



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

ÉDITORIAL DE BASILE FAUCHEUX, PRÉSIDENT D'AGRIDEMAIN ET DE AXEL DAUCHEZ, FONDATEUR DE MAKE.ORG FOUNDATION

Les Journées Nationales de l'Agriculture : bien plus qu'un événement festif

C'est la 4^e année consécutive que [#agridemain](#) et [Make.org Foundation](#) mettent en commun leurs équipes, leurs compétences et leur réseau pour organiser les Journées Nationales de l'Agriculture qui bénéficient du haut patronage du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

En lançant ces journées, il y a 4 ans, en plein Covid, l'objectif partagé par nos deux organisations était de créer un événement pluriel, dans tous les territoires et de nature à interpeller l'ensemble des Français sur la place et le rôle qu'assure aujourd'hui l'agriculture dans notre pays.

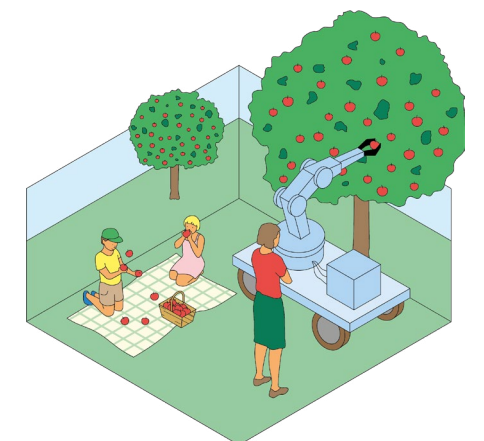
L'édition 2024 est particulière car nous ne pouvons pas faire fi des milliers d'agriculteurs qui, en début d'année, se sont mobilisés et ont revendiqué une plus juste reconnaissance dans la société. L'agriculture est devenue un sujet de débats dont tout le monde s'empare et c'est tant mieux !

Mais ballotés, agressés parfois sur les réseaux sociaux, nos concitoyens s'interrogent : leur regard est bienveillant sur les hommes et les femmes qui les nourrissent mais ils restent dubitatifs, voire critiques sur la trajectoire de l'agriculture qu'ils ont du mal à percevoir.

Cette perplexité n'est pas surprenante, elle traverse le milieu agricole lui-même qui est tiraillé par des injonctions contradictoires : d'un côté, une perspective agroécologique qui répond à des attentes sociétales fortes et qui concerne toutes les agricultures, qu'elles soient biologiques, raisonnées ou conventionnelles. De l'autre, une mondialisation qui attise les tensions concurrentielles et pousse les agriculteurs à baisser toujours davantage leurs coûts de production pour satisfaire le citoyen-consommateur lequel demande toujours plus de produits agricoles et agro-alimentaires à moindre coût.

Loin de nous d'avoir la prétention d'apporter des réponses à cette crise complexe qui se referme à peine, mais une conviction forte nous anime : rien de pertinent et d'efficace ne pourra venir d'une décision centralisée qui tomberait d'en haut et s'imposerait à tous les agriculteurs. L'ampleur des enjeux - renouvellement des actifs, réchauffement climatique, transition agroécologique - oblige à favoriser de nouvelles formes de concertations plus collectives, décentralisées et avec un maximum de parties prenantes.

C'est dans cet esprit que nous voulons modestement profiter de ces JNAgri pour faire de cette quatrième édition, un événement rassembleur, attractif et de pédagogie.



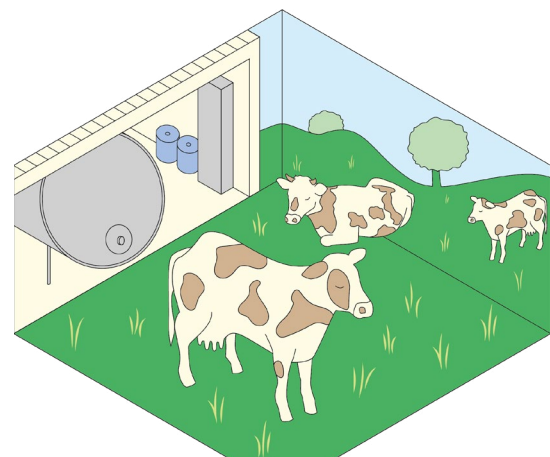
- **Un événement rassembleur** car les nombreuses visites d'exploitations, de sites d'expérimentation, d'entreprises agroalimentaires, d'usines de fournitures agricoles ou d'ateliers pédagogiques qui ouvrent leurs portes, chaque année, à plus de 150 000 visiteurs sont autant de promesses d'écoute, de dialogue qu'il faut absolument développer pour recréer du lien entre des populations qui ne se parlent plus. Ainsi, le travail de mise en relation avec des réseaux comme Bienvenue à la Ferme, Agriculteurs de Bretagne, plus récemment avec Entreprise et Découverte, crée une véritable caisse de résonance qui nous permet de toucher un public plus large. Nous devons aller plus loin et proposer à toutes les structures qui organisent d'autres événements grand public de nous concerter pour voir comment nous pouvons, tous ensemble, mieux articuler nos actions de communication pour œuvrer collectivement et donner plus de cohérence, plus de force et de lisibilité au récit agricole que nous voulons porter.

- **Un événement attractif et convivial.** Notre patrimoine agricole et agroalimentaire est riche d'une diversité que nous envient d'autres pays. Des savoir-faire agricoles, gastronomiques, artisanaux méritent d'être mieux connus et reconnus. Profitons des JNAgri pour mettre en lumière cette richesse et proposons aux visiteurs de vivre de nouvelles expériences. C'est toute l'ambition de l'initiative lancée par Thierry Bailliet que nous soutenons avec son application « Dans les bottes » pour permettre aux personnes qui veulent découvrir la réalité de l'agriculture de participer aux travaux de la moisson, de la traite ou de la fabrication de pâtes par exemple. C'est le même état d'esprit qui nous a poussé à lancer, cette année, une catégorie « coups de cœur JNAgri » qui vise à mettre un coup de projecteur sur des événements ou animations particulièrement originaux ou qui attirent un public jeune et qui bénéficieront d'un appui plus personnalisé.

- **Un événement pédagogique** en choisissant, chaque année, un thème de fond qui démontre l'utilité collective du secteur agricole. Le thème de l'éducation à l'alimentation est celui que nous avons retenu pour 2024 car c'est tout simplement une question de santé publique. Les jeunes particulièrement ne font plus le lien entre la terre, les produits agricoles et le contenu de leur assiette et cette déconnexion ne cesse de s'aggraver. Là encore, nous avons voulu apporter notre contribution en profitant des JNAgri pour lancer une consultation citoyenne en faveur d'une sensibilisation à une meilleure éducation à l'alimentation pour nos enfants¹. À la question « Comment sensibiliser et éduquer nos enfants à mieux manger ? », plus de 80 000 votes ont été enregistrés et plus de 800 propositions formulées. Cette forte participation atteste de l'intérêt que portent les Français à cette problématique. Elle nous oblige à redoubler d'effort et de pédagogie pour mieux expliquer l'essence même de nos pratiques et le processus de transformation du semis à l'assiette. Profitons donc des 7, 8 et 9 juin pour attiser la curiosité des visiteurs en faisant découvrir des produits nouveaux ou méconnus au travers des dégustations ou des démonstrations culinaires.

Un grand merci enfin à Nicolas Chabanne qui a accepté de soutenir notre édition 2024. Il est le fondateur de « C'est qui le Patron ?! », marque qui permet de définir le cahier des charges de ses produits et de soutenir les producteurs au juste prix. Cette initiative démontre, s'il en était besoin, que les attentes du consommateur peuvent rencontrer celles du citoyen.

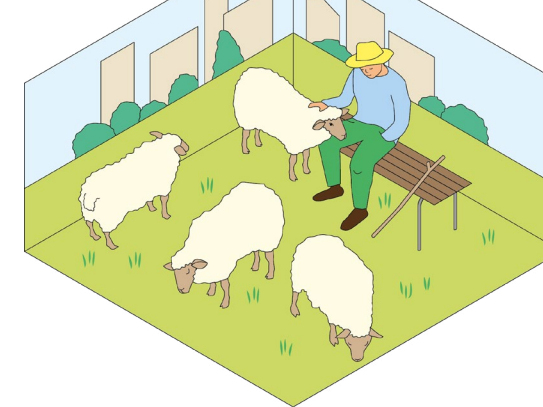
(1) : coalition portée par Make.org, #agridemain, Open AgriFood, Le Club de la Table Française et le Salon International de l'Agriculture



Axel Dauchez



Basile Fauchoux



ÉDITORIAL DE NICOLAS CHABANNE PORTE-PAROLE DES CONSOMMATEURS ET PARRAIN DE L'ÉDITION 2024 DES JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE

La proposition cette année de faire des consommateurs que nous sommes des parrains et marraines des Journées Nationales de l'Agriculture est une merveilleuse idée ! Nous sommes des millions en France à vouloir venir en aide aux producteurs qui nous nourrissent chaque jour. Nous savons à quel point il est important de leur permettre de vivre dignement et de leur métier pour qu'ils soient justement récompensés du rôle clé qu'ils ont pour chacun d'entre nous dans notre vie de tous les jours. Cette nourriture à nos portes est un véritable trésor qui doit être protégé et l'avenir des producteurs et des productrices, c'est le nôtre.

Durant ces 3 journées des 7, 8 et 9 juin nous allons pouvoir partout en France les rencontrer et partager avec eux de beaux moments d'échanges. Les rencontrer est toujours un événement et nous sommes très heureux à chaque fois de pouvoir écouter le témoignage de ces personnes qui nous nourrissent chaque jour ! Cette reconnexion entre eux et nous est un socle très durable pour nous assurer un avenir serein et la juste rémunération des producteurs en France doit devenir une cause nationale. Rien n'est plus important au fond que de nous nourrir et de pouvoir le faire sainement et durablement.

Cette année, le thème des trois journées nationales passe par l'éducation. Que les plus jeunes générations prennent conscience de la place des producteurs et productrices ; c'est pour eux un capital. Avec les moyens actuels et cette communication possible entre le monde agricole et ceux qui consomment, une nouvelle ère peut voir le jour. Un monde où ces deux acteurs si importants (producteur et consommateur) se parlent et s'organisent permettra de changer positivement bien des choses. Profitons de cette chance !

Cette 4^e édition des Journées Nationales de l'Agriculture est une incroyable occasion pour nous reconnecter à notre alimentation à travers ceux qui la produisent chaque jour. En visitant les fermes, on prend conscience des enjeux et de l'immense pouvoir que nous avons en tant que consommateurs.

La coopérative des consommateurs « C'est qui le Patron ?! » qui nous rassemble y participe et nous serons, nous les consommateurs, toujours aux côtés des producteurs. Nous allons pouvoir leur dire les 7, 8 et 9 juin combien ils comptent pour nous et ces simples témoignages leur apportent déjà beaucoup sachez-le.

Rendez-vous sur [le site des JNAgri](https://www.journeesagriculture.fr) pour trouver un producteur près de chez vous. Du côté de la coopérative « C'est qui le Patron ?! », nous organisons une ferme ouverte chez Régis et Damien, GAEC de l'Étang à Chevroux dans l'Ain (01) et des ateliers pédagogiques à Paris dans le but de passer des moments bienveillants et pédagogiques ! Venez nombreux et profitez de ces journées qui sont à chaque fois des moments forts et inoubliables. Merci à tous.



Nicolas Chabanne

P 09 LA 4^E ÉDITION DES JNAGRI

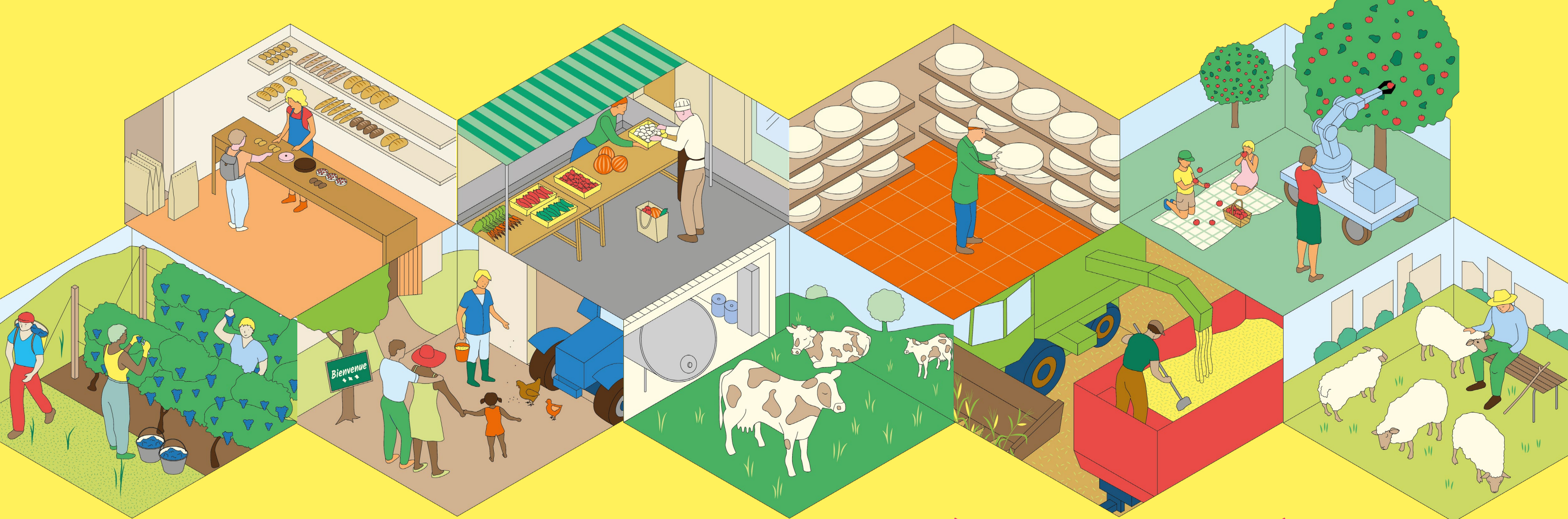
- p 11** Les « Coups de cœur », nouveauté de l'édition 2024
- p 11** Le secteur agricole en France en quelques chiffres
- p 12** L'éducation à l'alimentation au cœur de l'édition 2024
- p 13** Agir pour l'éducation à une meilleure alimentation
- p 14** « L'agriculture à portée de main » aux Arènes de Lutèce

P 17 SÉLECTIONS THÉMATIQUES

- p 18** Coups de cœur
- p 22** Pour une agriculture responsable et raisonnée
- p 26** Marchés et circuits courts pour valoriser les producteurs locaux
- p 30** En famille
- p 34** Artisanat et savoir-faire
- p 38** Les insolites
- p 42** L'agriculture en fête
- p 46** Vins, spiritueux et gastronomie
- p 50** Vers l'agriculture de demain
- p 53** Emploi et formations
- p 55** Entreprise et découvertes

P 59 ORGANISATEURS ET PARTENAIRES

- p 60** Un événement organisé par
- p 62** Grands mécènes
- p 64** Mécènes
- p 66** Avec le soutien de
- p 70** Partenaires media
- p 73** Remerciements



LA 4^E ÉDITION DES JNAGRI



LA 4^E ÉDITION DES JNAGRI

Les 7, 8 et 9 juin 2024 se tiendra la 4^e édition des Journées Nationales de l'Agriculture. Soutenues par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, elles seront cette année placées sous le signe de l'éducation à l'alimentation. Nicolas Chabanne, fondateur de la marque collective « C'est qui le Patron ?! », soutient cette édition.

