

JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE

7.8.9
juin 2024
Éducation à
l'alimentation

www.journeesagriculture.fr | #JNAgri

4^e édition



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Les coups de cœur et temps forts
des Journées Nationales de l'Agriculture



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

Make.org Foundation

Chloé Agrinier
chloe.agrinier@foundation.make.org
06 69 17 05 97

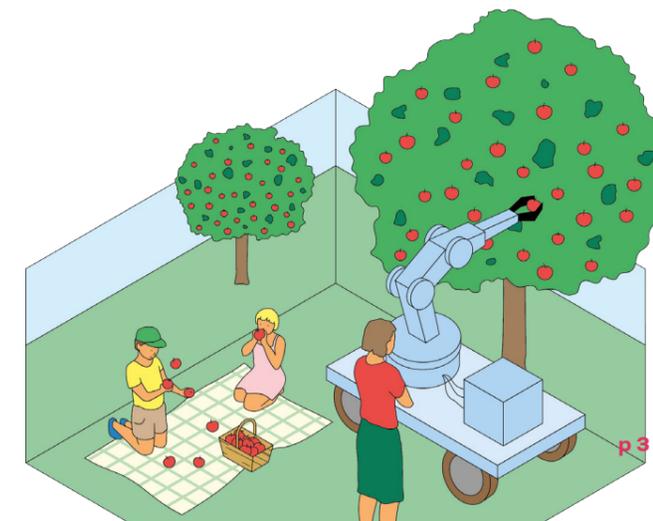
LES COUPS DE CŒUR ET TEMPS FORTS DES JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE

Les 7, 8 et 9 juin 2024, partout en France, se tiendra la 4^e édition des Journées Nationales de l'Agriculture. Cette manifestation est devenue le rendez-vous privilégié et incontournable d'échanges entre le public et l'ensemble des professionnels agricoles. Des exploitations familiales aux industries agroalimentaires en passant par les établissements d'enseignement, de recherche et les sites patrimoniaux, c'est l'ensemble des acteurs du monde agricole qui invitera les Français à un moment d'échange et de partage.

Présentations des produits de la ferme, dégustations de vins dans les domaines viticoles, démonstrations d'engins agricoles, initiations aux récoltes, découvertes des élevages, visites de centres de formation... Ces événements conviviaux seront l'occasion de faire valoir la qualité et le dynamisme de leurs activités et la réalité de leurs métiers.

Le pari de ces journées est de renforcer le lien entre les citoyens, urbains comme ruraux, et le monde agricole afin de mieux se connaître et débattre ensemble de l'avenir de l'agriculture, de ses enjeux environnementaux et de son importance dans leur quotidien. Depuis leur création, les JNAgri, coorganisées par [#agridemain](#) et [Make.org Foundation](#) connaissent un succès croissant auprès du grand public comme des professionnels. Cette année, près de 1 000 événements seront proposés. L'édition 2024, soutenue par Nicolas Chabanne fondateur de « C'est qui le Patron ?! », sera portée par la thématique de l'éducation de l'alimentation.

Les Journées Nationales de l'Agriculture, placées sous le haut patronage du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, sont soutenues par un réseau de mécènes et partenaires à l'engagement fort. Ils participent activement au succès de ces journées en organisant des animations ouvertes au public et mobilisent leurs réseaux.





LES COUPS DE CŒUR, NOUVEAUTÉ DE L'ÉDITION 2024



GRANDE NOUVEAUTÉ DE CETTE ANNÉE : un jury, associant la Fondation Avril, a sélectionné des événements labellisés « Coups de cœur JNagri ».

Cette distinction permet de mettre encore plus en avant ces rendez-vous. La manifestation sera rythmée par de nombreux temps forts. Autant de moments d'échange privilégiés qui permettront au public de découvrir une agriculture aux multiples facettes : responsable, innovante, insolite, familiale... Et, surtout, au service d'une alimentation de qualité !

► LES LAURÉATS !

ATELIERS DÉCOUVERTE AUTOUR DES PRODUITS FERMENTÉS Auzeville-Tolosane, Haute-Garonne, Occitanie

En partenariat avec L'école comestible et la mairie d'Auzeville, AgroToulouse organisera et animera des ateliers autour des produits alimentaires fermentés à destination des enfants de primaire. Les étudiants prendront part à ces sessions de découverte. Pains, légumes fermentés, fromages... Ils prouveront que la fermentation est au cœur de l'alimentation. À partir de 16h30, les familles pourront déguster des produits proposés par les associations étudiantes, des anciens diplômés et des producteurs locaux. Des supports pédagogiques autour des procédés fermentaires seront également mis à disposition.

Vendredi 7 juin de 9h à 20h
INP-ENSAT, avenue de l'Agrobiopole 31326 Auzeville-Tolosane
www.ensat.fr

RENCONTRES AGRICOLES AU SYSTÈME U VILLEBOIS-LAVALLETTE Villebois-Lavalette, Charente, Nouvelle-Aquitaine

Le Super U de Villebois-Lavalette organisera des démonstrations de machines agricoles en présence de producteurs locaux partenaires. Il proposera aussi la visite d'une exploitation voisine en embarquant dans une remorque.

Vendredi 7 et samedi 8 juin de 9h30 à 19h30 et dimanche 9 juin de 9h à 12h30
Super U Villebois-Lavalette, ZAC de Sigalaud 16320 Villebois-Lavalette
www.magasins-u.com/magasin/superu-villeboislavalette



© Aime ton agri

AGRI'RANDO Charente, Nouvelle-Aquitaine

« Aime ton agri » proposera des randonnées qui permettront de découvrir 5 fermes. Cette animation sera organisée en partenariat avec le Comité Départemental de Randonnée Pédestre. Des supports pédagogiques seront proposés aux participants qui pourront aussi profiter des productions des différentes fermes.

