

JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE

7.8.9
juin 2024
Éducation à
l'alimentation

www.journeesagriculture.fr | #JNAgri

4^e édition



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Île-de-France



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 ÎLE-DE-FRANCE

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 110 se tiendront dans votre région !

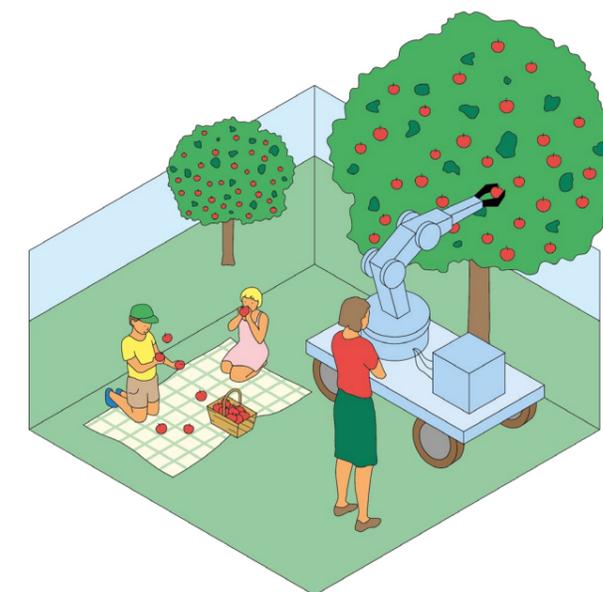
L'ambition des JNAgri est d'éveiller les consciences sur tout ce qu'apporte l'agriculture au quotidien : productions diversifiées, excellence alimentaire, dynamisme des territoires et souveraineté alimentaire. Cette manifestation est aussi l'occasion pour les professionnels du secteur de faire valoir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

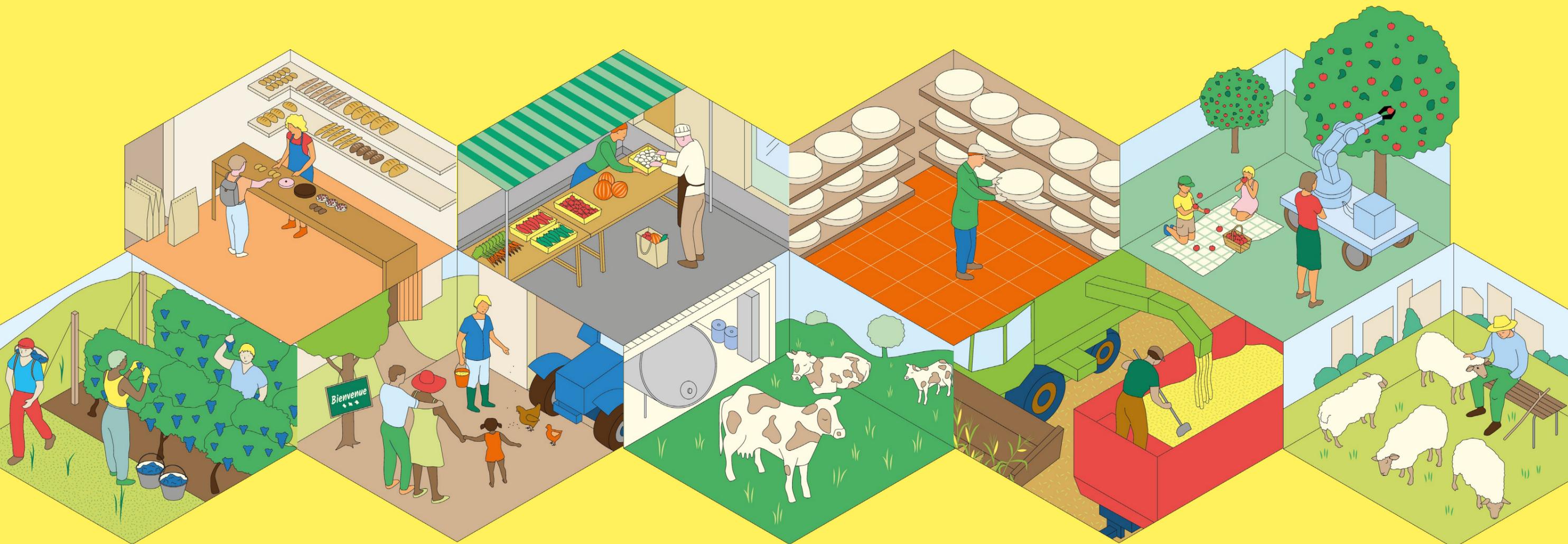
Lancées en 2021, ces journées, co-organisées par [#agridemain](#) et [Make.org Foundation](#), ont conquis les Françaises et les Français et sont devenues un rendez-vous privilégié et incontournable d'échanges avec le monde agricole. Cette année, avec le soutien du ministère de l'Agriculture et de la 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 À Paris
p 09 En Seine-et-Marne
p 11 Dans les Yvelines
p 13 En Essonne
p 14 Dans les Hauts-de-Seine
p 14 En Seine-Saint-Denis
p 15 Dans le Val-de-Marne
p 15 Dans le Val d'Oise