Lancées en 2021, les Journées Nationales de l'Agriculture, co-organisées par [#agridemain](#) et [Make.org Foundation](#), sont devenues le rendez-vous privilégié et incontournable d'échanges entre le public et l'ensemble des professionnels du secteur agricole. Véritable trait d'union entre l'écosystème agricole et l'ensemble de la société, ces journées ont l'ambition d'éveiller les consciences et d'informer les Françaises et les Français sur ce que l'agriculture leur apporte au quotidien : productions diversifiées, souveraineté alimentaire ou encore dynamisme des territoires. Cette manifestation est aussi l'occasion pour les agricultrices et les agriculteurs de faire valoir la qualité et le dynamisme de leurs activités et la réalité de leurs métiers.

> Dans un esprit festif et convivial, sur l'ensemble du territoire, des visites libres ou commentées d'exploitations agricoles, de sites d'expérimentations, d'entreprises agroalimentaires, d'usines de fournitures agricoles, des ateliers pédagogiques de sensibilisation à l'environnement et au travail de la terre, des randonnées champêtres, des tables rondes autour des enjeux de l'agriculture de demain ainsi que des marchés et des dégustations de produits seront proposés au public.



© Ferme d'Ulteria

LES COUPS DE CŒUR, NOUVEAUTÉ DE L'ÉDITION 2024



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 des rendez-vous abordant la thématique de l'année avec des approches originales.

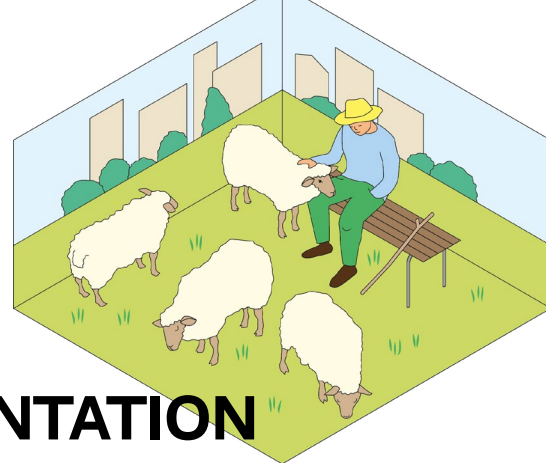
Pour en savoir plus sur les Journées Nationales de l'Agriculture, des actualités, le programme, une boîte à outils et des visuels de cette 4^e édition sont consultables sur le site de l'événement : journesagriculture.fr

LE SECTEUR AGRICOLE EN FRANCE EN QUELQUES CHIFFRES

- 1^{er} pays producteur agricole de l'Union européenne (18% de la production agricole européenne 2021)
- 416 436 exploitations en activité en 2020
- 761 300 actifs permanents en France métropolitaine
- Les surfaces agricoles représentent 49% du territoire
- Une production agricole estimée à 95,8 milliards d'euros en 2022, d'après les Chambres d'Agriculture (81,6 milliards d'euros en 2021)
- L'agroalimentaire est le 1^{er} secteur industriel du pays (17 300 entreprises et 383 300 emplois)

Sources
chambres-agriculture.fr
agreste.agriculture.gouv.fr





L'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION AU CŒUR DE L'ÉDITION 2024

Cette nouvelle édition des Journées Nationales de l'Agriculture s'articulera autour du thème de l'éducation à l'alimentation.

Les liens entre les consommateurs et les producteurs n'ont cessé de se distendre au fil des décennies. La population connaîtrait une « rupture de culture alimentaire » comme l'estime le gouvernement qui aspire à un plan national à destination des plus jeunes.

L'éducation à l'alimentation est en effet une question de santé publique alors que les maladies liées à une mauvaise alimentation ne cessent d'augmenter. La forte participation à la consultation citoyenne menée dans le cadre des JNAgri autour de la question « Comment sensibiliser et éduquer nos enfants à mieux manger ? » montre que les Français ne restent pas insensibles à la situation. En effet, quelque 31 000 personnes ont réagi aux plus de 700 pistes de solutions formulées.

Un des leviers pour rapprocher les agriculteurs des consommateurs est de recréer des occasions de rencontres et d'échanges. C'est toute l'ambition des JNAgri que de permettre à nouveau ce dialogue. En donnant à voir et ressentir leur environnement et leur quotidien en accueillant le public dans leurs fermes, mais aussi en permettant de toucher et de goûter leurs productions, les agriculteurs auront l'occasion de promouvoir la qualité de leur travail. Premiers maillons des filières alimentaires, les producteurs pourront aussi mettre l'accent sur l'origine des aliments et l'importance du respect de la saisonnalité. Ces habitudes de consommation auront à court et moyen termes des conséquences tant pour la pérennité du secteur que pour la planète. Il est essentiel que les jeunes générations prennent conscience du capital que représente les agricultrices et agriculteurs pour l'avenir collectif, souligne en substance Nicolas Chabanne, fondateur de « C'est qui le Patron ?! » et soutien des JNAgri 2024. Grands et petits ont donc tout à gagner en répondant à l'invitation des acteurs du monde agricole de venir les rencontrer les 7, 8 et 9 juin prochains.

Nicolas Chabanne, fondateur de « C'est qui le Patron ?! » soutient les 4^e Journées Nationales de l'Agriculture

Nicolas Chabanne, provençal natif du Vaucluse, a toujours eu comme volonté de sensibiliser et de rassembler un maximum de monde autour du sort des producteurs et productrices en France. Il est à l'origine de la démarche collective de consommateurs « C'est qui le Patron ?! » qui a permis de remettre au centre de tout l'importance d'une juste rémunération pour les producteurs.

Ce parrainage permet d'associer des milliers de consommateurs aux JNAgri, journées de reconnexion entre les producteurs et les citoyens dans la lignée de cette dynamique solidaire.

Dans la même optique, la coopérative a co-créé l'étiquette solidaire « Je rémunère au prix juste », dont l'application est réservée au producteur lui-même et la vérification aux consommateurs, directement à la ferme. L'entrepreneur est aussi à l'initiative de la démarche « Les gueules cassées ». Créée il y a dix ans, elle lutte contre le gâchis en remettant sur le marché des fruits et légumes déclassés pour des défauts d'aspect mais qui conservent toute leurs qualités gustatives. Une caractéristique qui reste essentielle dans l'éducation à l'alimentation, thématique phare des JNAgri 2024.

AGIR POUR L'ÉDUCATION À UNE MEILLEURE ALIMENTATION

Make.org, #agridemain et Open Agrifood - avec le soutien du Salon International de l'Agriculture, du Club de la Table française et avec le parrainage du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire - se sont unis pour construire la première coalition pour une action en faveur d'une sensibilisation et d'une éducation à une meilleure alimentation pour nos enfants.

Première action : une consultation citoyenne a été menée en ligne du 25 février au 25 avril 2024 pour ouvrir un grand débat avec les Françaises et les Français sur la plateforme [Make.org](https://www.make.org) autour de la question « Comment sensibiliser et éduquer nos enfants à mieux manger ? ».

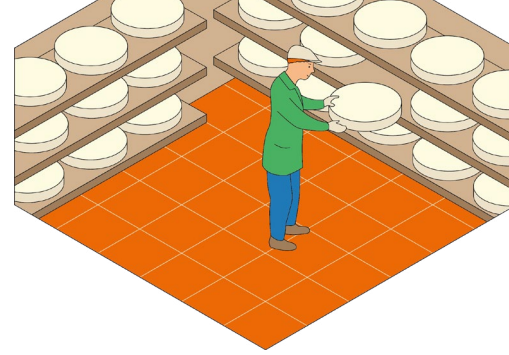
La participation à cette consultation s'est avérée exceptionnelle puisque l'initiative a permis de collecter 727 propositions qui ont suscité 80 431 votes.

Résultats de la consultation dévoilés le 7 juin aux Arènes de Lutèce (Paris 5^e)

Les résultats analysés de la consultation citoyenne seront diffusés le 7 juin à 11h, lors d'un grand événement organisé aux Arènes de Lutèce, en présence de Florence Berthout, maire du 5^e arrondissement de Paris et de Nicolas Chabanne, fondateur de « C'est qui le patron ?! » qui soutient la manifestation, ainsi que des représentants des mécènes et partenaires.

Le 8 juin à 14h30, un débat sur les différents thèmes dégagés de la consultation citoyenne sera proposé au cœur de la capitale.





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

À l'occasion de la 4^e édition des Journées Nationales de l'Agriculture, l'amphithéâtre emblématique des Arènes de Lutèce deviendra pour 2 jours un territoire agricole grandeur nature. Soutenu par la mairie du 5^e arrondissement de Paris, ce rendez-vous baptisé « L'agriculture à portée de main » proposera une quinzaine d'animations qui permettront aux petits comme aux grands de (re)découvrir et expérimenter la production agricole dans sa diversité.

Pensés pour tous les publics, des ateliers feront vivre aux participants des expériences ludiques, sensorielles et participatives, dans la bonne humeur, autour de la thématique « Comment sensibiliser et éduquer nos enfants à bien manger ? ».

Le vendredi 7 juin, 300 élèves d'écoles primaires voisines profiteront d'ateliers pédagogiques sur le thème de l'éducation à l'alimentation. L'occasion pour eux de comprendre le lien indissociable qui existe entre agriculture et nourriture.

Au programme

- **Des démonstrations de préparation et de cuisson du pain** par la Fédération des boulangers du Grand Paris
- **Un simulateur de conduite de tracteur** par Aprodema
- **Se prendre en photo au volant d'un tracteur T6 Méthane Power** de New Holland (premier tracteur au monde alimenté à 100% au méthane)
- **La science dans l'agriculture** expliquée aux enfants par l'Inrae avec une chasse au trésor des légumineuses
- **Des ateliers graines et semis, plantation et repiquage** par SEMAE
- **La conduite de mini-tracteurs agricoles à pédales** au sein d'un circuit destiné aux plus jeunes, atelier proposé par Axema
- **Des jeux sur les productions franciliennes** pour valider son passeport bio par l'Agence Bio
- **Des ateliers de cuisine** proposés et animés par une cheffe de l'association « Les Enfants cuisinent »
- **Un atelier du goût** : découverte et quiz autour des fromages et des viandes des régions françaises par Système U
- **Tout savoir sur les pâtes**, des champs de blé dur à l'assiette par Panzani
- **Des jeux et un atelier du goût fruits et légumes de saison** par Aprifel
- **Une guinguette et un traiteur** avec des produits d'Île-de-France de Bienvenue à la Ferme
- Un espace Agriculteurs d'Île-de-France avec **des animations, des jeux, des produits et la présence d'animaux de la ferme**
- **Des conférences et débats autour de l'éducation à l'alimentation**, thème des Journées Nationales de l'Agriculture sur la scène centrale
- **Une exposition de portraits de fournisseurs des cantines locales** proposée par la mairie du 5^e arrondissement de Paris
- L'entreprise TSE, experte de la valorisation de l'énergie solaire et du photovoltaïque, s'associe à l'événement en tant que partenaire

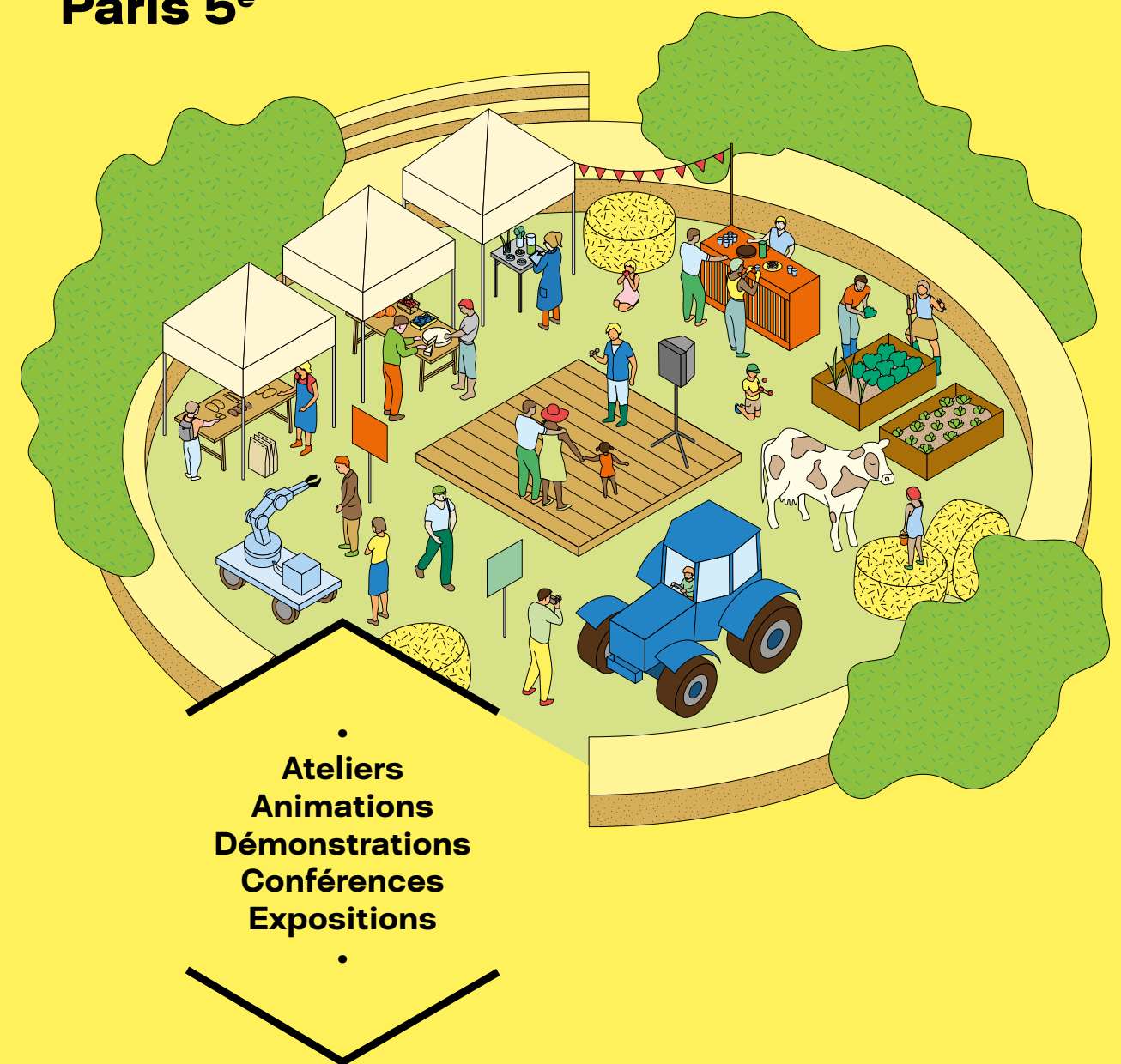
Les Journées Nationales de l'Agriculture et la Mairie du 5^e vous présentent