Vendredi 7 à Mainxe-Gondeville : 4,5 kilomètres entre une exploitation qui produit du Cognac et du Pineau, et le domaine du Tambourinour, qui cultive des légumes sous serre et qui proposera un marché de producteurs. Une tombola y sera organisée.

Samedi 8 à Linars : 5,9 kilomètres, depuis l'exploitation Pineau Roussille à Linars, aussi productrice de Cognac. L'itinéraire passera par l'EARL des Bergerons, exploitation viticole et d'élevage et transformation de volailles, où sera proposée une deuxième visite. Des dégustations seront assurées.

Dimanche 9 à Val-de-Bonnieure : 7,3 kilomètres avec départ et arrivée au GAEC des Épardeaux qui élève des vaches de race Blondes d'Aquitaine. Restauration sur place possible sur réservation.

Agri'Rando à Mainxe-Gondeville
Vendredi 7 juin de 14h30 à 17h30
Sur réservation : forms.office.com/e/yFUuf5p674
Domaine du Tambourinour, 5 domaine du Tambourinour 16200 Mainxe-Gondeville

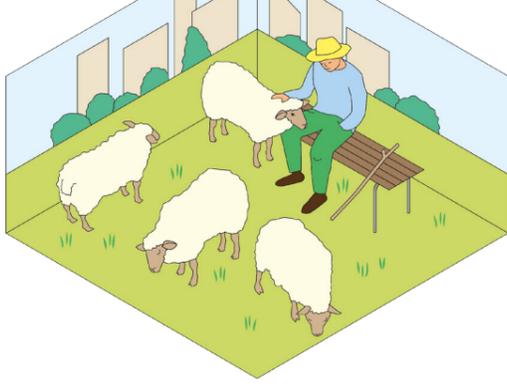
Agri'Rando à Linars
Samedi 8 juin de 14h30 à 18h
Sur réservation : forms.office.com/e/XVUZP2ZAQ8
Renseignements : : 06 14 09 33 27
Cognac et Pineau Roussille, 21 rue de Libourdeau 16730 Linars

Agri'Rando à Val-de-Bonnieure
Dimanche 9 juin de 9h30 à 12h30
Sur réservation : forms.office.com/e/drYHtPfZxS
GAEC des Épardeaux 16230 Val-de-Bonnieure

À LA DÉCOUVERTE DU CHANVRE Saint-Pierre-du-Mont, Landes, Nouvelle-Aquitaine

L'Alpad 40 (association landaise pour la promotion de l'agriculture durable) proposera des ateliers de présentation de la filière chanvre au sein de la ferme de Burté ainsi que des produits de l'exploitation. Création de savons à base de chanvre, mais aussi des recettes et des dégustations seront proposées aux scolaires et au grand public.

Vendredi 7 juin (horaires à préciser)
Ferme de Burté, 40280 Saint-Pierre-du-Mont
www.alpad40.fr



« AUX PRÈS DES CUISINIERS »
Gironde, Nouvelle-Aquitaine

Organisation d'un jeu concours au sein des structures de différents lieux de restauration collective. Un duo exploitant/chef devra proposer un plat à partir des produits de l'exploitation. Le public sera invité à désigner sa recette coup de cœur (vote limité aux personnes bénéficiant de la restauration collective).

Vendredi 7 et samedi 8 juin
Événement se déroulant sur différents lieux de restauration collective en Gironde
www.auxpresdescuisiniers.fr

VISITES D'EXPLOITATIONS AVEC L'ANEFA TARN-ET-GARONNE

Tarn-et-Garonne, Occitanie

L'ANEFA Tarn-et-Garonne organisera des visites d'une exploitation pour des scolaires, des demandeurs d'emploi, jeunes de missions locales et les personnes en insertion ou reconversion. Des ateliers du goût ainsi que des dégustations afin de valoriser la chaîne alimentaire « du champ à l'assiette » compléteront ces découvertes dans le cadre de l'opération Place à l'agri.

Vendredi 7, samedi 8 et dimanche 9 juin
82000 Montauban
www.anefa.org/tarn-et-garonne/

MARCHÉ DES PRODUCTEURS DE PAYS DE TOULON

Toulon, Var, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Le marché de Toulon accueillera 15 producteurs de la région invitant le public à découvrir leurs produits et la façon dont ils sont cultivés. Un grand apéritif, des ateliers de rempotage et des jeux en bois animeront le rendez-vous. Un stand sera proposé autour des parfums et de la saisonnalité des fruits et légumes, avec une animation de l'interprofession (Interfel). Une tombola permettra de remporter plusieurs paniers garnis de produits locaux.

Samedi 8 juin de 8h à 13h
Renseignements : 04 94 50 54 50
Marché des Producteurs de Pays de Toulon, rue Paul Lendrin 83000 Toulon
www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca/var/toulon/marche/



© Marché des Producteurs de Pays



© Villa Météor - Céline Schnell/Une fille en Alsace

L'ESTIVAL DU DAUPHINÉ

La Tour-du-Pin, Isère, Auvergne-Rhône-Alpes

« 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@zaciys.net
Renseignements : 06 31 79 33 92
Lycée horticole et animalier, 164 allée Louis Clerget 38110 La Tour-du-Pin
festivaldudauphine.fr

VISITE À LA VILLA MÉTÉOR

Hochfelden, Bas-Rhin, Grand Est

Dans un site du XVII^e siècle, la brasserie Météor accueillera le public pour des visites guidées. Matières premières, fermentation, brassage... Elle partagera les secrets de fabrication de ses bières et son histoire. Des initiations à la dégustation seront assurées par son barman. Les visiteurs pourront profiter de leur boisson dans les jardins de la brasserie dans un *Biergarten* avec des petits plats intégrant des produits frais des agriculteurs locaux qui se joindront au rendez-vous. Une soirée conviviale et immersive sera proposée pour parfaire la découverte de l'agriculture locale.