À PARIS

LA CAVERNE 18^e arrondissement

La Caverne, la plus grande ferme bio au centre de Paris, conviera le grand public à découvrir son marché urbain caché dans les souterrains du quartier de La Chapelle. Il y a maintenant quatre ans, cette structure s'installait dans un ancien parking souterrain du 18^e arrondissement. Entièrement éco-responsable, la ferme emploie aujourd'hui 20 personnes à temps plein, utilisant une chaîne de montage et ses propres circuits de recyclage.

Mardi 4 juin de 14h à 15h30
Payant : 20€/personne
La Caverne, 24-26 rue Raymond Queneau 75018 Paris
exploreparis.com



© Distillerie L'Alambic

VISITE DE LA DISTILLERIE L'ALAMBIC PARISIEN 20^e arrondissement

Découverte de la distillerie L'Alambic Parisien. Vincent, distillateur, travaille avec deux alambics à repasse. Il s'efforce de mettre en valeur la richesse du patrimoine agricole d'Île-de-France : céréales, fruits, plantes aromatiques et fleurs, pour produire malt, gin, eaux-de-vie et liqueurs.

Vendredi 7 de 14h à 19h et samedi 8 juin de 14h à 17h
Sur inscription : vincent@alambicparisien.com
ou 06 78 93 49 75
L'Alambic Parisien, 32 rue du Volga 75020 Paris
www.alambicparisien.com



© La Caverne



LA FRESQUE DE L'EAU 18^e arrondissement

La REcyclerie proposera, le samedi, un atelier participatif et collaboratif sur la « fresque de l'eau » pour comprendre les enjeux liés à cette ressource et prendre conscience de l'impact du changement climatique. Le vendredi sera consacré aux jardinage et bouturage. La REcyclerie est un tiers-lieu qui sensibilise à l'éco-responsabilité, de manière positive et non culpabilisante.

Vendredi 7 de 13h à 16h et samedi 8 juin de 14h30 à 17h30
Sur inscription : programmation@larecyclerie.com ou www.billetweb.fr
Payant : 10€/personne
La REcyclerie, 83 boulevard Ornano 75018 Paris
www.larecyclerie.com



© Domaine de Gravelle

DOMAINE VITICOLE DU BOIS DE VINCENNES PARIS GRAVELLE 12^e arrondissement

Le domaine viticole de Paris Gravelle, situé sur 3,2 hectares au cœur du Bois de Vincennes, accueillera le public. Virginie présentera la riche histoire du Bois de Vincennes et du projet global du domaine, basé sur les concepts de vitiforestierie et d'économie circulaire. L'occasion d'observer les jeunes plants mis en terre en avril 2022 qui seront exploitables d'ici 2025. Cette visite est proposée par UrbAgri, qui promeut et développe la viticulture urbaine sur des territoires historiquement viticoles.