L'AGRICULTURE À PORTÉE DE MAIN

**Arènes
de Lutèce
Paris 5^e**

**7 et 8 juin
> 9h-20h**

**Entrée
gratuite**



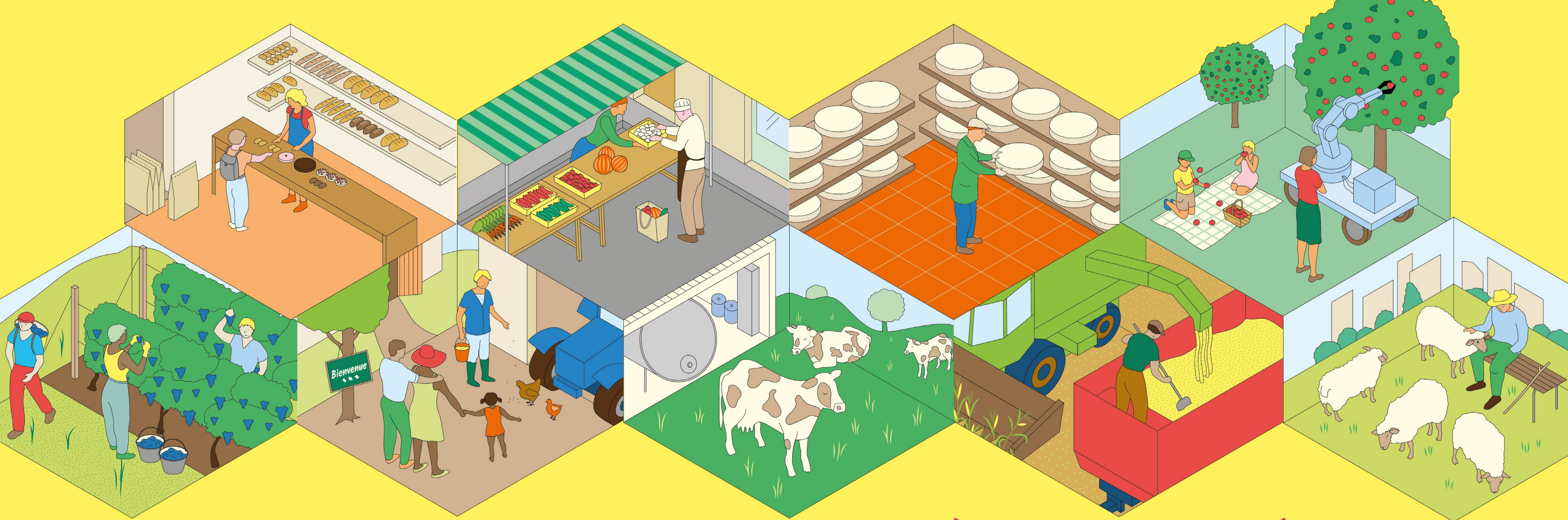
Plus d'événements sur >
www.journeesagriculture.fr

#agridemain

MAKE.
ORG
FOUNDATION

TSE

MAIRIE
5^e



SELECTIONS THEMATIQUES

COUPS DE CŒUR

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



© Agri'Rando

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 inscription : 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 inscription : 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 inscription : 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 de 10h à 20h
Sur inscription : cambadour@gmail.com, 06 10 10 46 57 ou docs.google.com
Ferme de Burté, 40280 Saint-Pierre-du-Mont
www.facebook.com/people/La-Fontaine-Saint-Jean

« 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

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/

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 : estival@zaclys.net
Renseignements : 06 31 79 33 92
Lycée horticole et animalier, 164 allée Louis Clerget 38110 La Tour-du-Pin
estivaldudauphine.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
Sur inscription : info@chateau-champion.com
Payant : 45€/personne
Renseignements : 06 09 11 53 48
Château Champion, 33330 Saint-Émilion
www.chateau-champion.com



© Jardins de La Verrerie

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 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.

Vendredi 7 au dimanche 9 juin de 8h30 à 19h
Sur inscription : 07 64 41 60 57
CARCT, 2 avenue Ernest Couvrecelle 02400 Étampes-sur-Marne
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

AU CHAMP AVEC BONDUELLE Marchélepot-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. Puche, 80200 Marchélepot-Misery
www.bonduelle.fr



© Panzani - Exploitation de Baptiste Menon

EXPLOITATION DE BLÉ DUR DE DEUX AGRICULTEURS PARTENAIRES DE PANZANI Beauce-la-Romaine, Loir-et-Cher, Centre-Val de Loire 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 les étapes de conception du grain de blé à la pâte, avec manipulation de la matière première sous ses différentes formes. Une dégustation terminera ce parcours.

Exploitation de Baptiste Menon
Vendredi 7 juin de 17h30 à 19h30
Sur inscription : my.weezevent.com
Mauvelles 41240 Beauce-la-Romaine

Exploitation de Vincent Jonquières
Vendredi 7 juin de 14h à 19h00
Sur inscription : my.weezevent.com
3 rue du Couderc 31540 Juzes

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

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





POUR UNE AGRICULTURE RESPONSABLE ET RAISONNÉE



© Ferme des Délices Foréziens

BIENVENUE À LA FERME DES DÉLICES FORÉZIENS Saint-Cyr-les-Vignes, Loire, Auvergne-Rhône-Alpes

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

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

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

QU'EST-CE QU'UN MIEL BIO ? DES ZONES DE BUTINAGE AU POT DE MIEL, ON VOUS EXPLIQUE TOUT Angoulême, Charente, Nouvelle-Aquitaine

Valentine Debiais, apicultrice bio en Charente limousine, accueillera le public à la boutique Coccinelle et Coquelicot pour un décodage des étiquettes du miel bio, ou pas. Qu'est-ce que l'apiculture bio ? Comment le miel bio et local est-il fabriqué ? Que se cache-t-il dans un pot de miel et comment choisir en toute conscience ce que l'on mange ? Explications, descriptions et dégustations autour du miel à la boutique de producteurs.

Vendredi 7 juin de 10h30 à 12h30
Renseignements : 05 45 89 66 30
Boutique Coccinelle et Coquelicot, 72 impasse Niepce, ZE Ma Campagne 16000 Angoulême
www.coccinelleetcoquelicot.net

LA FRESQUE DE L'EAU 18^e arrondissement, Paris, Île-de-France

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 jardinages 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



© Les Maraîchers

LES MARAÎCHEURS Pierrefitte-sur-Sauldre, Loir-et-Cher, Centre-Val de Loire

Anatole et Cynthia feront découvrir leur univers et présenteront leur projet professionnel rural qui a « les deux pieds sur Terre et la tête dans demain » : Les Maraîchers. Leur ambition ? Atteindre « l'abondance heureuse ». Ils détailleront leur approche au cours d'une visite guidée de la propriété située sur un terrain de 7 hectares de prairies, bois et fourrés. La structure, qui s'appuie sur l'agroforesterie et l'agroécologie, a implanté un verger et un jardin maraîcher.

Vendredi 7 juin de 14h30 à 18h30, samedi 8 juin de 8h30 à 17h30 et dimanche 9 juin de 9h à 18h
Renseignements : 06 71 77 09 45
ou bienvenue@lesmaraichers.com
Les Maraîchers, 30 rue de Chaon
41300 Pierrefitte-sur-Sauldre
www.lesmaraichers.com

VACARME(S), OU COMMENT L'HOMME MARCHE SUR LA TERRE Condé-sur-Marne, Marne, Grand Est

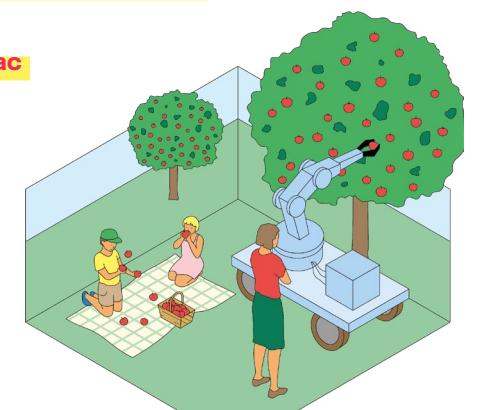
Vacarme(s), pièce intimiste inspirée de plus de 150 témoignages de professionnels du monde agricole, mettra en scène la vie d'un producteur confronté aux pressions de la société contemporaine. Contant l'histoire d'une ferme, le spectacle, hymne au monde rural, entend souligner les bouleversements et les problématiques de l'agriculture française dépassant son propre univers : transmission, productivisme, place des femmes, écologie, patriarcat...

Vendredi 7 juin de 20h30 à 22h
Renseignements : www.lajoieerrante.com/vacarmes-ou-comment-l-homme-marche
Salle des fêtes de Condé-sur-Marne, 13 rue de Châlons 51150 Condé-sur-Marne
www.parc-montagnedereims.fr/agenda/vacarmes-ou-comment-l-homme-marche-sur-la-terre/

FERME AQUAPONIQUE : VISITES, DÉGUSTATIONS, MARCHÉ À LA FERME ET ATELIERS Mérignac, Gironde, Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelles fermes, exploitation en aquaponie de la métropole de Bordeaux à Mérignac, ouvrira ses portes pour une visite explicative de cette approche permettant de produire des légumes grâce à des poissons. L'équipe organisera aussi un atelier bouturage de menthe et basilic. En parallèle, un grand marché avec les produits de la ferme, et ceux d'autres producteurs, sera proposé sur l'exploitation. Le public pourra alors profiter de dégustations. Petite restauration et buvette seront disponibles sur place.

Samedi 8 juin de 9h à 17h
Sur inscription : www.lesnouvellesfermes.com ou bonjour@lesnouvellesfermes.com
Payant : 7€/adulte, gratuit/< 6 ans
Renseignements : 05 47 74 28 41
La Nouvelle fermes, 14 avenue de la Grande Semaine 33700 Mérignac
www.lesnouvellesfermes.com



COGNAC & PINEAU ROUSSILLE : LA BIODIVERSITÉ DANS LES VIGNES

Linars, Charente, Nouvelle-Aquitaine

La maison de Cognac & Pineau Roussille invitera à découvrir la biodiversité des vignes au travers d'une exposition et d'ateliers (fabrication d'un nid d'hirondelles, d'un hôtel à insectes). Ces animations et l'exposition viseront à traduire l'engagement de l'exploitation envers la nature. L'accueil sera organisé avec le soutien de la LPO (Ligue Protectrice des Oiseaux), Des Terres et des Ailes et des associations à proximité de l'exploitation. Sur réservation, des visites suivies d'une dégustation sur l'accord mets, Cognac et Pineau seront possibles.

Samedi 8 et dimanche 9 juin de 9h à 18h30
Cognac Roussille, 21 rue de Libourdeau 16730 Linars
www.pineau-roussille.com



© 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

FERME URBAINE DE L'OPÉRA BASTILLE

12^e arrondissement, Paris, Île-de-France

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 : exploreparis.com
Payant : 20€/personne
Toits de l'opéra Bastille, 120 rue de Lyon 75012 Paris
topager.com

PORTES OUVERTES À LA FERME MALGLAIVE À LA DÉCOUVERTE DES LÉGUMINEUSES

Harol, Vosges, Grand Est

Guillaume et Fabienne Malglaise feront découvrir, lors de visites guidées, leurs cultures bio et la diversité de leurs produits : confiture de foin, farine, flocon d'avoine, lentilles, café végétal de petit épeautre... Une démonstration de méthodes d'agriculture et production éco-responsable sera assurée avec une explication, soutenue par des chercheurs de l'INRAE sur l'ensemble de la chaîne de production, en particulier sur les lentilles

Dimanche 9 juin de 9h à 16h
Sur inscription : 03 29 38 36 88
Ferme Malglaise, 14 chemin des Mirabelliers 88270 Harol
www.bienvenue-a-la-ferme.com/grandest/vosges/harol/ferme/ferme-malglaise



© Ferme bio du Cluzet

VISITE DE LA FERME BIO DU CLUZET

Bayas, Gironde, Nouvelle-Aquitaine

Installée en 2021 en production de fruits rouges et légumes, la ferme bio du Cluzet applique les principes de l'agroécologie. Elle s'appuie sur des apports de broyats de déchets verts qui favorisent un sol vivant. Elle proposera au visiteur d'en apprendre plus sur cette logique de culture.

Dimanche 9 juin de 10h30 à 12h
Sur inscription : contact@lafermeducluzet.fr
Renseignements : 06 85 81 13 91
La ferme du Cluzet, 1 Cluzet 3230 Bayas
app.cagette.net/lafermeducluzet

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).

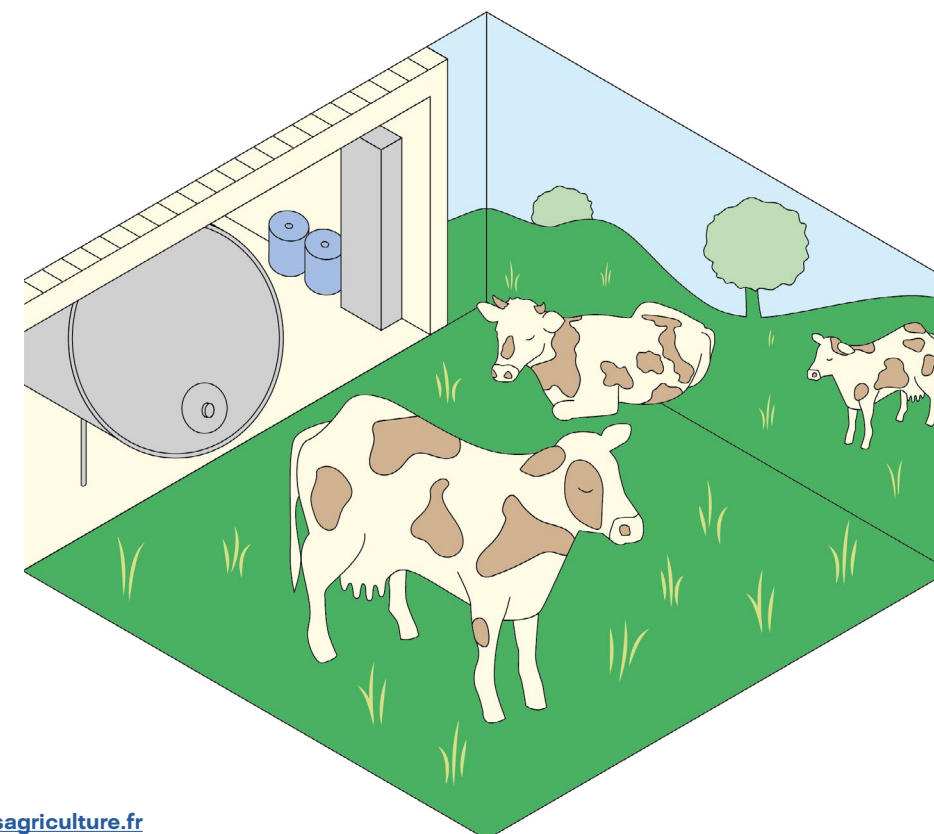
Dimanche 9 juin de 12h à 18h30
Visite payante : 2€/personne
Renseignements : 05 53 81 99 28
La ferme du Parcot, 68 chemin Abel Guionneau 24410 Échourgnac
www.parcot.org

PORTES OUVERTES SUR UNE PÉPINIÈRE FRUITIÈRE BIO EN SOL VIVANT

Grand-Auverné, Loire-Atlantique, Pays de la Loire

L'Atelier Fertile invitera à découvrir sa pépinière qui produit des dizaines de variétés de fruitiers (porte-greffes, arbres, petits fruits, grimpants), en agriculture biologique et dans l'approche agronomique « sol vivant », un des piliers de l'agriculture régénérative. L'occasion d'appréhender différentes méthodes de multiplication des plantes, discuter jardinage en permaculture, etc.