Samedi 8 et dimanche 9 juin de 10h à 16h
Payant : 9€/adulte, 6€/étudiant, 2€/12-16 ans, gratuit pour les moins de 12 ans
Renseignements : 03 88 02 22 44
Villa Météor, 1b rue du général Gouraud 67270 Hochfelden
www.brasserie-meteor.fr/fr/villa-meteor

VOYAGE AUTHENTIQUE AU CŒUR DU VIGNOBLE FAMILIAL

Saint-Émilion, Gironde, Nouvelle-Aquitaine

Château Champion proposera de plonger au sein d'un domaine familial. Un atelier immersif dans le vignoble fera découvrir le métier à travers les pratiques viticoles durables et engagées pour l'environnement. La visite de la propriété sera complétée d'une dégustation de vins. Un dîner traditionnel sera proposé au cœur du jardin. Chaque plat mettra en valeur des produits biologiques locaux avec comme pièce maîtresse une viande cuite à la broche (porcelet ou agneau) accompagnée des vins du domaine. Des animations seront prévues pour les enfants.

Samedi 8 juin de 17h à 22h
Payant : 45€/personne
Sur inscription : info@chateau-champion.com
Renseignements : 06 09 11 53 48
Château Champion, 33330 Saint-Émilion
www.chateau-champion.com



BALADE BOTANIQUE ROMAINE, CUEILLETTE ET PESTO AU JARDIN DE LA VERRERIE
Arles, Bouches-du-Rhône, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Les États généraux, le Conseil de Développement du Pays d'Arles et le tiers-lieu La Verrerie proposeront des animations culturelles et détente. Les participants pourront se balader à la découverte des plantes de l'Antiquité romaine présentes dans le jardin. L'occasion d'évoquer les bienfaits de l'alimentation méditerranéenne. Au programme : un atelier cueillette de plantes sauvages pour fabriquer du pesto, dégustation avec des légumes invendus transformés par le procédé de lactofermentation et échange sur l'agriculture et l'alimentation. Et pour les enfants : coloriages et jeux sur l'agriculture et l'alimentation romaine.

Dimanche 9 juin de 14h à 16h30

Sur inscription : laverrierearles.fr

Jardins de La Verrerie, chemin de la Verrerie 13200 Arles
laverrierearles.fr

UN WEEK-END À LA FERME AVEC LE PAT DE CHÂTEAU-THIERRY
Château-Thierry, Aisne, Hauts-de-France

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) de Château-Thierry organisera des portes ouvertes dans les fermes pour des visites guidées ou libres. Des ateliers pédagogiques, jeux pour les enfants et repas conviviaux seront aussi proposés. L'objectif des animations est de sensibiliser les jeunes, développer et faire acquérir des savoirs et compétences, en mettant en avant les notions des plaisirs de manger et de bouger. L'événement sera organisé en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de l'Aisne, le lycée agricole de Crézancy, l'Union des syndicats des agriculteurs de l'Aisne et la Communauté d'Agglomération de la région de Château-Thierry.

Lieux et horaires de rendez-vous à retrouver sur le site

02400 Château-Thierry

www.carct.fr/et-agit/lagriculture-et-lalimentation-durable

VISITE D'EXPLOITATION AVEC LE SUPER U VILLAINES-LA-JUHEL
Villaines-la-Juhel, Mayenne, Pays de la Loire

Le Super U proposera une exposition de matériel agricole et conviera certains de ses producteurs partenaires à rencontrer les consommateurs. Il accueillera des élèves de primaire pour un moment pédagogique autour de l'éducation à l'alimentation.

Vendredi 7 et samedi 8 juin de 8h30 à 19h30

Super U Villaines-la-Juhel, 9 rue du Maine 53700 Villaines-la-Juhel

www.magasins-u.com/magasin/superu-villaines



© Jardins de La Verrerie



© Panzani

AU CHAMP AVEC BONDUELLE
Marchépot-Misery, Somme, Hauts-de-France

Bonduelle proposera à des scolaires et à des consommateurs Carrefour de visiter les parcelles d'une exploitation en expliquant les principes de l'agriculture régénératrice. Des ateliers seront proposés en présence de chefs pour cuisiner les produits issus de l'exploitation avec l'association Wechange.

Du jeudi 6 au samedi 8 juin

Ferme de M. Pucho, 80200 Marchépot-Misery

www.bonduelle.fr

EXPLOITATION DE BLÉ DUR DE DEUX AGRICULTEURS PARTENAIRES DE PANZANI
Beauce-la-Romaine, Loir-et-Cher, Centre-Val de Loir
Juzes, Haute-Garonne, Occitanie

Panzani proposera aux scolaires et au grand public de visiter un champ de blé dur avec deux de ses agriculteurs partenaires, Baptiste Menon et Vincent Jonquières, juste avant la période de récolte. Ils pourront y découvrir toutes les spécificités de la culture de cette céréale et participer à divers ateliers, notamment sur le rôle des organismes stockeurs avec la découverte du matériel de mesure de qualité ou sur la fabrication des pâtes. Une dégustation terminera ce parcours.