Samedi 8 juin de 8h30 à 10h
Sur inscription : exploreparis.com
Payant : 10€/personne
Domaine viticole du Bois de Vincennes, plateau de Gravelle 75012 Paris

FESTIVAL DU MIEUX MANGER 4^e arrondissement

Ateliers de découverte et de dégustation, animations et jeux, conférences autour de l'alimentation et de l'agriculture durable, dans une ambiance festive ! Notre façon de nous nourrir participe à notre bonne santé et peut réduire notre impact environnemental. Depuis 2015 et le premier Plan alimentation durable de Paris, la Ville s'engage dans cette démarche écoresponsable. Mais c'est à chacun de nous de jouer. Et pour nous aider, le Festival du mieux manger proposera, pour toute la famille et dans un esprit festif et ludique, des ateliers, des animations, des dégustations, des jeux, des conférences...

Samedi 8 juin de 10h30 à 18h
Académie du Climat, 2 place Baudoyer 75004 Paris
www.paris.fr

ATELIERS PÉDAGOGIQUES À PARIS : DÉCOUVRIR LES COULISSES DE LA FERME EN FAMILLE COOPÉRATIVE « C'EST QUI LE PATRON ?! »

3^e arrondissement

La coopérative « C'est qui le Patron ?! » organisera des ateliers en plein cœur de Paris pour plonger dans les coulisses de la ferme. L'occasion de faire découvrir aux enfants le quotidien d'un producteur et le monde agricole. Au programme : un parcours de jeu pédagogique à réaliser en équipe avec quiz et diverses activités à partir de 6 ans. Un petit-déjeuner ou un goûter seront proposés pour découvrir quelques produits solidaires et partager un moment d'échange.

Samedi 8 juin de 10h30 à 12h puis de 14h à 16h
« C'est qui le Patron ?! », 44 rue de Turbigo 75003 Paris
cestquilepatron.com

FERME URBAINE DE L'OPÉRA BASTILLE

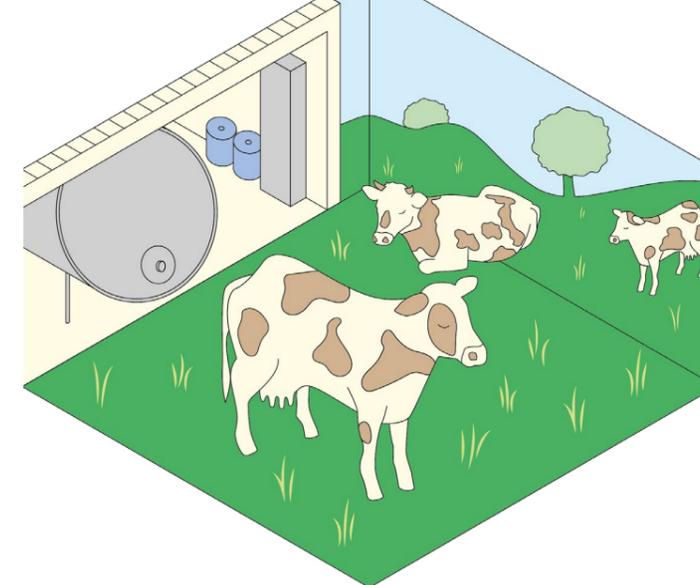
12^e arrondissement

Topager invitera à arpenter un lieu habituellement inaccessible au public : son potager situé sur le toit de l'opéra Bastille, qui réserve une vue imprenable sur de nombreux monuments de la capitale. Plus d'une centaine de variétés de légumes, aromatiques, fleurs comestibles et même du houblon y sont cultivés de manière agroécologique. Mathilde et Arnaud, maraîchère et maraîcher, livreront les secrets de l'agriculture urbaine, les services rendus à la ville et ses habitants ainsi que leur savoir-faire.

Samedi 8 juin de 15h30 à 17h
Sur inscription : explorepatis.com
Payant : 20€/personne
Toits de l'opéra Bastille, 120 rue de Lyon 75012 Paris
topager.com



© Ferme urbaine de l'Opéra Bastille



EN SEINE-ET-MARNE



© Fromagerie de Meaux Saint-Faron

VISITE GUIDÉE DE LA FROMAGERIE DE MEAUX SAINT-FARON

Meaux

Les visiteurs pourront découvrir les secrets de fabrication et d'affinage des célèbres Bries de Meaux et de Melun. Une découverte des différentes étapes de la transformation du lait jusqu'au fromage et un film retraçant l'histoire de l'ancêtre des fromages à pâte molle français seront par ailleurs proposés. Pour bien terminer ce moment, une dégustation des deux fromages à l'honneur sera proposée.