Dimanche 9 juin de 14h à 17h
Renseignements : 07 67 01 42 63
Pépinière atelier Fertile, La Grée 44520 Grand-Auverné
www.atelierfertile.com





MARCHÉS ET CIRCUITS COURTS

VENTE DE PRODUITS FERMIS ET PETITE RESTAURATION LORS DES TERRES EN FÊTE Tilloy-lès-Mofflaines, Pas-de-Calais, Hauts-de-France

Les producteurs Bienvenue à la ferme proposeront sur le Salon de l'agriculture des Hauts-de-France, vitrine du secteur régional, des produits fermiers en circuit court. Ils seront disponibles à emporter ou à consommer sur place.

Du vendredi 7 au dimanche 9 juin de 9h à 19h
 Sur inscription : terres-en-fete.com
 Terres en fête, 62217 Tilloy-lès-Mofflaines
www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautsdefrance

ATELIERS DÉCOUVERTES SUR LE MARCHÉ PAYSAN DE GRAVESON Graveson, Bouches-du-Rhône, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Les producteurs locaux organiseront, sur le marché de Graveson, des ateliers permettant de mieux connaître leurs produits ou leur transformation, à l'attention des scolaires des écoles de la commune. Explication du cycle de vie d'une plante, découverte de la vie des abeilles, fabrication de fromage de chèvre, de pâte à pain et de pâtisseries sont au programme. Les animations pédagogiques seront suivies de dégustations.

Vendredi 7 juin de 16h à 18h30
 Renseignements : chauvet-durand@orange.fr
 Marché de Graveson, place du Marché 13690 Graveson
www.graveson.fr

LES MARCHÉS SAISONNIERS - LE MARCHÉ DE LA CAPÉCHADE Marseillan, Hérault, Occitanie

La Capéchade organise un marché saisonnier en présence de producteurs et artisans partenaires de l'association afin de faire goûter les produits proposés dans le cadre de l'épicerie participative. La Capéchade porte un projet collectif associant consommateurs et producteurs en circuit court.

Vendredi 7 juin de 16h à 19h
 Sur inscription : 07 50 68 06 16 ou foodlab.marseillan@gmail.com
 Renseignements : 07 50 68 06 16
 Le parc Gaujal, 2 boulevard Pauline Bouisson 34340 Marseillan
lacapecchade.org



© 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



© Ferme La Palouse

VENTE DE PRODUITS LOCAUX ET FERMIS Anjoutey, Territoire de Belfort, Bourgogne-Franche-Comté

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

PROJECTION DU FILM LA THÉORIE DU BOXEUR Schiltigheim, Bas-Rhin, Grand Est

Une projection de *La Théorie du boxeur*, film qui invite à réfléchir à l'adaptation des pratiques agricoles et alimentaires sera proposée. Un apéritif paysan se tiendra à l'issue de la séance pour rencontrer les producteurs et présenter le projet de mutuelle de l'alimentation. Une rencontre organisée par ESI Les Épis, l'association Le Stück et la Sécurité sociale de l'alimentation Alsace, dans le cadre des rendez-vous de l'alimentation proposés par la métropole strasbourgeoise.

Vendredi 7 juin de 18h à 22h
 Les Halles du Scilt, halles gourmandes et culturelles, 15 rue Principale 67300 Schiltigheim
www.hallesduscilt.net

FÊTE DE LA FRAISE À LA CUEILLETTE, ANIMATIONS AUTOUR DE LA FRAISE Seine-et-Marne, Île-de-France

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...

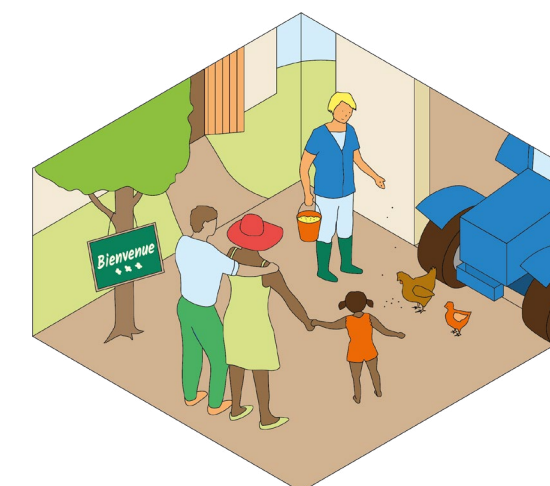
Cueillette de Lumigny
 Samedi 8 et dimanche 9 juin de 9h à 19h
 Renseignements : 01 64 07 71 41
 Cueillette de Lumigny, D20 77540 Lumigny
www.cueilletteedelumigny.fr

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

FERME OUVERTE Blanot, Saône-et-Loire, Bourgogne-Franche-Comté

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



DÉGUSTATION DE PRODUITS FЕРMIERS

Neuvy-Grandchamp, Saône-et-Loire, Bourgogne-Franche-Comté

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

LA CUEILLETTE DE TROYES L'ESPÉRANCE

Mesnil-Sellières, Aube, Grand Est

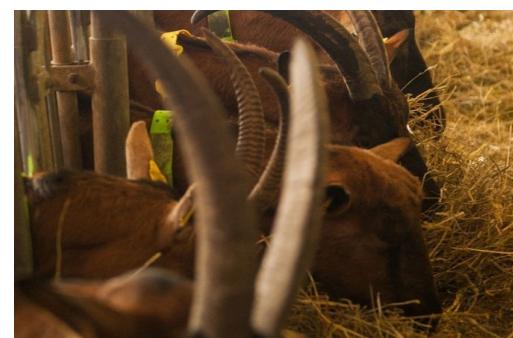
La Cueillette de Troyes l'Espérance proposera des animations et des dégustations autour du thème de l'éducation à l'alimentation en s'appuyant sur les fruits et légumes à cueillir en cette période (fraises, rhubarbes, radis, salades...). Tenir à disposition des consommateurs des produits frais, de saison et aux goûts et qualités nutritionnelles intacts, est à cet égard primordial.

Samedi 8 juin de 10h à 18h

Renseignements : 06 31 29 02 85

Cueillette de Troyes l'Espérance, 10220 Mesnil-Sellières

www.cueillette-detroyeslesesperance.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

VISITE DE LA FERME ET DÉGUSTATION DE PRODUITS AU GAEC DE KERVILON

Île-de-Bréhat, Côtes-d'Armor, Bretagne

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

PIQUE-NIQUE BIENVENUE À LA FERME

Strasbourg, Bas-Rhin, Grand Est

Les agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme inviteront le public à participer à un pique-nique convivial. Au programme : des animations pour petits et grands, un marché de producteurs et de bons produits fermiers et locaux. Ce rendez-vous festif est coorganisé par la Chambre d'agriculture.

Dimanche 9 juin de 10h à 17h

Place de la liberté de penser et d'expression, presqu'île André-Malraux 67000 Strasbourg

www.strasbourg.eu/rdv-alimentation



© Ferme de Launay

VISITE À LA FERME DE LAUNAY

Préaux, Mayenne, Pays de la Loire

Christine et Andy recevront le public dans leur petit élevage de porcs en plein air. Ils assureront des visites guidées qui permettront d'observer les animaux ainsi que découvrir la façon dont ils les élèvent. Tous sont nés et élevés en plein air, leur alimentation est complétée par un mélange nutritif de cultures et une alimentation naturelle de glands, noix, fruits et herbes. Des animations avec concours photo pour les adultes et dessins et coloriages pour les petits ainsi que des dégustations compléteront les visites.

Dimanche 9 juin de 10h à 12h et de 15h à 17h

Sur inscription : lafermedelaunay53@gmail.com

Renseignements : 02 43 10 97 70

La ferme de Launay, Launay 53340 Préaux

www.facebook.com/lafermedelaunay



EN 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



© Les Bonbons de Julien

DÉCOUVERTE DE LA FABRICATION DE LA CONFISERIE LA FABRIQUE DE JULIEN Bourg-Argental, Loire, Auvergne-Rhône-Alpes

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

Du mardi 4 au dimanche 9 juin de 10h à 12h et de 14h à 19h

Sur inscription : 04 77 51 55 88

Les Bonbons de Julien, 48 boulevard d'Almandet

42220 Bourg-Argental

www.fabrique-julien.fr

DÉCOUVERTE DE LA FERME PÉDAGOGIQUE

Saint-Rémy-de-Provence, Bouches-du-Rhône, Provence-Alpes-Côte d'Azur

La petite ferme pédagogique de Saint-Rémy-de-Provence accueillera petits et grands pour des visites et ateliers de découverte des animaux, des légumes de saison de son potager cultivés en bio... Les animations proposées souligneront les intérêts de son engagement pour une agriculture durable.

Vendredi 7 de 9h30 à 12h, samedi 8 de 9h30 à 17h30 et dimanche 9 juin de 10h30 à 12h

Sur inscription : 06 86 22 27 07

Payant : 5€/personne

La petite ferme pédagogique de Saint-Rémy-de-Provence, 58 route de Tarascon

13210 Saint-Rémy-de-Provence

www.lapetitefermedesaintremy.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 puis samedi 8 et dimanche 9 juin de 14h à 17h

Renseignements : 06 59 43 85 91

Alpage-école de Sulens, 74230 Serraval

www.echoalp.com/alpage-ecole



© Terrattitude

DES ATELIERS VIVANTS POUR COMPRENDRE LE VIVANT Le Cailar, Gard, Occitanie

Amandine de Terrattitude offrira aux professeurs des écoles l'opportunité de faire vivre une aventure unique à leurs élèves de 3 à 11 ans. À la clé : un voyage extraterrestre dans l'univers magique du vivant. Elle leur proposera plusieurs animations pédagogiques, comme des ateliers semis, autour des petites bêtes dont les insectes, ou une chasse aux énigmes sur le thème du vivant. Tout est prévu, même un cadeau souvenir pour tous les enfants.

Vendredi 7 juin de 10h à 17h

Sur inscription : 04 66 51 06 43

Terrattitude chez Fraunié Plants, chemin du grand Plantier

30740 Le Cailar

www.terrattitude.fr

OUVERTURE DU MINERALLIUM

Saint-Malo, Ille-et-Vilaine, Bretagne

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

PORTES OUVERTES DES JARDINS DE COCCINELLES

Val-Couesnon, Ille-et-Vilaine, Bretagne

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.

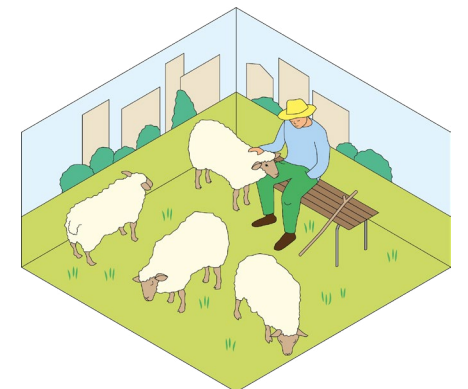
Samedi 8 juin de 10h à 13h

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

Renseignements : 07 85 73 67 44

Les jardins des Coccinelles, Villeneuve 35460 Val-Couesnon

lesjardinsdescoccinelles.wordpress.com



DÉCOUVERTE D'UNE FERME PÉDAGOGIQUE PAR DES VISITES ANIMÉES

Castelnau-de-Montmiral, Tarn, Occitanie

La ferme du Petit Poucet proposera au public d'aller à la rencontre de ses animaux lors d'une visite animée ludique et pédagogique. Mathieu, maraîcher bio en cours d'installation, expliquera les métiers de la ferme ainsi que le lien important qu'elle entretient avec l'environnement. Pique-nique possible sur place.

Samedi 8 et dimanche 9 juin de 10h à 11h, puis de 12h à 15h30

Sur inscription : 06 69 71 38 03 ou lafermedupetitpoucet@outlook.fr

Payant : prix libres

La ferme du Petit Poucet, Toutou 81140 Castelnau-de-Montmiral

www.facebook.com/FermeDuPetitPoucet/

ATELIERS PÉDAGOGIQUES À PARIS : DÉCOUVRIR LES COULISSES DE LA FERME EN FAMILLE

COOPÉRATIVE « C'EST QUI LE PATRON ?! »

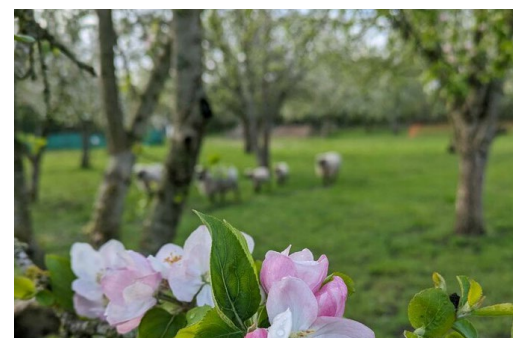
3^e arrondissement, Paris, Île-de-France

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 de la 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 d'Apolline

UNE JOURNÉE SPÉCIALE À LA FERME D'APOLLINE

Tourouvre, Orne, Normandie

La ferme d'Apolline proposera des visites qui permettront d'approcher les chèvres, les moutons et les poules pondeuses. Un repas partagé permettra d'échanger, avant l'inauguration de la boutique. Les visiteurs pourront découvrir les œufs, fromages de chèvre, jus de pomme de la ferme, ainsi que d'autres produits. Une buvette avec petite restauration sera proposée avant la soirée jeux de société sur la thématique agricole (sur réservation)..