Exploitation de Baptiste Menon

Vendredi 7 juin de 9h à 19h30

Sur réservation : baptmen@me.com

Renseignements au 06 75 71 18 67

Mauvelles 41240 Beauce-la-Romaine

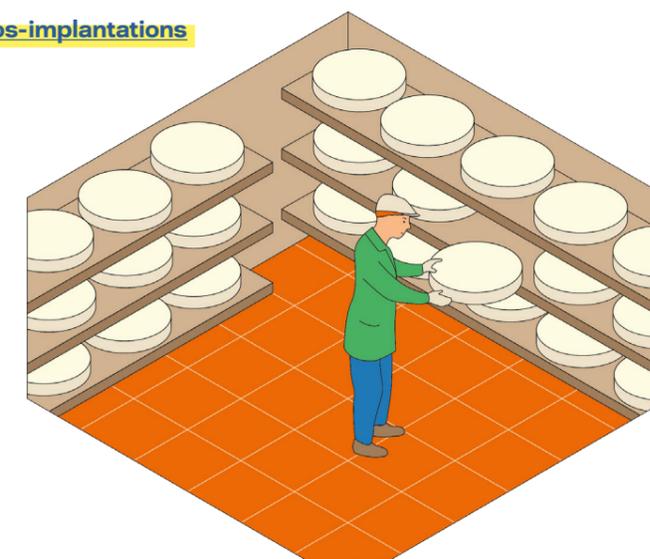
Exploitation de Vincent Jonquières

Vendredi 7 juin de 9h à 19h30

Sur réservation : my.weezevent.com

31540 Juzes

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





LES TEMPS FORTS DES JNAGRI 2024

► POUR UNE AGRICULTURE RESPONSABLE ET RAISONNÉE

VISITE DE CHÂTEAUFER, CHÂTEAU ET FERME AGROÉCOLOGIQUE Bruère-Allichamps, Cher, Centre-Val de Loire

L'exploitation de Châteaufer travaille au cœur d'un domaine classé au titre des monuments historiques du XVII^e siècle. Pionnière en matière d'agroforesterie et de maraîchage bio-intensif (60 sortes de légumes différentes), elle ouvrira ses portes au public. La ferme transforme aussi ses légumes oubliés, parures ou fanes pour limiter le gaspillage. Cuits, séchés ou lactofermentés, ils permettent de préparer des recettes inédites, plats, aromates et épices.

Vendredi 7 juin de 10h à 11h30 puis de 14h30 à 16h, samedi 8 et dimanche 9 juin de 14h30 à 16h
Renseignements : accueil@chateaufer.fr ou 06 74 83 01 91
Châteaufer, lieu-dit Châteaufer 18200 Bruère-Allichamps
chateaufer.fr



© Bergerie nationale de Rambouillet

VISITE DE L'EXPLOITATION AGRICOLE DE LA BERGERIE NATIONALE DE RAMBOUILLET Rambouillet, Yvelines, Île-de-France

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

JOURNÉE DE L'AGRICULTURE À LA FERME DU PARCOT Échourgnac, Dordogne, Nouvelle-Aquitaine

La ferme du Parcot proposera un après-midi d'échanges autour de la souveraineté alimentaire. Au programme : table-ronde, « jeu de la ficelle de l'alimentation » (pour les plus de 14 ans, réservation conseillée) qui vise à révéler les liens entre les sphères économiques, sociales, environnementales et politique, visite de la ferme et projection d'un documentaire. *L'abattoir idéal, une histoire d'éleveurs* de Gertrude Baillot plongera les spectateurs au cœur de la Creuse, où les bouchers préparent et vendent la viande en cherchant à concilier élevage éthique et industrialisation de l'abattage. Un casse-croûte paysan est proposé pour le déjeuner (8€ sur réservation).

Dimanche 9 juin de 17h à 18h30
Visite payante : 2€/personne
Renseignements : 05 53 81 99 28
La ferme du Parcot, 68 chemin Abel Guionneau 24410 Échourgnac
www.parcot.org

► MARCHES ET CIRCUITS COURTS



© Marché des Producteurs de Pays

MARCHÉ DES PRODUCTEURS 100% AGRICULTEURS ET ARTISANS

Var, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Les marchés des Producteurs de Pays sont des marchés 100% agriculteurs et artisans. Ils sont portés par les Chambres d'Agriculture et rentrent dans la démarche de Bienvenue à la ferme. Il sera alors possible d'échanger avec les exposants sur les conditions de production et la qualité de leurs produits. Certains pourront proposer une visite de leur exploitation aux intéressés.

Marché des Producteurs de Pays de Lorgues

Vendredi 7 juin de 9h à 12h
Boulevard de la République 83510 Lorgues

Marché des Producteurs de Pays d'Ollioules

Vendredi 7 juin de 17h à 19h
Route de la Gare 83090 Ollioules

Marché des Producteurs de Pays du Castellet

Samedi 8 juin de 8h à 12h
Place Herrischried 83330 Le Castellet

VENTE DE PRODUITS LOCAUX ET FERMISERS

Anjoutey, Territoire de Belfort, Grand Est

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



© Chèvrerie de Valbonne

DÉCOUVERTE DE LA CHÈVRERIE DE VALBONNE

Valbonne, Alpes-Maritimes, Provence-Alpes-Côte d'Azur

La chèvrerie de Valbonne, située en zone urbaine, accueillera le public pour partager sa passion de l'élevage caprin. Les visiteurs pourront assister à la traite, puis accompagner le troupeau jusqu'à son parc à 10h30 ou lors de son retour à 16h30. Ils découvriront les fromages bio confectionnés sur l'exploitation. Un mini-marché de producteurs locaux sera aussi organisé sur place. Une animation sur le monde des abeilles sera proposée par une apicultrice.

Samedi 8 juin de 10h à 12h et de 15h à 19h
Renseignements : 06 86 52 38 47
La chèvrerie de Valbonne, 1382 route de Biot 06560 Valbonne
www.facebook.com/LaChevrerieDeValbonne



► DES ACTIVITÉS POUR TOUTE LA FAMILLE

CHASSE AU TRÉSOR AUX RUCHERS DU BORN Pontenx-les-Forges, Landes, Nouvelle-Aquitaine

Les ruchers du Born proposeront aux plus jeunes de partir à l'aventure avec « Bizzie l'abeille » pour retrouver les pots de miel égarés. Une surprise attendra les enfants à la fin de la chasse au trésor. Les familles pourront aussi visiter la ferme en autonomie. Elles en apprendront plus sur le miel et la flore des Landes, la vie des abeilles et le métier d'apiculteur.