Mardi 4 au samedi 8 juin de 9h à 10h30 puis de 14h30 à 16h
Sur réservation : accueil@fromagerie-saintfaron.fr
Payant : 4€/personne
Renseignement : 01 64 36 69 44
Fromagerie de Meaux Saint-Faron, rue Jehan de Brie 77100 Meaux
www.facebook.com/fromageriesaintfaron

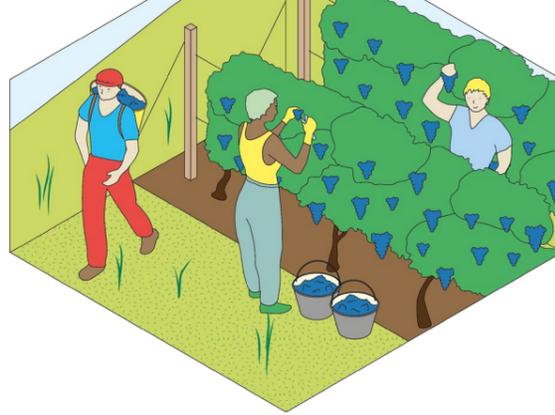
FÊTE DE LA FRAISE À LA CUEILLETTE, ANIMATIONS AUTOUR DE LA FRAISE

Seine-et-Marne

La cueillette proposera de nombreuses animations autour de la fraise : dégustation de recettes, tombola, atelier plantation et coloriages pour les enfants... Les participants auront tout le loisir de récolter eux-mêmes des fraises cultivées en pleine terre et arrivées à maturité. Riches en goût, ces fruits proposés en vente directe seront parfaits pour confectionner des desserts, confitures, coulis...

Cueillette de Lumigny
Samedi 8 et dimanche 9 juin de 9h à 19h
Renseignements : 01 64 07 71 41
Cueillette de Lumigny, D20 77540 Lumigny
www.cueilletteedelumigny.fr

Cueillette de Chanteloup-en-Brie
Samedi 8 de 9h30 à 19h et dimanche 9 juin de 9h30 à 12h30
Renseignements : 01 60 31 60 86
Cueillette de Chanteloup-en-Brie, rue de la Cueillette 77600 Chanteloup-en-Brie
www.cueillettedechanteloup.fr



RENDEZ-VOUS À LA FERME CHAILLOTINE

Chailly-en-Bière

Camille et Laurentino accueilleront les curieux sur leur ferme Chaillotine pour une journée festive et culturelle. L'occasion d'en apprendre davantage sur le maraîchage biologique et de découvrir la cueillette de fruits rouges ou dans le verger (prunes, cerises, figues, abricots, poires et pommes). Les visites seront réalisées en continu. Une soirée festive avec une représentation du cabaret d'improvisation Arts et Ficelles puis un concert de musique brésilienne prolongeront la journée. Une buvette sera proposée sur place.

Samedi 8 juin de 14h à 23h

Soirée payante : 5€/personne

Ferme Chaillotine, 82 route de Paris 77930 Chailly-en-Bière

www.facebook.com/fermechaillotine

LE DOMAINE DELOROZOY OUVRE SES PORTES

Montdauphin

Logé dans la vallée du Petit Morin, le domaine Delorozoy ouvrira ses portes pour la première fois. Les propriétaires inviteront à partager un moment en leur compagnie pour découvrir leur travail, leur histoire et leurs vignes qui participent à la renaissance du vignoble d'Île-de-France. Au terme de la visite il sera possible de découvrir le vin rouge et les deux vins blancs du domaine.

Samedi 8 et dimanche 9 juin de 10h à 12h puis de 14h à 18h

Renseignements : 06 22 07 47 56

Domaine Delorozoy, 11 rue des Vignes 77320 Montdauphin

www.domaine-delorozoy.fr

Et aussi...