Samedi 8 juin de 12h à 21h

Renseignements : 06 72 26 31 90

La ferme d'Apolline, La Mulotière 61190 Tourouvre-au-Perche

www.lafermedapolline.com

À LA DÉCOUVERTE D'UNE FERME BIO AVEC ÉLEVAGE DE VACHES INSOLITES

ET ATELIER D'APICULTURE : VISITE ET DÉGUSTATION

Garat, Charente, Nouvelle-Aquitaine

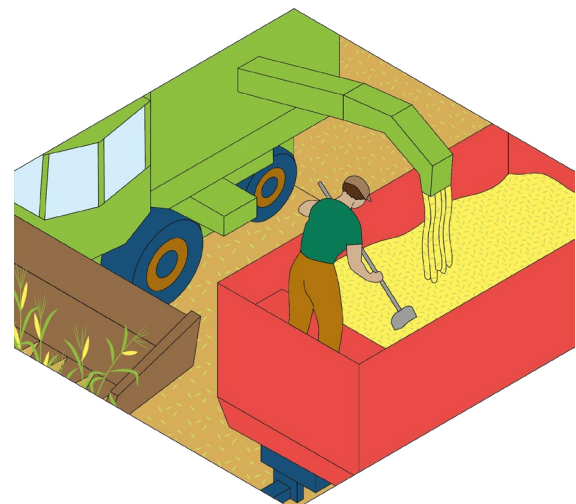
La ferme de Chez Mery invitera le public à visiter l'exploitation bio pour y découvrir l'élevage de vaches *Lowlines*, une race insolite. Un atelier découverte de l'apiculture avec ruche pédagogique, dégustation et présentation de produits dérivés (miel, confiserie, cosmétiques) sera aussi proposé.

Samedi 8 juin de 14h à 17h30

Sur inscription : 06 19 10 49 08

La ferme de Chez Mery, 653 route de Chez Mery 16410 Garat

m.facebook.com/lafermedechezmery/



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

Sur inscription : marie@ferme-lammert.fr

Payant : 15€/adulte, gratuit pour les enfants

Renseignements : 06 13 59 84 95

Ferme Lammert, 68190 Ensisheim

www.ferme-lammert.fr

PORTES OUVERTES À LA FERME DE BERNOUIL

Berneuil, Yonne, Bourgogne-Franche-Comté

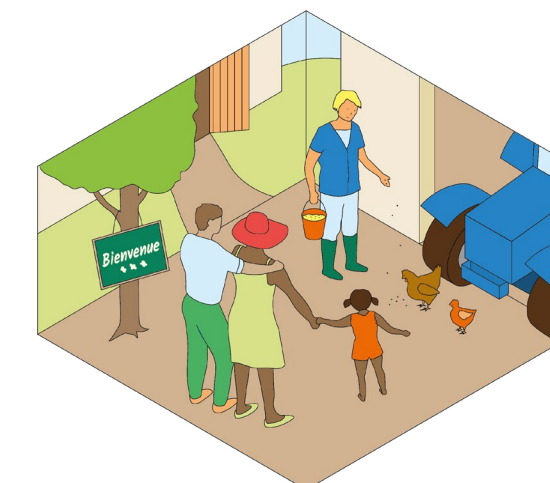
La ferme de Bernouil, élevage de chèvres élaborant ses propres fromages, ouvrira ses portes au public. Les visiteurs pourront même participer à la traite. Pour l'occasion, un marché de producteurs sera aussi organisé sur son site.

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-berneuil





ARTISANAT ET SAVOIR-FAIRE



© Ferme Fruirouge

PRINTEMPS À LA FERME FRUIROUGE Nuits-Saint-Georges, Côte-d'Or, Bourgogne-Franche-Comté

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 19h
Renseignements : 03 80 62 36 25
Ferme Fruirouge, 2 place de l'Église
21700 Nuits-Saint-Georges
www.fruirouge.fr

PORTES OUVERTES DE L'USINE PANZANI À NANTERRE

Nanterre, Hauts-de-Seine, Île-de-France

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

CAMEMBERT 5 FRÈRES

Terres-de-Caux, Seine-Maritime, Normandie

Le Camembert Les 5 frères, le seul produit en Seine-Maritime, ouvrira ses portes pour faire découvrir l'entreprise familiale. Le fromage y est fabriqué au lait cru 100% *made in* Seine-Maritime.

Vendredi 7 juin de 9h à 15h30
Sur inscription : 06 08 95 91 97 ou breantcharles@gmail.com
Payant : 6€/personne
Camembert Les 5 frères, 100 rue de la Cayenne 76640 Terres-de-Caux
www.facebook.com/camembert5freres/

ATELIER DU PIMENT

Espelette, Pyrénées-Atlantiques, Nouvelle-Aquitaine

L'Atelier du Piment à Espelette proposera des visites qui débiteront dans un champ de piment. Après un parcours ludique et initiatique autour de la culture et de la production familiale, la visite se terminera par une dégustation de produits pimentés et autres mets du terroir qui réveilleront les papilles.

Du vendredi 7 au dimanche 9 juin de 9h à 17h
Renseignements : 05 59 93 90 21
Atelier du Piment, Elizaldeko Bidea 64250, Espelette
www.atelier-du-piment-espelette.fr



© 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

UN MAS EN PROVENCE : DE LA PLANTE AU PARFUM

Bellegarde, Gard, Occitanie

Lors d'une visite guidée, le public pourra découvrir la culture de la lavande, la verveine, l'immortelle et tant d'autres plantes à parfum. Des présentations des outils agricoles et de la distillerie pour percer les secrets d'extraction des huiles essentielles bio seront aussi proposées.

Vendredi 7 et samedi 8 juin à 10h30, 15h et 16h30
Sur inscription : mas-provence.fr
Payant : 5,80€/personne
Renseignements : 04 66 01 09 00
Un Mas en Provence, avenue du Félibrige 30127 Bellegarde
mas-provence.fr

COLLÈGE À LA FERME

Cherves-Châtelars, Charente, Nouvelle-Aquitaine

Des visites d'une exploitation de bovins, de race Limousine, seront proposées dans le cadre du dispositif départemental « Collège à la ferme », coanimé par l'association Régalade et le syndicat des Jeunes Agriculteurs de Charente.

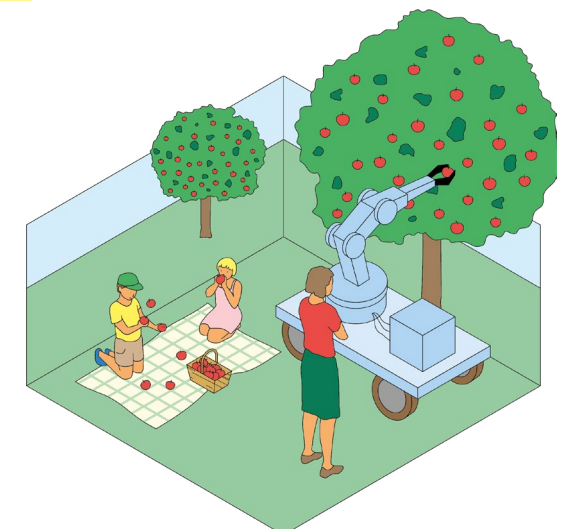
Vendredi 7 juin de 14h à 16h
Renseignements : 05 16 09 60 41
Plan lieu-dit Le Breuil 16310 Cherves-Châtelars

LE CROISSANT FERTILE

Mornant, Rhône, Auvergne-Rhône-Alpes

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

Vendredi 7 juin de 16h30 à 19h
Sur inscription : contact@lecroissantfertile.fr ou 09 53 60 58 37
Payant : 7€/personne
Renseignements : 09 53 60 58 37
Le Croissant Fertile, 644 route des Ollagnons 69440 Mornant
www.lecroissantfertile.fr



DU BLÉ AU PAIN EN PASSANT PAR LE GRAIN Beaumont Saint-Cyr, Vienne, Nouvelle-Aquitaine

La coopérative de la Tricherie ouvrira ses portes au public qui pourra découvrir l'organisation et l'attention portée au stockage du grain et l'ensemble des métiers qui y travaillent. Il en apprendra plus sur le matériel agricole et les innovations agronomiques actuelles, motivées notamment par la thématique du développement durable. Cette journée sera l'occasion d'échanger avec les salariés et les agriculteurs locaux adhérents à la structure.

Samedi 8 juin de 10h à 12h
Renseignements : 05 49 19 44 33
Coopérative de La Tricherie, rue de la Gare 86490 Beaumont Saint-Cyr
www.cooptricherie.fr

FERME OUVERTE À CHEVROUX - COOPÉRATIVE « C'EST QUI LE PATRON ?! » Chevroux, Ain, Auvergne-Rhône-Alpes

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

Samedi 8 juin de 10h à 18h
Sur inscription : contact@lamarqueduconsommateur.com
Ferme à Chevroux, 681, route d'Arpent 01190 Chevroux
cestquilepatron.com/ferme-ouverte-a-chevroux



© Domaine de Galinenque

VISITE DE L'OLIVERAIE ET DU VERGER DE GRENADIERS AU DOMAINE DE GALINENQUE Béziers, Hérault, Occitanie

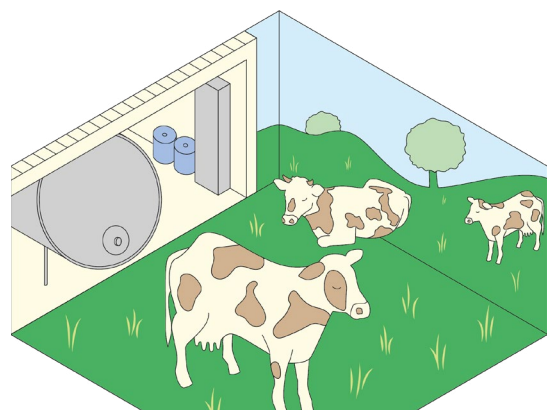
Le terroir d'anciennes garrigues du domaine de Galinenque est propice à la culture de l'olivier, avec majoritairement des variétés languedociennes : Olivière, Picholine et des Lucques. L'exploitation produit des huiles prisées pour leur typicité : l'Aglandau et la Bouteillan. Elle réalise aussi des assemblages pour obtenir L'Oustal, qui bénéficie de l'AOC Huile du Languedoc. Le domaine accueillera le public pour lui faire découvrir l'oliveraie et le verger de grenadiers. Les visites seront suivies de dégustations.

Samedi 8 juin de 10h à 12h et de 15h à 19h
Sur inscription : findegarrigue@gmail.com
Renseignements : 06 12 21 77 86
Domaine de Galinenque, 1290 chemin rural 136
34500 Béziers
www.facebook.com/FineDeGarrigue

BRUNCH À L'OMBRE DES NOYERS À LA NOYERAIE Louzac-Saint-André, Charente, Nouvelle-Aquitaine

La Noyeraie des Borderies proposera des visites-dégustations gratuites. L'équipe guidera les participants à travers le verger et l'atelier de transformation de noix pour des séances découvertes. Un *brunch* sous les noyers sera aussi organisé avec un menu 100% produits locaux.

Samedi 8 juin de 10h à 13h, puis de 14h à 17h et dimanche 9 juin de 11h à 14h
Brunch sur inscription : noyeraie.com/stockists
Payant : 19,90€/personne
Renseignements : 09 83 06 38 76
La Noyeraie des Borderies, 3 chez Devaud 16100 Louzac-Saint-André
noyeraie.com



© La ferme de Claire

ATELIER À LA FERME DE CLAIRE Saint-Bris-le-Vineux, Yonne, Bourgogne-Franche-Comté

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

LE LIN, DE LA GRAINE AU FIL Roman, Eure, Normandie

À travers plus d'une centaine de photos, la ferme de Villedieu proposera le suivi du parcours sur le lin, dont la Normandie est la première productrice au monde. Les visiteurs seront guidés à travers les étapes clés de cette culture millénaire : des semis à la transformation industrielle. Un focus sur l'évolution de sa production et les adaptations nécessaires face au changement climatique complètera la visite. Les participants pourront faire le tour de l'exploitation et se balader dans les champs.

Dimanche 9 juin de 10h30 à 12h30
Sur inscription : visites@ferme-villedieu.com
Renseignements : 06 82 27 07 23
Ferme de la Villedieu, 5 la Villedieu 27240 Roman
ferme-villedieu.com/visites

ATELIER CRÊPES À LA FERME Bagneaux, Yonne, Bourgogne-Franche-Comté

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



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 CAVERNE

18^e arrondissement, Paris, Île-de-France

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

BIENVENUE À LA CHAMPIGNONNIÈRE LOU

Poiley, Ille-et-Villaine, Bretagne
Chaspuzac, Haute-Loire, Auvergne-Rhône-Alpes
Landivy, Mayenne, Pays de la Loire

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

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

Visite à Poiley (35)
Sur inscription : 02 99 18 82 90
ZA POLIGONE 35420 Poilly

Visite à Chaspuzac (43)
Sur inscription : 04 15 99 00 06
LOU Légumes, ZA La Combe 43320 Chaspuzac

Visite à Landivy (53)
Sur inscription : 02 99 18 82 90
LOU Légumes, La Madeleine 53190 Landivy
lou-legumes.com

DÉCOUVRIR UNE MICRO-FERME DE PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

Kergist, Morbihan, Bretagne

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



© 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 inscription : 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 LECOUFLE

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
Sur inscription : exploreparis.com/fr/1198-vacherot-lecoufle-orchidees.html
Payant : 7,50€/personne
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



VISITES GUIDÉES DE L'HERBERIE

Mognéville, Meuse, Grand Est

L'herberie de la Saulx ouvrira ses portes au grand public. Le producteur assurera des visites guidées, s'attardant notamment dans les serres et le champ ou encore le séchoir et l'espace de distillation. Sur réservation, il sera possible de bénéficier d'un accueil pédagogique. Le samedi, un naturopathe animera un atelier «Trousse de soin au naturel» (sur inscription) avant un concert de jazz. Le dimanche, les participants pourront découvrir une animation numérique autour des plantes, proposée avec le pôle coopératif de Revigny.

Vendredi 7 et samedi 8 de 17h à 18h30 puis dimanche 9 juin de 10h à 11h30 et de 15h à 16h30

Renseignements : 06 72 17 35 50

L'herberie de la Saulx, 11 rue de Rippe 55800 Mognéville

lherberiedelasaulx.fr

ASSISTER À LA TONTE DE MOUTONS ET RENCONTRER LES AUTRUCHES

Marsilly, Charente-Maritime, Nouvelle-Aquitaine

L'autruche de Laurette permettra aux visiteurs de découvrir le déroulé d'une tonte de moutons. Les curieux pourront également prendre le temps de visiter la ferme accueillant diverses espèces d'animaux : cochons, poules, canards, chèvres, lapins... Sans oublier les stars de la ferme : les autruches et leurs cousins, les émeus et nandous.