Du lundi 3 au vendredi 7 juin de 10h à 12h30

Payant : 8€/personne

Renseignements : 05 58 07 40 74 ou contact@ruchersduborn.fr

Les ruchers du Born, 810 avenue de Mimizan 40200 Pontenx-les-Forges

www.ruchersduborn.fr

JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE À L'ALPAGE-ÉCOLE DE SULENS Serraval, Haute-Savoie, Auvergne-Rhône-Alpes

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 et 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

UNE JOURNÉE À LA FERME : DÉCOUVERTE DES POULES ET DE L'ACTIVITÉ MEUNERIE Baugé-en-Anjou, Maine-et-Loire, Pays de la Loire

La ferme des Durand proposera de se promener librement sur l'exploitation ou de suivre une visite commentée. La découverte se poursuivra avec des ateliers adaptés à tous les âges : mouture, transformation de la laine de mouton, construction en terre et paille... Il sera aussi possible de participer à une randonnée (12 à 17 kilomètres au départ de la ferme) ou à une balade en poésie avec la compagnie « Tout se sème » et ainsi profiter d'animations artistiques. Un concert viendra clore la journée. Petite restauration et buvette sur place.

Dimanche 9 juin de 9h à 18h

Ferme des Durand, Le Bouchet Cheviré-le-Rouge 49150 Baugé-en-Anjou

www.lafermedesdurand.fr



© Ferme Lammert - Marie Casenave-Péré

JEU DE PISTE À LA FERME LAMMERT Ensisheim, Haut-Rhin, Grand Est

Petits et grands seront attendus à la ferme Lammert pour un jeu de piste dans les champs. Une belle balade de quelques kilomètres semée d'indices permettra de découvrir tous les recoins de ces champs et les secrets des céréales cultivées en plaine du Rhin.

Dimanche 9 juin de 10h à 12h

Payant : 15€/adulte, gratuit pour les enfants

Sur réservation : marie@ferme-lammert.fr

Renseignements : 06 13 59 84 95

Ferme Lammert, 68190 Ensisheim

www.ferme-lammert.fr



JOURNÉE PORTES OUVERTES À LA FERME DE GRIGNON Grignon, Yvelines, Île-de-France

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

► ARTISANAT ET SAVOIR-FAIRE



© Confiserie du Roy René

VISITE GUIDÉE « DE L'AMANDIER AU CALISSON » Aix-en-Provence, Bouches-du-Rhône, Provence-Alpes-Côte d'Azur

La confiserie du Roy René dévoilera les procédés de transformation de l'amande pour devenir le calisson d'Aix. Les visiteurs parcourront, au cours d'une visite guidée, les jardins de la confiserie et découvriront cet arbre méditerranéen qu'est l'amandier. Ils en apprendront plus sur l'engagement du Roy René pour redynamiser la filière sur le territoire. La visite se poursuivra dans le musée pour tout apprendre des étapes de transformation.

Vendredi 7 de 10h à 11h15 et de 16h00 à 17h15 puis samedi

8 juin de 11h à 12h15

Sur inscription : www.calisson.com

Renseignements : 04 42 39 29 82

Confiserie du Roy René, 5380 route d'Avignon

13090 Aix-en-Provence

www.calisson.com



© Les collines de Bespla

ACTIVITÉ NATURE « CUEILLETTE DE LA LAVANDE » Villasavary, Aude, Occitanie

Les collines de Bespla inviteront à prendre part à la cueillette ancestrale de la lavande et ainsi vivre une expérience sensorielle en pleine nature. L'arrivée récente de la culture de la lavande sur le territoire et ses nombreuses utilisations et vertus seront abordées. Après s'être essayés à la récolte, les visiteurs pourront déguster un verre de limonade à la lavande et confectionner un bouquet ou un sachet de fleurs pour parfumer leurs armoires.

Vendredi 7 juin de 10h à 12h

Sur inscription : lescollinesdebesplas.fr

Payant : 8€/personne

Renseignements : 06 63 27 91 05

Les collines de Bespla, La Viguière 11150 Villasavary

www.lescollinesdebesplas.fr

PORTES OUVERTES DE L'HUILERIE HUNTE Caugé, Eure, Normandie

L'huilerie Hunte accueillera les curieux pour des visites de sa ferme, dont l'histoire débute en 1160. Elle fera découvrir son élevage de vaches Rouge des prés et son activité de fabrication d'huile de lin. Un produit aux multiples propriétés : pour le bois, le cuir, l'alimentation des animaux, l'entretien de la maison ou encore les produits d'hygiène tels que les savons et shampoings.

Samedi 8 et dimanche 9 juin de 10h à 18h

Renseignements : 06 14 32 64 04

Ferme de Morand, impasse de Morand 27180 Caugé

aurendezvousdesnormands.fr/huilerie-hunte

▶ LES INSOLITES



© La ferme des Cara-Meuh !

VISITE DE LA FERME, DÉGUSTATION DES PRODUITS ET DU LAIT ENTIER FAIREFRANCE Vains, Manche, Normandie

La ferme des Cara-meuh !, exploitation laitière éthique bio qui transforme le lait de manière artisanale, notamment en caramels, proposera des visites libres grâce à un parcours pédagogique. Le public découvrira son histoire et son fonctionnement, ses vaches laitières, veaux, cochons de Bayeux, ruches et son poulailler mobile, le « Cara-Poule ! » fabriqué dans un ancien bus de ville. Les participants en apprendront plus sur le projet de reboisement engagé. Des quiz et des jeux assureront un caractère ludique à la visite. La ferme proposera aussi des dégustations (lait, fromages et caramels).

