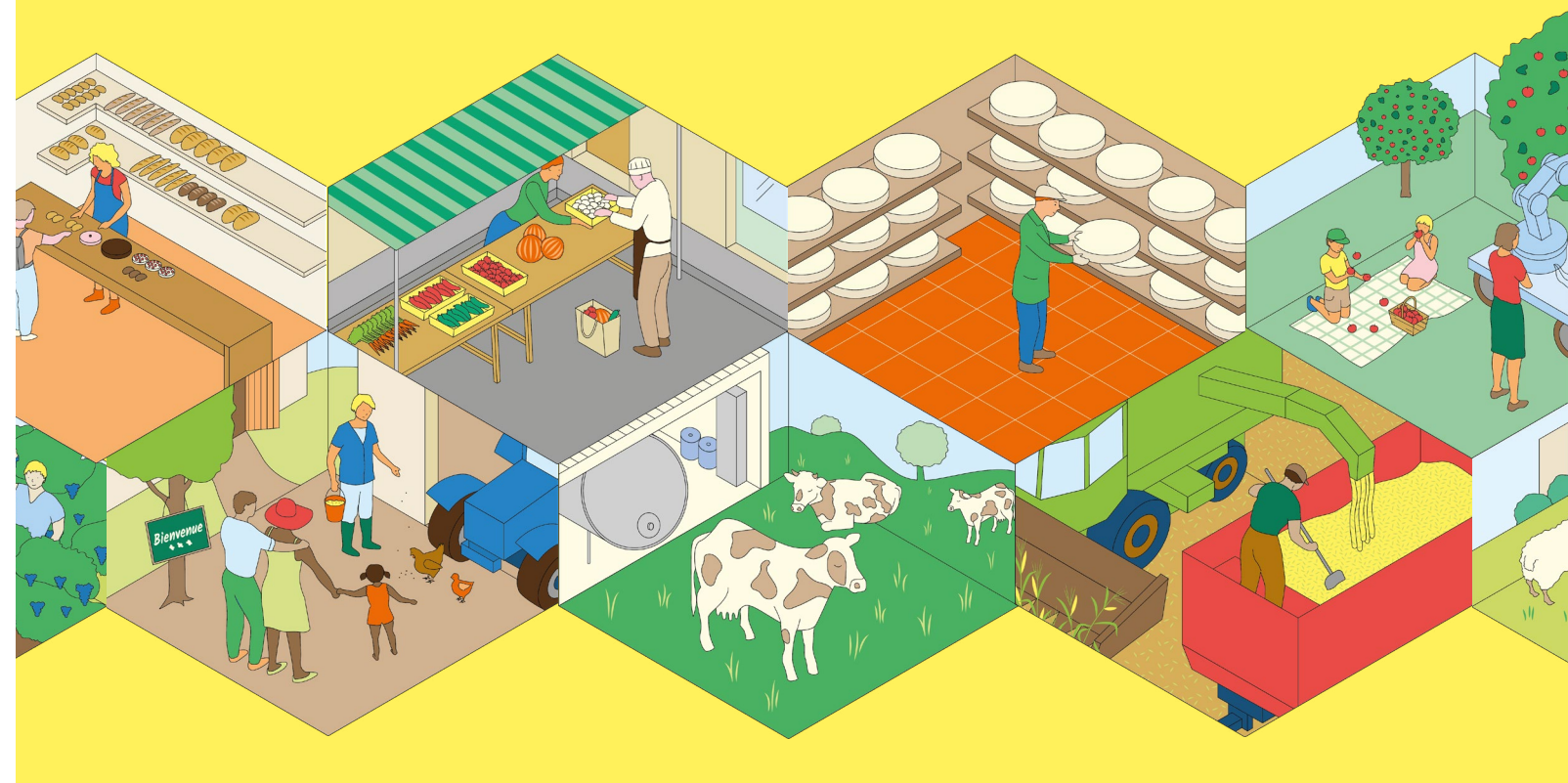
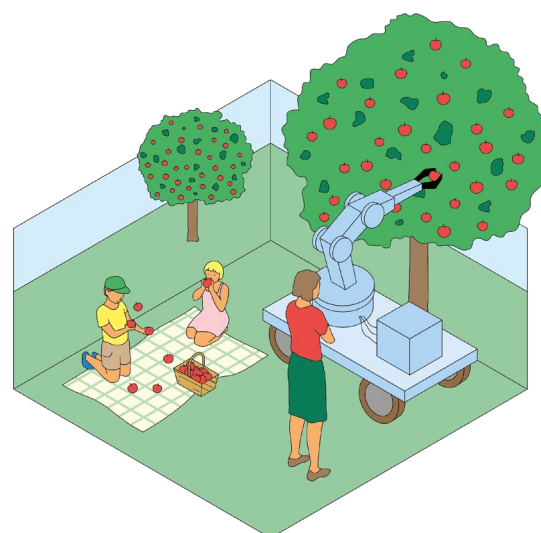
Dimanche 9 juin de 10h30 à 18h

Sur inscription : contact@agriculteurs-de-bretagne.bzh

Renseignements : 02 98 52 48 59

EARL Plumes et laines, Buisson Guérin 56350 Allaire

www.tousalaferme.bzh



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 BONDELLE
La nature, notre futur

Mécènes
PANZANI

RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL

Soutiens
INRAE

AGRI BIO

in vivo

AXEMA

Région Île de France

mutualia

FONDATION AVRIL

semac

Partenaires réseaux
nouveau territoire

Partenaires médias
ed entreprise et découverte

france.tv radiofrance bleü