Samedi 8 juin de 10h à 12h

Sur inscription : autruchedelauriette@gmail.com ou 06 73 24 34 75

Renseignements : 06 73 24 34 75

L'autruche de Laurette, 3 bis rue de Coup de Vague 17137 Marsilly

autruche-de-laurette.com

DÉCOUVERTE D'UN DISTRIBUTEUR DE PRODUITS LOCAUX

Saint-Lô, Manche, Normandie

Les équipes de Village fraîcheur répondront aux questions des consommateurs curieux à propos des distributeurs automatiques de produits locaux au travers d'une animation qui leur permettra de tout savoir. Comment cela fonctionne-t-il ? Comment sont gérées les températures ? Comment sont organisés les remplissages ou encore combien cela coûte-t-il ?

Samedi 8 juin de 10h à 13h

Renseignements : 06 88 31 81 47

Village fraîcheur de Saint-Lô, 856 avenue de Paris 50000 Saint-Lô

www.villagefraicheur.fr



© Huilerie Hunte

PORTES OUVERTES DE L'HUILERIE HUNTE

Caugé, Eure, Normandie

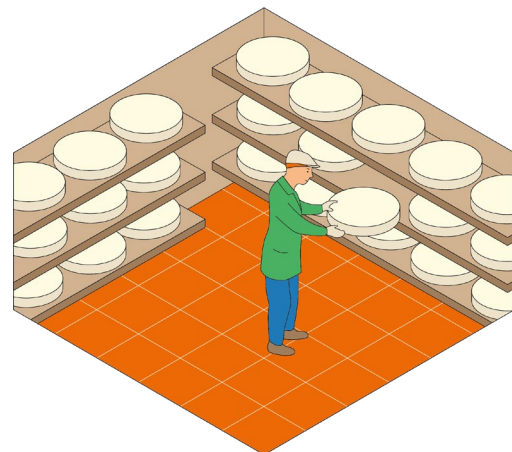
L'huilerie Hunte accueillera les curieux pour des visites de sa ferme, dont l'histoire débute en 1160. Elle fera découvrir son élevage de vaches Rouge des prés et son activité de fabrication d'huile de lin. Un produit aux multiples propriétés : pour le bois, le cuir, l'alimentation des animaux, l'entretien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



PETIT MARCHÉ DE PRODUCTEURS LOCAUX AUPRÈS DES CHÈVRES ANGORAS

Casson, Loire-Atlantique, Pays de la Loire

Privilégiant les circuits courts depuis toujours, l'exploitation Mohair de l'Erdre réunira plusieurs producteurs locaux dans sa ferme. Les curieux y trouveront du miel, des légumes et du mohair, laine de chèvres angoras. Les visiteurs pourront bien sûr rendre visite aux animaux et découvrir les différentes fibres naturelles.

Dimanche 9 juin de 10h30 à 17h30

Renseignements : 06 66 41 69 99

Mohair de l'Erdre, La Pommeraie 44390 Casson

www.mohairdelerdre.com

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, verra 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



© Les Garcins de Glaise
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

VISITE DE LA MICROBRASSERIE À L'ÉNERGIE SOLAIRE HÉLIE

Dampierre-les-Bois, Doubs, Bourgogne-Franche-Comté

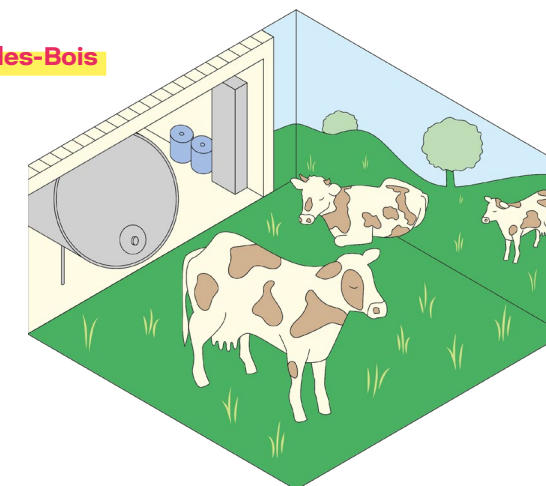
La première microbrasserie solaire française ouvrira ses portes au public. La visite proposera d'explorer les 240m² de la microbrasserie Hélié, ses équipements et de découvrir les différentes étapes de fabrication ainsi que les ingrédients pour produire de la bière. Romain y confectionne des bières blondes, 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 Feschés 25490 Dampierre-les-Bois

microbrasseriehelie.odoo.com



L'AGRICULTURE EN FÊTE



FESTIVAL #BON Albi, Tarn, Occitanie

Olivier Chaput, chef de cuisine, président de l'association « Les enfants cuisinent » et membre d'Euro-Toques, s'est associé avec Audrey Anidjar pour concevoir un festival visant à inviter les enfants à goûter et à faire eux-mêmes. Basé sur un parcours ludique, pédagogique et gourmand, au travers de 3 univers (des producteurs à l'assiette, bien manger et bien se dépenser), son ambition sera de rassembler parents et enfants autour d'un moment de partage et de ramener le fait-maison au cœur des foyers. Jeudi et vendredi seront réservés aux groupes.

Du jeudi 6 au samedi 8 juin de 10h à 18h
Sur inscription : festivalbon.fr
Jardin national, Lices Jean Moulin 81000 Albi
festivalbon.fr

L'ENTRE-DEUX-MERS FÊTE L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION LOCALE Gironde, Nouvelle-Aquitaine

Les acteurs engagés du Cœur Entre-deux-Mers se mobiliseront pour fêter l'agriculture et l'alimentation locale autour du thème de « L'éducation à l'alimentation ». Parmi les rendez-vous proposés, pour le grand public et les scolaires : visites d'exploitations agricoles ou viticoles, démonstrations, marché de produits locaux, découverte d'une boutique d'insectes comestibles...

Vendredi 7 juin de 8h à 12h
Entomoshop, 22 chemin de Blayet 33670 Sadirac

Vendredi 7 juin de 10h à 13h et de 16h à 19h
La ferme de Manieu-Noël, 1 lieu-dit Manieu Noël 33760 Courpiac

Vendredi 7 et samedi 8 juin de 10h à 16h
Château du Parvis de Don Tapiou, 20 chemin croix Beylot 33360 Camblanes-et-Meynac

Vendredi 7 et samedi 8 juin de 10h à 18h
Visite des jardins de la Forêt, 23 route de la Forêt 33670 Créon

Samedi 8 juin de 9h à 12h
La Fromagerie du Roy sur le marché de Cadillac, 12 rue du Général de Gaulle 3340 Cadillac-sur-Garonne

Dimanche 9 juin de 10h à 14h
Domaine de Sentout, 43 route de la Lande 33360 Lignan-de-Bordeaux

Vendredi 7 juin de 8h à 12h
La ferme Les Sauvageonnes, chemin de Landrau 33670 Blesignac

Vendredi 7 juin de 8h à 16h30
Camarsacteurs, école primaire et commission vivre ensemble de la mairie de Camarsac, 6 avenue Hector 33750 Camarsac

www.coeurentre2mers.com/feteagricolim

AFTERWORK À LA FERME Manhac, Aveyron, Occitanie

De jeunes agriculteurs proposeront de visiter leur exploitation et même d'assister à la traite des vaches. En fin de journée, ils accueilleront le public pour un afterwork à la ferme et proposeront des tapas, chauds et froids, préparés à partir de produits locaux. La soirée se poursuivra en musique. Une buvette sera disponible sur place.

Vendredi 7 juin de 17h à 00h
Renseignements : 06 87 62 58 15
La Védélie, 12160 Manhac

LE CHÂTEAU DE FOURQUES FAIT SA GUINGUETTE Juvignac, Hérault, Occitanie

Le château de Fourques, domaine viticole, organisera une soirée guinguette en plein air. Le public participera aux festivités qui se tiendront dans la cour du château et sera invité à jouer et profiter de dégustations. De nombreux cadeaux seront à gagner tout au long de la soirée. De quoi ajouter une dose de suspense à cet événement convivial. Les réservations seront à réaliser avant le 6 juin.

Vendredi 7 juin de 18h à 21h
Sur inscription : 04 67 47 90 87 ou fourques@netcourrier.com
Payant : 8€/personne
Château de Fourques, route de Lavérune 34990 Juvignac
chateaufourques.com



© Ferme du Vinage

GUINGUETTE À LA FERME DU VINAGE Roncq, Nord, Hauts-de-France

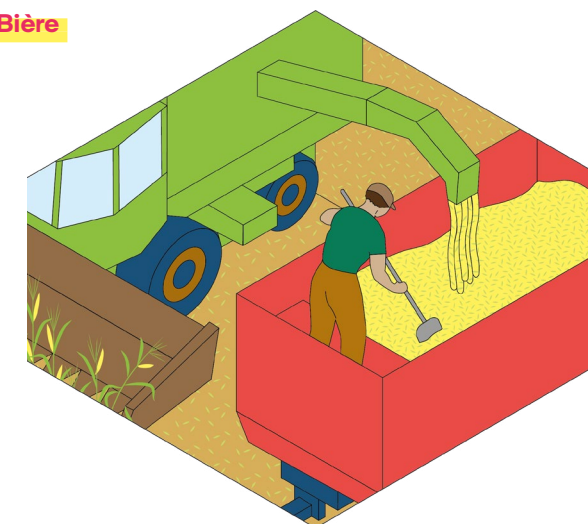
La ferme du Vinage proposera une guinguette et des visites guidées. Les enfants pourront s'amuser dans la piscine à paille, profiter de balades à poney, rendre visite aux animaux et cueillir des fruits et légumes. Des jeux pédagogiques seront aussi tenus à leur disposition (memory sur les fromages de la ferme, jeux autour de l'alimentation des vaches...). Un petit marché de créateurs locaux sera aussi proposé, ainsi qu'un barbecue avec les produits de la ferme. Il sera proposé midi et soir avec un groupe en live.

Samedi 8 juin de 10h à 22h
Renseignements : 06 63 82 33 97
Ferme du Vinage, carrière Madame Deflandre 59223 Roncq
fermeduvinage.fr

RENDEZ-VOUS À LA FERME CHAILLOTINE Chailly-en-Bière, Seine-et-Marne, Île-de-France

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



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 : gaeclatrochoise@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

SOIRÉE MUSICALE À LA FERME AVEC LE DUO GZAKA

Sault, Vaucluse, Provence-Alpes-Côte d'Azur

La ferme auberge de La Maguette ouvrira au public son exploitation et éclairera sur le métier de lavandiculteur. Ce sera l'occasion d'en apprendre plus sur l'histoire du lieu et sa diversification avec notamment la création de la ferme auberge. Les curieux pourront rendre visite aux animaux et se familiariser avec les outils de récolte de la lavande. Ambiance musicale, avec le *duo* Gzaka, et repas à la ferme (sur réservation) prolongeront la journée.

Samedi 8 juin de 19h à 23h30

Sur inscription : 04 90 64 02 60

Payant (animation et repas) : 34€/personne

Renseignements : 06 62 30 42 39

Ferme auberge La Maguette, 2109 route de Javon 84390 Sault

www.lamaguette.com



FOIRE BIO COCCINELLES & CIE

Couzeix, Haute-Vienne, Nouvelle-Aquitaine

La foire « Coccinelles & Cie » rassemblera des agriculteurs, producteurs, artisans et associations liées au bio et à la consommation locale pour un moment convivial et ludique. Des animations et conférences aborderont la notion de consommation saine et respectueuse de l'environnement. Fruits, légumes, vins, cosmétiques... Initié par l'association de développement et valorisation de l'agriculture bio, Agrobio87, cet événement mobilisera une centaine d'exposants.

Dimanche 9 juin de 9h à 19h

Renseignements : 06 70 86 51 64

Esplanade du Mas de l'Âge, Le Mas de l'Âge 87270 Couzeix

www.facebook.com/Foirebiococcinelles87



© Cœur de grange

REPAS FERMIER

Coëx, Vendée, Pays de la Loire

Cœur de grange, qui assure une activité d'élevage et de vente en direct, proposera un banquet dans l'enceinte de la cour de la ferme. Le menu sera constitué de produits fermiers locaux. Des jeux, avec un concours du lancer de la grenouille et un panier garni à remporter (1 lot adulte et 1 lot enfant), et des stands compléteront les festivités.

Dimanche 9 juin de 10h à 16h

Sur inscription : coeurdegrange@gmail.com

Renseignements : 07 71 77 80 91

Cœur de grange, Les Viollières 85220 Coëx

www.coeurdegrange.fr

TOUS À LA FERME PLUMES ET LAINES

Allaire, Morbihan, Bretagne

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 rafraichissements 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

TOUS À LA FERME DU GAEC HÉLUARD

Ploërmel, Morbihan, Bretagne

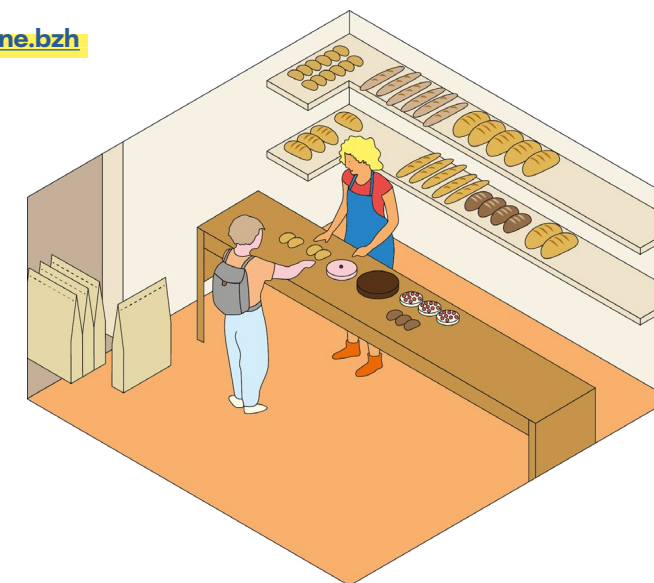
Rozenn et Gilles Héluard accueilleront le public pour des visites guidées de leur élevage de bovins. La ferme, équipée d'une installation photovoltaïque, cultive aussi des haricots et des petits pois pour D'aucy. Le public pourra réaliser un baptême en tracteur. Les enfants pourront participer à une 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





VINS, SPIRITUEUX ET GASTRONOMIE

LE MÉTIER DE VIGNERON

Saint-Maurice-sous-les-Côtes, Meuse, Grand Est

Le domaine de la Goulotte présentera ses vignes aux curieux. Il élabore des vins des Côtes de Meuse, des crèmes et des eaux de vie. L'accueil s'achèvera par une dégustation de ses vins.

Du lundi 3 au lundi 10 juin de 10h30 à 16h30

Sur inscription : domainedelagoulotte@orange.fr

Renseignements : 06 77 47 12 04

Domaine de la Goulotte, 5 rue Haute Gaston Parant 55210 Saint-Maurice-sous-les-Côtes
domainedelagoulotte.fr

TOPAZE, VISITE D'EXPLOITATION

Monnières, Loire-Atlantique, Pays de la Loire

L'exploitation viticole Topaze conviera à une balade dans les vignes. Nathalie délivrera des informations sur leur culture, le relief, les sols et le climat. Cette escapade fera découvrir le vieux Monnières, qui fût le dernier port de la Sèvre nantaise avec son four à pain banal et ses anciennes demeures. Durant la dégustation des différents vins de l'exploitation proposée côté cave, Jean-Paul dévoilera les secrets de la vinification et initiera à la dégustation.