Du lundi 3 au dimanche 9 juin de 9h à 19h
Renseignements : 02 33 70 82 40
La ferme des Cara-Meuh !,
11 route de Saint-Léonard 50300 Vains
www.cara-meuh.com



© La Cabane à Spiruline

VISITE DE LA CABANE À SPIRULINE Chaumes-en-Retz, Maine-et-Loire, Pays de la Loire

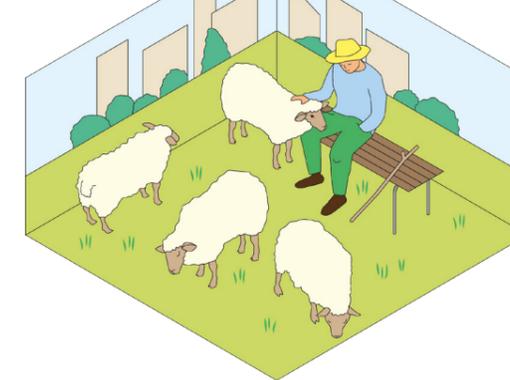
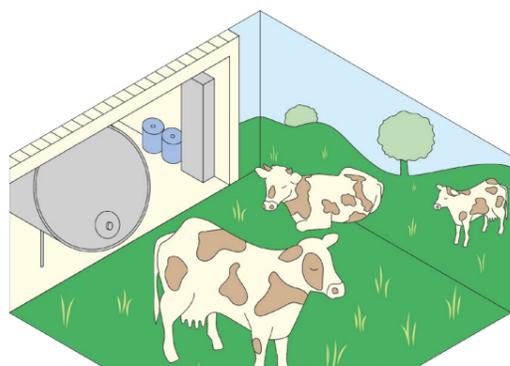
La spiruline, algue microscopique, est reconnue pour ses bienfaits sur la santé. La culture de cet aliment s'avère aussi économe en eau et en énergie. Ces atouts ont conduit Richard et Thierry à créer une ferme aquacole dédiée, La Cabane à Spiruline, qu'ils feront découvrir. Les deux passionnés retraceront l'histoire du produit, détailleront son mode de culture et ses bienfaits et proposeront des dégustations de spiruline pure et d'aliments l'intégrant dans leur recette.

Vendredi 7 et samedi 8 juin de 10h à 17h
Sur réservation : lacabaneaspiruline@gmail.com
Renseignements : 06 61 96 33 91
La Cabane à Spiruline,
733 rue des Buis 44320 Chaumes-en-Retz
lacabaneaspiruline.fr

DÉCOUVERTE DES SERRES CHEZ VACHEROT ET LECOUFFLE Boissy-Saint-Léger, Val-de-Marne, Île-de-France

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
Payant : 7,50€/personne
Sur réservation : exploreparis.com/fr/1198-vacherot-lecoufle-orchidees.html
Renseignements : 01 45 69 10 42
Orchidées, 29 rue de Valenton 94470 Boissy-Saint-Léger
www.lorchidee.fr



PRODUCTION DE SORBETS ET GLACES VÉGÉTALES BIO Saint-Étienne-en-Bresse, Saône-et-Loire, Bourgogne-Franche-Comté

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



© Le Jardinier Glacier

TOUS À LA FERME AUX INSECTES Guipavas, Côtes-d'Armor, Bretagne

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 réservation : contact@agriculteurs-de-bretagne.bzh
Renseignements : 02 98 52 48 59
La ferme aux insectes, Kervao 229490 Guipavas
www.tousalaferme.bzh



© Heidi agricultrice

RENCONTRE AVEC LES CHIENS DE BERGER Veynes, Hautes-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Le public pourra rencontrer des chiens de protection de race Patou et berger des Pyrénées. L'occasion d'échanger avec les éleveurs sur la problématique de leur présence sur les sentiers de randonnée. Les participants apprendront les comportements à adopter face à eux. Cet échange leur permettra de mieux comprendre leur présence et leur rôle au sein d'un élevage. Une balade à la rencontre des brebis et des dégustations de produits de la ferme seront aussi proposés.

Dimanche 9 juin de 15h à 17h
Renseignements : 06 14 31 28 48
Les Garcins de Glaise, 05400 Veynes

► L'AGRICULTURE EN FÊTE

FÊTE DU BOIS DE LA CHAPELLE Torcy, Pas-de-Calais, Hauts-de-France

La fête du Bois de la Chapelle proposera de multiples animations autour des produits fermiers et locaux. Les participants pourront suivre la « balade du patrimoine » organisée par l'office de tourisme, se rendre sur le marché des producteurs, faire un tour en calèche ou visiter la brasserie. Les enfants pourront s'amuser avec des jeux anciens, une structure gonflable ou encore découvrir de vieux tracteurs. Un repas fermier sera proposé. La soirée s'achèvera par un bal années 80.

Samedi 8 juin de 15h à 2h
Payant : 18€/adulte, 10€/moins de 12 ans pour le repas
Renseignements : 06 50 78 48 26
Brasserie Bois de la Chapelle, 8 rue Principale 62310 Torcy
www.hautpaysdopale.com/agenda/fete-du-bois-de-la-chapelle/

FÊTE DE L'AGRICULTURE DE LA MARNE Normée, Marne, Grand Est

La fête de l'agriculture de la Marne s'organisera autour d'un marché avec des producteurs locaux. Des dégustations de produits, démonstrations de matériel, une exposition de tracteurs anciens ou encore une mini ferme y seront notamment proposés. L'événement, organisé par les Jeunes agriculteurs, expliquera les pratiques et le quotidien des agriculteurs et agricultrices. Cette manifestation valorisera l'agriculture en amont comme en aval des filières. L'ANEFA, avec la démarche « Place à l'Agri 2024 », invitera à l'exploration des métiers et des formations de la filière agricole.