PRINTEMPS À LA FERME DE RUTEL

Villenois

Samedi 8 juin de 9h30 à 18h30

Ferme de Rutel, 77124 Villenois

www.cueilletteDerutel.fr



© Domaine Delorozoy



DANS LES YVELINES

DÉGUSTATION DE BISCUITS, DE COOKIES ET DE MIEL

Crespières

Installés dans une ferme céréalière familiale, Louis et Guillaume ainsi que toute l'équipe de l'entreprise Les Deux Gourmands fabriquent biscuits, cookies et pâtisseries frais à partir d'ingrédients locaux. Biscuits au coquelicot, pains d'épices... Le public pourra venir à leur rencontre pour déguster ces spécialités, ainsi que le miel de leurs multiples ruchers franciliens.

Vendredi 7 et samedi 8 juin de 10h à 19h

Renseignements : 01 30 57 07 73

Les Deux Gourmands, ferme Neuve RD 30778121 Crespières

www.lesdeuxgourmands.fr

VISITE GUIDÉE DE LA FERME DE LA CURE, LIEU DE DÉMONSTRATION ET DE FORMATION EN PERMACULTURE

Sailly

L'association La SEVE proposera une visite guidée de son lieu de démonstration et de formation en permaculture, la ferme de la Cure. Les participants pourront découvrir, au détour du corps de ferme, de la forêt-jardin et du potager expérimental, l'évolution de ce site du XVIII^e dont la permaculture guide les aménagements et activités actuelles. Un marché de producteurs locaux à la ferme sera installé sur le site.

Vendredi 7 juin de 18h à 20h

Sur inscription : www.helloasso.com

Renseignements : 01 30 33 00 77

Ferme de la Cure, 3 rue des Bonnes Joies 78440 Sailly

www.seve-asso.fr



© Bergerie nationale de Rambouillet

VISITE DE L'EXPLOITATION AGRICOLE DE LA BERGERIE NATIONALE DE RAMBOUILLET

Rambouillet

Le public pourra découvrir la Bergerie nationale de Rambouillet et son exploitation agricole de manière autonome et ludique en allant à la rencontre des techniciens et des animaux. En agriculture bio, ce site pédagogique est démonstratif de l'agroécologie par l'autonomie de son système en polyculture-élevage (400 moutons et 70 vaches laitières). Il valorise sa production en circuit court. Le jardin de Montorgueil, ancien arboretum sous Louis XVI, sera accessible pour des balades avec des parcours pieds nus sur le thème du paillage.

Samedi 8 et dimanche 9 juin de 14h à 18h30

Payant : 8,50€/adulte, 6,50€/enfant

Renseignements : 01 61 08 68 70

Bergerie nationale de Rambouillet, 78120 Rambouillet

www.bergerie-nationale.educagri.fr



PORTE OUVERTE DE LA BRASSERIE LA P'TITE SŒUR

Sartrouville

La brasserie La p'tite sœur ouvrira ses portes au grand public pour lui faire découvrir les secrets de fabrication d'une bière artisanale. Les visiteurs accéderont au cœur de la salle de production.

Samedi 8 juin de 14h à 20h

Renseignements : 06 28 40 12 52 ou contact@laptitesoeur.com

Brasserie La P'tite Sœur, 165 avenue de la République 78500 Sartrouville

www.laptitesoeur.com

JOURNÉE PORTES OUVERTES À LA FERME DE GRIGNON

Grignon

La ferme de Grignon, dépendant d'AgroParisTech, école d'ingénieurs agronomes et en agroalimentaire, proposera des visites libres. La structure, qui élève environ 200 vaches laitières, 600 brebis et disposant de 400 hectares de cultures ainsi que d'une laiterie, organisera un marché de producteurs. Des jeux, balades en tracteur ou à poney et démonstrations de chiens de troupeaux animeront la journée. Restauration et buvette seront disponibles sur place.