Du lundi 3 au samedi 8 juin de 14h à 15h30, mercredi 5 de 14h30 à 15h30

Sur inscription : 06 08 34 37 46 ou jpaul@topaze-monnieres.com

Payant : 7,50€/personne

Topaze Monnières, 20 rue de la Poste 44690 Monnières

www.monnieres.com



© Domaine des Hautes-Glaces

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

Cornillon-en-Trièves, Isère, Auvergne-Rhône-Alpes

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

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

Sur inscription : domaine@hautesglaces.com

Payant : 10€/personne

Renseignements : 09 50 29 92 77

Domaine des Hautes-Glaces, 35 route du Col

38710 Cornillon-en-Trièves

hautesglaces.com

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

Melesse, Ille-et-Vilaine, Bretagne

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

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

VISITES DE CAVE AU DOMAINE WECK

Gueberschwihr, Haut-Rhin, Grand Est

Le domaine Weck accueillera le public pour des visites de sa cave. Celles-ci seront l'occasion de délivrer des explications sur les travaux de la vigne, menés en agriculture biologique, et de proposer des séances de dégustations.

Vendredi 7 et samedi 8 juin de 10h à 12h et de 14h à 17h

Sur inscription : 03 89 49 31 30

Domaine François Weck, 23 rue des Forgerons 68420 Gueberschwihr

www.vin-weck.fr

OSEZ LE VIN AU FÉMININ

Gueberschwihr, 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 inscription : 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 Gueberschwihr

www.vin-alsace-gueth.com



© Domaine de Sauvète

FLÂNERIE ET CHASSE AU TRÉSOR AU DOMAINE DE SAUVÈTE

Monthou-sur-Cher, Loir-et-Cher, Centre-Val de Loire

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

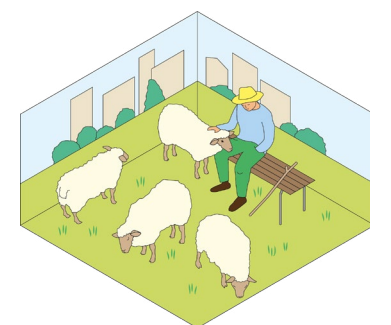
Sur inscription : domaine-sauvete.com

Payant : 9,50€/personne

Renseignements : 02 54 71 48 68

Domaine Sauvète, 15 route des Vignes 41400 Monthou-sur-Cher

www.domaine-sauvete.com





© Domaine de Gravelle

**DOMAINE VITICOLE DU BOIS DE VINCENNES
PARIS GRAVELLE**
12^e arrondissement, Paris, Île-de-France

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

MARCHÉ FERMIER DE LA BEL'BLONDE
Paulx, Loire-Atlantique, Pays de la Loire

Élise et Sylvain accueilleront le public sur leur exploitation pour faire découvrir leur élevage de vaches de race Blonde d'Aquitaine labellisées « Bœuf fermier label rouge ». Un marché sera organisé à la ferme avec une vingtaine d'exposants (producteurs, artisans et créateurs). Tombola et restauration compléteront l'accueil.

Samedi 8 et dimanche 9 juin de 10h à 18h
Renseignements : 06 74 99 48 29
Ferme La Bel'Blonde, La Grande Talonnière 44270 Paulx
www.la-bel-blonde.com

DÉGUSTATION-VENTE DES PRODUITS DE LA FERME DE POURCIER
Die, Drôme, Auvergne-Rhône-Alpes

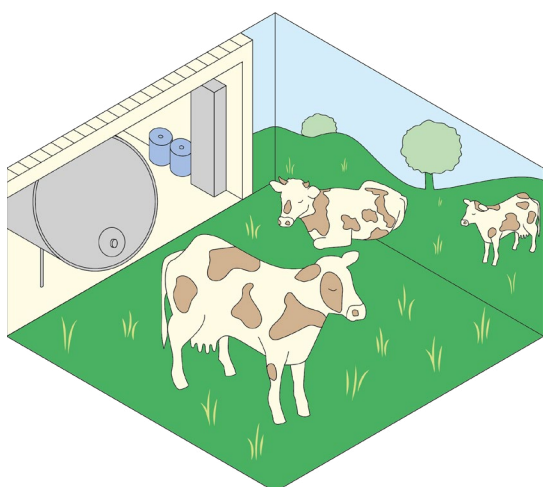
La ferme du Pourcier proposera des séances de dégustation d'huiles d'olives et de noix à la truffe. L'occasion d'échanger avec l'exploitant qui présentera aussi ses conserves de truffes, huiles et sel à la truffe, huiles essentielles de lavande et lavandin, macérât de fleurs de CBD et produits de la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

Samedi 8 juin de 10h à 17h30
Renseignements : 06 86 58 59 83
Cave Jaillance, 355 avenue de la Clairette 26150 Die
www.latelier-des-truffes.com

PORTE OUVERTE DE LA BRASSERIE LA P'TITE SŒUR
Sartrouville, Yvelines, Île-de-France

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



VISITE ET DÉGUSTATION À LA BRASSERIE LES 3 LOUPS
Trélou-sur-Marne, Aisne, Hauts-de-France

La brasserie Les 3 loups accueillera le public pour une visite guidée et commentée afin de découvrir la fabrication de ses bières comme ses installations. Ces séances de présentation, sur rendez-vous, seront suivies de dégustations dans son caveau.

Samedi 8 juin de 15h à 18h30 (réservé aux adultes)
Sur inscription : www.brasserieles3loups.fr/visite
Payant : 5€/adulte
Renseignements : 06 78 87 66 78
Brasserie Les 3 loups, 7 rue Montaigne 02850 Trélou-sur-Marne
www.brasserieles3loups.fr



© Distillerie d'Hautefeuille

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

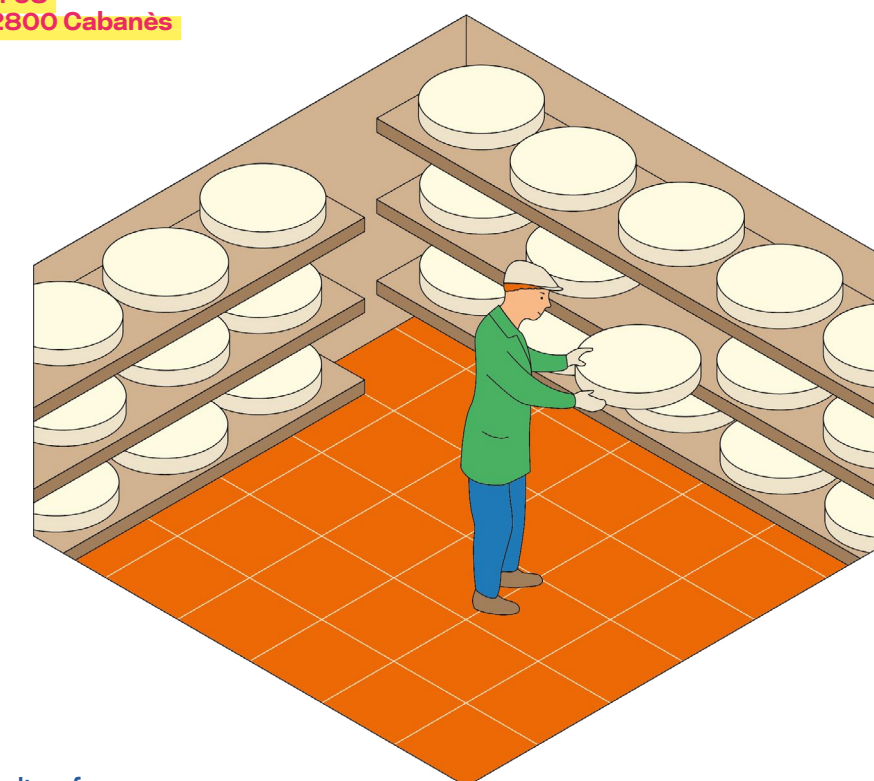
La distillerie artisanale d'Hautefeuille donnera accès à ses coulisses au travers de visites guidées et dégustations. Elle proposera de plonger dans l'histoire de la distillation en présentant son processus de fabrication. Du brassage au vieillissement, les curieux découvriront toutes les étapes de la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

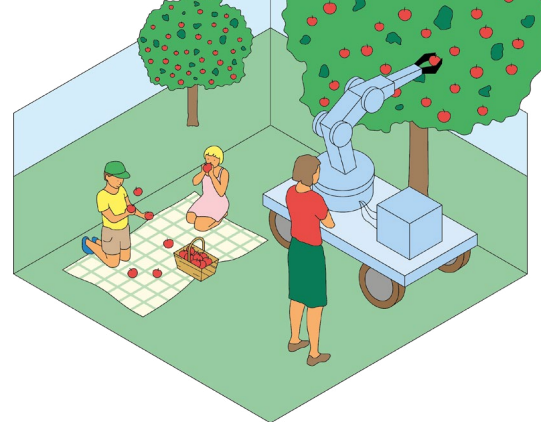
Samedi 8 juin de 15h à 19h
Sur inscription : www.distilleriedhautefeuille.com
Payant : 10€/personne
Renseignements : 06 45 28 43 16
Distillerie d'Hautefeuille, 3 rue Saint Antoine
80110 Beaucourt-en-Santerre
www.distilleriedhautefeuille.com

MARCHÉ DE PRODUCTEURS, PRÉSENCE DE CRÉATEURS ET VIDE-GRENIERS
Cabanès, Aveyron, Occitanie

Le domaine du Ségala proposera une visite gratuite et guidée de la safranière et de l'exploitation de baie de goji. Un repas complet spécialement autour du safran sera proposé le midi (sur réservation). Un marché de producteurs et de créateurs, donnant aussi la possibilité d'une activité de vide-greniers, sera proposé sur la ferme.

Dimanche 9 juin de 8h à 17h
Sur inscription : ymauro2@hotmail.com
Repas payant : 12 €/personne
Renseignements : 06 76 23 04 68
Domaine du Segala, La Pece 12800 Cabanès
[facebook.com](https://www.facebook.com)





VERS L'AGRICULTURE DU FUTUR

CONSTRUIRE UN PAYSAGE ALIMENTAIRE POUR DEMAIN, BALADE APPRENANTE Clermont-Ferrand, Puy-de-Dôme, Auvergne-Rhône-Alpes

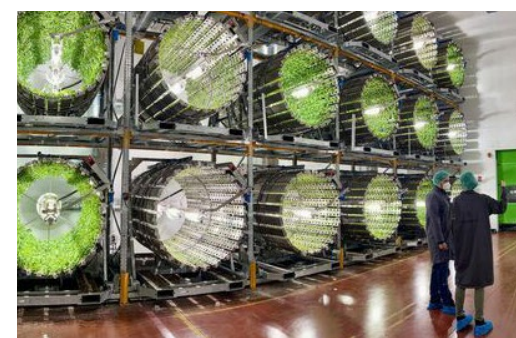
Le Conseil d'architecture, d'urbanisme et d'environnement du département du Puy-de-Dôme proposera une balade apprenante. La structure, engagée sur la thématique agriculture et paysage, accompagne au quotidien les territoires dans leur réflexion pour créer de nouveaux liens entre ville et agriculture, 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



© INRAE Val de Loire

DÉCOUVERTE DE LA DÉMARCHE SCIENTIFIQUE À L'INRAE VAL DE LOIRE Ardon, Loiret, Centre-Val de Loire

L'INRAE, le Museum d'Orléans pour la Biodiversité et l'Environnement (MOBE) et le Rectorat organiseront une journée pour les élèves du secondaire autour de l'agriculture et du sol. Des ateliers et visites commentées seront proposés sur plusieurs axes : observation d'une plantation sentinelle et piégeage d'insectes pour la surveillance des plantes, simulateur de pluie, formation et utilisation du bois ou encore traitement des données ou pour l'adaptation de ses pratiques dans une logique de développement durable.

Vendredi 7 juin de 13h30 à 16h30
Renseignements : 07 56 19 36 62
INRAE Val de Loire, 2163 avenue de la Pomme de Pin 45075 Ardon
www.inrae.fr/centres/val-de-loire

VISITE DE LA FERME EXPÉRIMENTALE DE L'UNITÉ DE RECHERCHE ASTER Mirecourt, Vosges, Grand Est

La ferme expérimentale ASTER (Agro Systèmes Territoires Ressources) à Mirecourt invitera à visiter son installation expérimentale. L'unité de recherche est constituée d'une exploitation de type polyculture-polyélevage diversifiée en agriculture biologique. Elle est conduite dans une logique d'autonomie et vise à créer de la valeur ajoutée pour mieux rémunérer le travail agricole. Elle étudie des dynamiques de changement des systèmes techniques agricoles afin d'accompagner les transitions vers une meilleure prise en compte des ressources à l'échelle du territoire, dans un souci de durabilité.

Vendredi 7 juin de 14h à 16h
Sur inscription : grandest-com@inrae.fr
Renseignements : 03 29 38 55 00
Ferme expérimentale ASTER de Mirecourt, 662 avenue Louis buffet 88500 Mirecourt
aster.nancy.hub.inrae.fr

VISITE GUIDÉE DE LA FERME DE LA CURE, LIEU DE DÉMONSTRATION ET DE FORMATION EN PERMACULTURE Sailly, Yvelines, Île-de-France

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





© Ferme de l'Abbaye

DÉCOUVRIR UNE FERME AQUAPONIQUE Chaumousey, Vosges, Grand Est

La ferme aquaponique de l'Abbaye fera découvrir ce mode de production ainsi que l'agriculture locale au travers de visites. Le public rencontrera des producteurs passionnés et sera invité à goûter les produits. Les enfants pourront réaliser des animations amusantes. Une tombola permettra de remporter des paniers garnis. Des burgers de carpes de la ferme seront également disponibles.