Samedi 8 de 16h à 2h et dimanche 9 juin de 9h à 19h
Payant : 5€/personne pour une journée, 8€/personne pour 2 jours
Renseignements : 06 74 28 93 37 ou ja.marne.51@gmail.com
51230 Normée
www.ja51.fr



© GAEC La Trochoise

SOIRÉE FESTIVE À LA FERME Troche, Corrèze, Nouvelle-Aquitaine

Le GAEC La Trochoise accueillera le public pour un repas en partenariat avec la ferme de la Prade, et en présence de David Gery, éleveur et producteur de framboises et d'un producteur de vin de Bordeaux, l'EARL Vignobles Trejaut. Animé par une *banda*, le dîner se prolongera par une soirée festive en musique. L'exploitation assure une activité d'élevage bovin Limousin et de production de pommes et poires, proposée en vente directe à la ferme.

Samedi 8 juin de 19h à 23h
Sur inscription : gaecatrochoise@gmail.com
Payant : 12€/personne
Renseignements : 06 33 82 28 96 ou 06 77 11 96 46
GAEC La Trochoise, 341 chemin de Chantegril 19230 Troche
latrochoise.fr



► VINS ET SPIRITUEUX

PORTES OUVERTES AU DOMAINE PLEIN PAGNIER Mazan, Vaucluse, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Le domaine viticole Plein Pagnier organisera une journée portes ouvertes pour une plongée dans l'univers de la viticulture. L'équipe de passionnés guidera les participants dans une expérience sensorielle, révélant les subtilités de chaque cépage et les caractéristiques du terroir. De la vigne à la bouteille, dans les paysages viticoles, ils en apprendront davantage sur les étapes clés de la culture et de la vinification. Les visiteurs pourront participer à l'*afterwork*, au cœur des vignes, pour déguster les vins du domaine accompagnés de mets sélectionnés pour l'occasion.

Vendredi 7 juin de 10h à 18h
Renseignements : terresdedouard@gmail.com ou pleinpagnier@gmail.com
Domaine Plein Pagnier, 2033 La Venue de Mormoiron 84380 Mazan
www.plein-pagnier.com

OSEZ LE VIN AU FÉMININ Guebenschwihr, Haut-Rhin, Grand Est

Muriel, vigneronne indépendante, proposera de vivre une expérience originale, moderne et conviviale. Les visiteurs découvriront les coulisses viticoles : balade guidée dans les vignes qui les sensibilisera à la viticulture bio et découverte des installations techniques. Une dégustation comparative et commentée de 6 à 10 vins, dont Muriel dévoilera l'histoire, sera prévue. Des jus de raisins bio, rouges et blancs, seront disponibles pour les personnes qui le souhaitent.

Vendredi 7, samedi 8 et dimanche 9 juin de 10h à 12h et de 14h à 18h30
Sur réservation : cave@vin-alsace-gueth.com ou www.vin-alsace-gueth.com
Payant : 25€/adulte, gratuit/enfant ou adolescent
Renseignements : 03 89 49 33 61
Domaine Gueth, 1 Brunnmattweg 68420 Guebenschwihr
www.vin-alsace-gueth.com



© Domaine de Sauvète

FLÂNERIE ET CHASSE AU TRÉSOR AU DOMAINE SAUVÈTE

Le domaine de Sauvète invitera à s'immerger dans son vignoble. Au fil des légendes et histoires familiales, le public découvrira le travail quotidien de la vigne en agriculture biologique. Un passage à la cave permettra d'aborder les vinifications avant une dégustation des vins du domaine et jus de raisin pour les enfants. Le domaine proposera un jeu de piste dans les vignes, le samedi, pour percer le secret de la cuvée perdue !

Visite guidée : vendredi 7 et samedi 8 juin de 15h à 16h30
Sur inscription : domaine-sauvete.com
Payant : 9,50€/personne
Chasse au trésor : samedi 8 juin de 14h à 16h
Sur inscription : domaine-sauvete.com
Payant : 9,50€/personne
Renseignements : 02 54 71 48 68
Domaine Sauvète, 15 route des Vignes 41400 Monthou-sur-Cher
www.domaine-sauvete.com

VISITE DE LA DISTILLERIE Beaucourt-en-Santerre, Somme, Hauts-de-France

La distillerie artisanale d'Hautefeuille donnera accès à ses coulisses au travers de visites guidées et dégustations. Elle proposera de plonger dans l'histoire de la distillation en présentant son processus de fabrication. Du brassage au vieillissement, les curieux découvriront toutes les étapes de la confection de son whisky. Chaque visite sera une immersion dans l'art de créer des whiskys et gins de terroir.

Samedi 8 juin de 15h à 19h
Sur inscription : www.distilleriedhautefeuille.com
Payant : 10€/personne
Renseignements : 06 45 28 43 16
Distillerie d'Hautefeuille, 3 rue Saint Antoine 80110 Beaucourt-en-Santerre
www.distilleriedhautefeuille.com

► VERS L'AGRICULTURE DU FUTUR

CONSTRUIRE UN PAYSAGE ALIMENTAIRE POUR DEMAIN, BALADE APPRENANTE

Clermont-Ferrand, Puy-de-Dôme, Auvergne-Rhône-Alpes

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

SCIENCE ET AGRICULTURE AU MOULON : DU LABO AUX CHAMPS

Gif-sur-Yvette, Essonne, Île-de-France

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



© Ferme verticale Futura Gaia

VISITE DE LA FERME VERTICALE FUTURA GAÏA

Tarascon, Bouches-du-Rhône, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Futura Gaia fera découvrir sa ferme verticale. En combinant agronomie de précision et technologie de pointe, son équipe a créé une solution d'agriculture automatisée sur sol vivant en géoponie rotative. La seule qui existe dans le monde. Les plantes y sont placées dans un environnement contrôlé. Ce mode de culture, complémentaire du plein champ, permet de produire toute l'année, sans pesticide, en consommant 15 à 20 fois moins d'eau.