Dimanche 9 juin de 10h à 18h

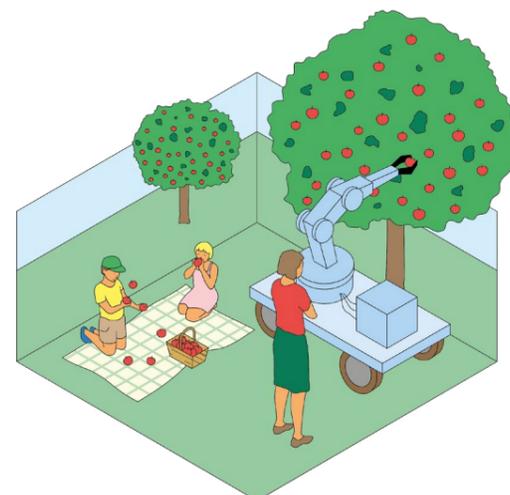
Renseignements : 01 30 54 37 34

Ferme de Grignon, route de la ferme Thiverval 78850 Grignon

www.fermedegrignon.fr



© Ferme de Grignon



EN ESSONNE



SCIENCE ET AGRICULTURE AU MOULON : DU LABO AUX CHAMPS

Gif-sur-Yvette

Chercheuses et chercheurs de la ferme du Moulon feront découvrir la diversité des espèces végétales cultivées sur le plateau de Saclay. Le domaine, qui étudie cette variabilité génétique, est géré comme une exploitation agricole. La visite sera l'occasion de parler de rendements, rotations de cultures, itinéraires techniques, circuit de l'eau ou encore agroécologie. Le public visitera le bâtiment de l'IDEEV (Institut Diversité, Écologie et Évolution du Vivant) et ses parcelles d'expérimentation. Des ateliers découverte seront proposés.

Vendredi 7 juin de 9h30 à 12h30

Sur inscription : docs.google.com/forms/

Renseignements : 06 73 66 56 97

GQE Le-Moulon IDEEV, 12 route 128 91190 Gif-sur-Yvette

VISITE DE LA FERME SAPOUSSE, FERME BIO EN MARAICHAGE ET PLANTES AROMATIQUES

Pussay

La ferme Sapousse proposera une découverte de son exploitation et de ses pratiques respectueuses de l'environnement. Elle propose des légumes, des plantes aromatiques, des fruits et du miel à près de 500 familles de la région. Elle défend une agriculture citoyenne qui cherche à unir de nouveau la paysannerie avec la société. Elle transforme ses productions en sirops, confitures, compotes, pots de miel et tisanes en grande majorité distribués en vente directe.

Samedi 8 juin de 14h à 17h

Ferme Sapousse, 31d route de Grandville 91740 Pussay

www.helloasso.com/associations/agriculture-et-alimentation-durable



© Ferme Sapousse

DANS LES HAUTS-DE-SEINE

PORTES OUVERTES DE L'USINE PANZANI À NANTERRE

Nanterre

Panzani, premier fabricant de pâtes français, accueillera des écoliers dans l'une de ses usines. Ils découvriront le parcours du grain de blé dur jusqu'à l'assiette. Ils en apprendront plus sur cette céréale et les engagements de Panzani pour un approvisionnement 100% français et cultivé de manière durable. Ils auront également l'opportunité de visiter l'exploitation d'un agriculteur partenaire et suivront ensuite toutes les étapes, de la transformation du blé dur en semoule à la mise en forme des pâtes.

Vendredi 7 juin de 9h à 12h

Usine de pâtes Panzani, 29 rue Lavoisier 92000 Nanterre

www.groupe-panzani.fr/qui-sommes-nous/nos-implantations

EN SEINE-SAINT-DENIS



© Brasserie Gallia

VISITE DE LA BRASSERIE GALLIA, BRASSERIE HISTORIQUE DE PARIS

Pantin

La brasserie Gallia accueillera le public pour une visite explicative des ingrédients (orge, houblon, levure et eau) ainsi que du procédé de fabrication d'une bière artisanale. Elle reviendra sur l'histoire de la marque, son implantation à Pantin et présentera ses différentes recettes. Pour finir, une dégustation de quatre bières distinctes sera proposée.