Vendredi 7 et samedi 8 juin de 10h à 13h

Sur inscription : cyril.hugon@futuraGaia.com

Renseignements : 06 60 39 08 97

Ferme Futura Gaia, 24 rue des Charretiers 13150 Tarascon

www.futuraGaia.com

PORTES OUVERTES DE L'EXPLOITATION EXPÉRIMENTALE « GRANDES CULTURES »

DU CENTRE INRAE OCCITANIE-TOULOUSE

Auzeville-Tolosane, Haute-Garonne, Occitanie

L'INRAE Occitanie-Toulouse proposera la découverte de ses cultures expérimentales en plein champ. L'unité expérimentale d'agroécologie et de phénotypage des cultures, installée sur 80 hectares, met en place des essais sur des variétés de blé, pois, féverole, maïs, tournesol, soja et sorgho. Certifiée pour sa performance environnementale, elle contribue aux recherches sur la transition agroécologique et durable de l'agriculture en France. Au programme : visite des essais et débat citoyen sur les enjeux de la recherche.

Dimanche 9 juin de 10h à 12h30 et de 14h à 16h30

Sur inscription : my.weezevent.com/jna-visite-de-l-exploitation-experimentale

Renseignements : 05 61 28 55 77

INRAE Occitanie-Toulouse, 24 chemin de Borde-Rouge 31320 Auzeville-Tolosane

www.inrae.fr/centres/occitanie-toulouse

► FORMATIONS ET EMPLOIS



© ENILEA Campus Poligny

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

Poligny, Jura, Bourgogne-France-Comté

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

RENCONTRES AGRICOLES - ORIENTATION, FORMATION, EMPLOI

Aléria, Haute-Corse, Corse

France Travail proposera la découverte des opportunités de carrière du secteur agricole en région Corse. Des champs à l'assiette, ce rendez-vous sera l'occasion de rencontrer tous les acteurs locaux d'Aléria : agriculteurs, centres de formation, organismes spécialisés...

Vendredi 7 juin de 9h30 à 13h

Veni e Posa, domaine Terra Vecchia 20270 Aléria

www.francetravail.fr

FESTIVAL CULTIVE TON AVENIR : DÉVELOPPEMENT DURABLE ET ALIMENTATION RESPONSABLE

Mulhouse, Haut-Rhin, Grand Est

Trois fermes (le domaine de Hombourg, la ferme Frisch-Écurie des Prés et les Champs d'Orion) animeront des visites et des ateliers professionnels sur l'agriculture bio et la santé des sols (en partenariat avec l'APEVI). Dans le cadre des portes ouvertes du Centre social et culturel (CSC) Papin, le public découvrira des projets de développement durable et d'alimentation responsable locaux, des expositions, des ateliers (culinaire, alimentation des sportifs...) et des produits régionaux. Le lycée agricole de Rouffach présentera ses formations et ses perspectives de carrière. Des élèves du lycée des Métiers F.D. Roosevelt présenteront leur mini-entreprise. Un repas du monde sera proposé.

Du vendredi 7 au dimanche 9 juin de 10h à 18h

Payant : 5€/personne, 12€/personne pour le repas

Renseignements : 06 46 32 54 30

CSC Papin, 4 rue du Gaz 68100 Mulhouse

www.aievi.org

PLACE À L'AGRI 2024 À GAP

Gap, Hautes-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Les rendez-vous « Place à l'Agri » proposeront un village « Emploi 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.

Samedi 8 juin de 8h à 13h

Renseignements : direction@fdsea05.fr

Marché de Gap, 05000 Gap

www.anefa.org/blog/actualites-nationales/place-a-lagri-2024





« L'AGRICULTURE À PORTÉE DE MAIN » AUX ARÈNES DE LUTÈCE

À l'occasion de cette 4^e édition des JNAgri, un grand rendez-vous est donné aux Arènes de Lutèce les 7 et 8 juin. L'amphithéâtre niché au cœur de Paris deviendra pour 2 jours un territoire agricole grandeur nature.

Ce rendez-vous baptisé « L'agriculture à portée de main », soutenu par la mairie du 5^e arrondissement de Paris, proposera une quinzaine d'animations gratuites pour petits et grands pour (re)découvrir et expérimenter la production agricole dans sa diversité.

Elles aborderont la thématique « Comment sensibiliser et éduquer nos enfants à bien manger ? ». Les résultats de la consultation nationale sur cette thématique seront dévoilés à cette occasion.

Grands mécènes : Coopérative U Enseigne et Bonduelle

Mécènes : Marché international de Rungis et Panzani

Soutiens : INRAE, Agence Bio, Invivo, Axema, Région Île-de-France, Mutualia, Fondation Avril et Semae

Partenaires réseaux : Académie d'Agriculture de France, AFAUP, Agriculteurs de Bretagne, Agriculteurs d'Île-de-France, AgroParisTech Alumni, Anefa, Apecita, Banque des Territoires, Bienvenue à la ferme, Bleu Blanc Cœur, Bouge Ton CoQ, Caisse centrale de la MSA, C'est qui le patron?!, Chambres d'agriculture France, Cifog, CoFarming, CAUE-AURA, Club de la table française, Cuma, DANS LES BOTTES.fr, Eliance, Eloi, Ensat, Entreprises et découvertes, Euro-Toques, Fédération Nationale Entrepreneurs des Territoires, FNA, FNSEA, Fermes d'Avenir, feve, Goûtez l'Ardèche, Jeunes agriculteurs, Junia, Le Grand Repas, Les agriculteurs ont du cœur, Les Nuits des Forêts, Mon épi, Open Agrifood, Pôle territorial Cœur Entre-deux-Mers, Pour De Bon, Le Réseau les Bergers, Solaal, TerrAttitude, Terra Vitis, Trame, Vibrations, Vigneron indépendant, Vibrations, Vox Demeter...

POUR EN SAVOIR PLUS SUR LES JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE

Le programme, mais aussi les actualités, la boîte à outils et des visuels de cette 4^e édition sont consultables sur le site des JNAgri à l'adresse www.journeesagriculture.fr



Soutiens