Vendredi 7 juin de 14h à 19h

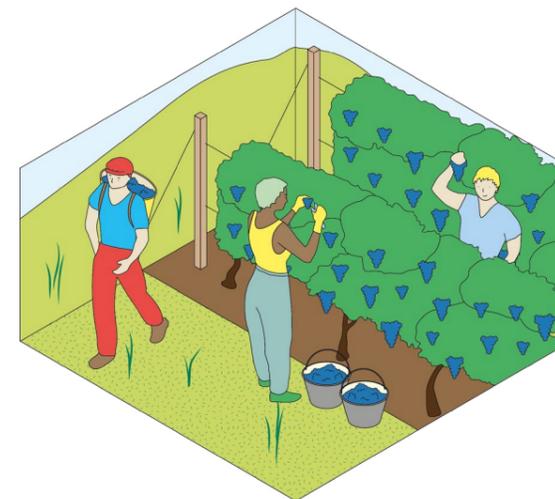
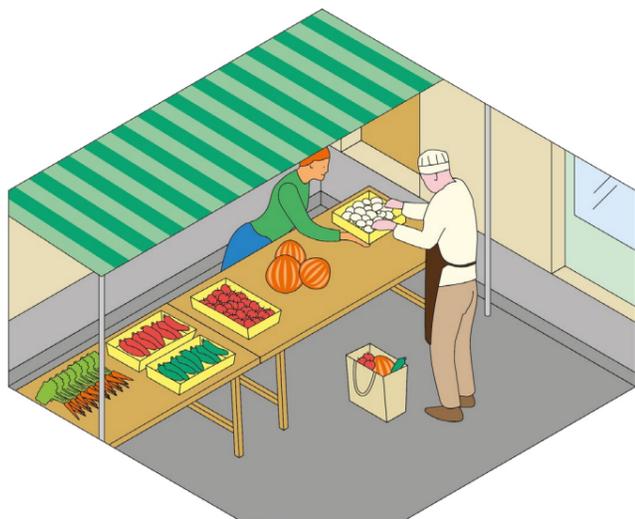
Sur inscription : exploreparis.com

Payant : 15€/personne

Renseignements : 01 57 14 56 72

Brasserie Gallia, 35 rue Méhul 93500 Pantin

exploreparis.com



DANS LE VAL-DE-MARNE



© Brasserie Gallia

DÉCOUVERTE DES SERRES CHEZ VACHEROT ET LECOUFLE Boissy-Saint-Léger

Il sera possible de visiter les serres centenaires historiques de Vacherot et Lecoufle qui abritent les plantes-mères classées « Collection nationale » par le Conservatoire des Collections végétales spécialisées. La roseraie actuelle présente une chronologie exceptionnelle en la matière. Rencontres et échanges s'y succèdent entre scientifiques, botanistes, roséristes et hybrideurs.

Vendredi 7 et samedi 8 juin de 10h à 18h

Sur inscription : exploreparis.com

Payant : 7,50€/personne

Renseignements : 01 45 69 10 42

Orchidées, 29 rue de Valenton 94470 Boissy-Saint-Léger

www.lorchidee.fr

DANS LE VAL D'OISE

VISITE DES CHAMPS ET DES SERRES

Cergy

Les Plaisirs du jardin convieront le public à venir découvrir leur ferme, en visitant ses champs et ses serres. Cela sera l'occasion de rencontrer ses exploitants et d'en apprendre davantage sur leurs méthodes de travail. Un verre de l'amitié à la ferme sera servi pour poursuivre les échanges.

Samedi 8 juin de 9h30 à 11h30

Sur inscription : doodle.com

Renseignements : 06 74 09 94 45

Les Plaisirs du Jardin, 8 chemin des Patis 95000 Cergy

lesplaisirsdujardin.fr

Tout le programme sur :
www.journeesagriculture.fr
#JNAgri



Soutenu par
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Qualité
Régionale
Démocratie

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

AGENCE BIO

invivo

AEMA

Région Île de France

mutualia
Entre nous, c'est mieux

FONDATION AVRIL

semæ

Partenaires réseaux
réseaux
terres
d'ici

evo
entreprise et découverte

Partenaires médias
france tv

radiofrance

bleu