Samedi 8 juin de 10h à 17h30
Sur inscription : 06 84 03 22 82
Payant : 7€/adulte, 5€/enfant
Ferme aquaponique de l'Abbaye, 60 les champs de la Corvée
88390 Chaumousey
www.lavenirestdanslassiette.fr

PORTES OUVERTES DE L'EXPLOITATION EXPÉRIMENTALE « GRANDES CULTURES » DU CENTRE INRAE OCCITANIE-TOULOUSE

Auzeville-Tolosane, Haute-Garonne, Occitanie

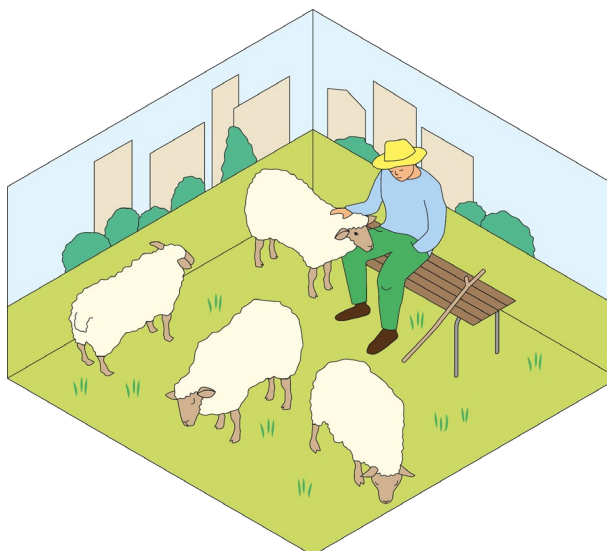
L'INRAE Occitanie-Toulouse proposera la découverte de ses cultures expérimentales en plein champ. L'unité expérimentale d'agroécologie et de phénotypage des cultures, installée sur 80 hectares, met en place des essais sur des variétés de blé, pois, féverole, maïs, tournesol, soja et sorgho. Certifiée 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

LE FESTIN DU FUTUR Strasbourg, Bas-Rhin, Grand Est

Dans le cadre des nombreuses animations proposées par la métropole strasbourgeoise autour de l'alimentation, il sera proposé d'imaginer pour le futur une alimentation plus végétale. Céréales, fruits, herbes aromatiques et légumes secs constitueraient alors le socle des menus du quotidien. L'événement mettra en avant des spécialités d'Alsace et du monde entier avec des *brunchs*, démonstrations culinaires, tables rondes, dégustations farfelues ou encore concours.

Dimanche 9 juin de 10h à 20h
Renseignements : 06 46 11 84 93
Phare citadelle, 13 rue de Nantes 67100 Strasbourg
www.facebook.com/events



FORMATIONS ET EMPLOIS

PLACE À L'AGRI 2024

Les rendez-vous « Place à l'Agri » proposeront des villages « Emploi et formation » à proximité de marchés 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. L'événement est proposé dans plusieurs municipalités.

Place à l'Agri à Tarbes
Tarbes, Hautes-Pyrénées, Occitanie
Judi 6 juin de 9h à 15h
Renseignements : 05 62 34 57 34 (taper 2) ou anefa-65@anefa.org
Place du Foirail 65000 Tarbes

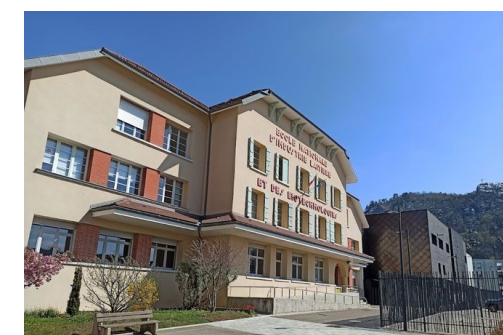
Place à l'Agri à Auxerre
Auxerre, Yonne, Bourgogne-Franche-Comté
Vendredi 7 juin de 9h à 13h
Renseignements : anefa-bfc@anefa.org
Marché de l'Arquebuse, place de l'Arquebuse 89000 Auxerre

Place à l'Agri à Gap
Gap, Hautes-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur
Samedi 8 juin de 8h à 13h
Renseignements : direction@fdsea05.fr
Marché de Gap, 05000 Gap

Place à l'Agri à Bressuire
Bressuire, Deux-Sèvres, Nouvelle-Aquitaine
Samedi 8 et dimanche 9 juin de 8h à 13h
Renseignements : kzeghloul@anefa.org
Marché de Saveurs, place Dupin 79300 Bressuire

Place à l'Agri au Rouget
Le Rouget, Cantal, Auvergne-Rhône-Alpes
Dimanche 9 juin de 9h à 13h
Renseignements : pgranet@frsea-aura.fr
Marché du Rouget, place de de la Mairie 15290 Le Rouget

www.anefa.org



© ENILEA Campus Poligny

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

Poligny, Jura, Bourgogne-Franche-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

FESTIVAL CULTIVE TON AVENIR : DÉVELOPPEMENT DURABLE ET ALIMENTATION RESPONSABLE Rivesaltes, Pyrénées-Orientales, Occitanie

L'Agricampus 66 proposera des animations autour de l'abricot. Il assurera des visites des serres de production du lycée professionnel agricole et de ses parcelles, une dégustation des fleurs du verger de feijoa (goyavier du Brésil) et d'un légume produit sur le site. Des ateliers sur la récolte et la production d'abricots, par ailleurs cultivés en bio sur son exploitation agricole, seront aussi animés. Une visite du plateau technique maraîcher sera assurée pour des élèves de primaire.

Vendredi 7 juin de 10h à 12h

Renseignements : 06 15 24 47 85

Domaine du lycée de Rivesaltes, 3 avenue des Pyrénées 66600 Rivesaltes

eplea66.net/legta, agricampus66.fr

LES JOURNÉES DE L'AGRICULTURE À ORLÉANS

Orléans, Loiret, Centre-Val de Loire

Trois jours seront consacrés à l'agriculture, ses métiers, savoir-faire et produits en présence d'agricultrices et d'agriculteurs. Ferme pédagogique, découverte de la transformation du lait en présence du CRIEL Centre avec un bar dédié, ou encore ateliers de dégustation de fruits et légumes avec le Comité Interfel Centre-Val de Loire animeront ces rencontres. Les enfants pourront faire des circuits de tracteurs, du lancer de bottes ou encore participer à des ateliers cuisine. Un village des métiers sera proposé par SEMAE, l'interprofession des semences et plants, et l'ANEFA.

Vendredi 7 juin de 12h à 17h30, samedi 8 juin de 10h à 19h puis dimanche 9 juin de 10h à 17h30

Renseignements : 07 86 20 53 14

Les JN'Agr à Orléans, place de Loire 45000 Orléans

www.openagrifood-orleans.org/les-journees-de-lagriculture-orleans-2024/

LES JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE AVEC EMC2

Bras-sur-Meuse, Meuse, Grand Est

La coopérative EMC2 ouvrira ses portes pour une découverte du monde agricole, ses missions et métiers. Au programme : visites d'un silo et dégustations d'aliments issus de sa production avec un marché de producteurs. Cette journée sera l'occasion de comprendre ses actions en faveur de la biodiversité, du soin aux animaux et pour éclairer sur l'évolution des métiers et des technologies. L'équipe RH présentera les carrières et opportunités de la coop' aux personnes intéressées.

Samedi 8 juin de 10h à 17h

Renseignements : 03 29 83 29 00

Coopérative EMC2, ZI Le nid de cygne 55100 Bras-sur-Meuse

www.emc2.coop



© Ferme de Grignon

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

PROMOTION DES MÉTIERS ET DES FORMATIONS AGRICOLES

Châteauneuf-sur-Charente et Villebois-Lavalette, Charente, Nouvelle-Aquitaine

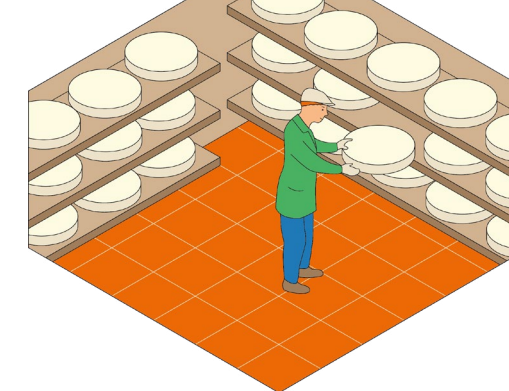
L'ANEFA Charente recrute pour le secteur agricole ! Des offres d'emploi seront donc à pourvoir dans les Super U. Des ateliers ludiques comme des quiz et tests olfactifs seront également proposés aux participants.

Vendredi 7 juin de 9h à 17h30

Super U Châteauneuf-sur-Charente, 21 cité de l'Étang 16120 Châteauneuf-sur-Charente

Super U Villebois-Lavalette, avenue Maison Blanche 16320 Villebois-Lavalette

www.anefa.org/charente



ENTREPRISE ET DÉCOUVERTE

DÉCOUVRIR LES CAVES ROQUEFORT SOCIÉTÉ

Roquefort-sur-Soulzon, Aveyron, Occitanie

Le Roquefort est la plus ancienne des AOC françaises (1925). À travers la visite de ses caves et plusieurs animations, le public découvrira la grande aventure du Roquefort Société. La visite s'achèvera par la dégustation avec des associations inédites.

Du lundi 3 au dimanche 9 juin de 10h à 17h

Sur inscription : resa.roquefort-societe.com

Payant : 7,50€/personne

Renseignements : 05 65 58 54 38

Roquefort société, avenue François Galtier 12250 Roquefort-sur-Soulzon

www.roquefort-societe.com

MYSTÈRES ET MERVEILLES DE LA FERTILISATION DES SOLS : UNE JOURNÉE UNIQUE CHEZ GERMIFLOR

Aussillon, Tarn, Occitanie

Germiflor, pionnier dans la fabrication de fertilisants organiques, créés grâce à l'activité de délainage locale, proposera une visite inédite. Les visiteurs seront guidés à la découverte des installations et procédés de fabrication. Les critères de choix d'une fertilisation adaptée seront expliqués aux agriculteurs chevronnés, comme aux jardiniers amateurs ou aux simples curieux. Un repas composé de produits locaux et des ateliers de jardinage compléteront la journée. Accès limité à 25 personnes.

Vendredi 7 juin de 9h à 17h

Renseignements : 05 63 61 06 59 ou contact@germiflor.com

Germiflor, rue David Douglas 81200 Aussillon

germiflor.com



© 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

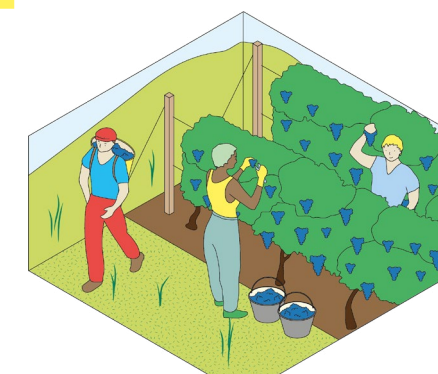
Sur inscription : www.calisson.com

Renseignements : 04 42 39 29 82

Confiserie du Roy René, 5380 route d'Avignon

13090 Aix-en-Provence

www.calisson.com



VISITE GUIDÉE DE L'ODYSSÉE DE L'OLIVIER

Bize-Minervois, Aude, Occitanie

La visite guidée de l'olivieraie sera suivie d'un son et lumière historique dans le moulin. L'accès à l'espace muséographique multimédia permettra de découvrir la symbolique de l'olivier, son rôle dans la littérature et les arts et son utilisation ancestrale en cosmétique. Les nombreux métiers qui lui sont associés, ou encore ses vertus médicinales, seront aussi abordés. La visite se conclura par une dégustation d'olives et d'huiles. Pour les enfants, une chasse au trésor sera proposée. La visite, d'1h30 environ, pourra être effectuée en français, anglais, espagnol, turc ou hongrois.

Vendredi 7 juin de 10h30 à 12h puis de 14h30 à 17h30

Payant : 6,50 €/personne

Renseignements : 04 68 41 95 84

L'Oulibo, Cabezac 11120 Bize-Minervois

www.loulibo.com

DÉCOUVREZ L'ÉCO-USINE DE MELVITA BASÉE EN ARDÈCHE

Lagorce, Ardèche, Auvergne-Rhône-Alpes

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

Vendredi 7 juin à 10h30 à 16h

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

Payant : 2€/personne

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

melvita.com

VISITE GUIDÉE THÉMATIQUE « DU CHAMP DE BLÉ AU CROQUANT AUX AMANDES »

Forcalquier, Alpes-de-Haute-Provence, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Le grand public sera invité à pousser la porte de l'ancienne forge pour découvrir la confection des croquants aux amandes, en remontant jusqu'au champ de blé. La biscuiterie artisanale Forcalquier élabore ses recettes à partir de farines de blés d'agriculteurs de la région qui n'utilisent ni pesticide ni insecticide. Elle privilégie des variétés anciennes et des farines sans gluten. Les ateliers seront visibles au travers de baies vitrées donnant accès à toutes les étapes de confection des biscuits. Une séance de dégustation clôturera la visite.

Vendredi 7 et samedi 8 juin de 10h à 11h30 puis de 14h à 15h30

Sur inscription : 09 67 22 66 36 ou lafabrique@biscuiterie-forcalquier.com

Biscuiterie de Forcalquier, 28 avenue Saint-Promasse 04300 Forcalquier

www.territoire-provence.com/forcalquier



© Parfumerie Fragonard

L'USINE HISTORIQUE DES PARFUMERIES FRAGONARD

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

La parfumerie Fragonard proposera des visites guidées afin de faire découvrir les différents procédés de fabrication de ses produits. Le parcours passera par le laboratoire du parfumeur et son orgue, le distillatoire, l'atelier de macération et de filtrage jusqu'à la savonnerie. Le musée privé permettra enfin d'appréhender 3 000 ans d'histoire du parfum.

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

Sur inscription : 04 93 36 44 65

Parfumerie Fragonard, 20 boulevard Fragonard 06130 Grasse

usines-parfum.fragonard.com

LA MOUTARDERIE EDMOND FALLOT

Beaune, Côte-d'Or, Bourgogne-Franche-Comté

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

VISITE DE LA BISCUITERIE DE L'ABBAYE

Lonlay-l'Abbaye, Orne, Normandie

La Biscuiterie de l'Abbaye, qui produit depuis 1964 des petits sablés, biscuits devenus l'une des spécialités régionales, conviera le public pour des visites. Ses guides présenteront ses techniques de fabrication en parcourant les ateliers de l'entreprise. Une séance de dégustation sera prévue.

Vendredi 7 juin de 9h à 12h30 et de 14h à 18h

Sur inscription : 02 33 30 64 64

Biscuiterie de l'Abbaye, route du Val 61700 Lonlay-l'Abbaye

www.biscuiterie-abbaye.com

TERRE DE SEL - LE SEL DE GUÉRANDE

Guérande, Loire-Atlantique, Pays de la Loire

Au cœur des marais salants, le public sera convié pour découvrir la formation et la récolte du fameux sel de Guérande. Terre de Sel, filiale de la coopérative « Les Salines de Guérande » reviendra sur l'histoire millénaire de la récolte du sel au travers de différentes activités.

Du vendredi 7 au dimanche 9 juin de 10h à 16h30

Sur inscription : 02 40 62 08 80

Payant : 9,50€/personne

Terre de Sel - Le Sel de Guérande, Pradel 44350 Guérande

www.terredesel.com



© Fromagerie Graindorge

DÉCOUVREZ LA FROMAGERIE GRAINDORGE

Livarot, Calvados, Normandie

Créée en 1910 par Eugène Graindorge, fabricant et affineur de Livarot, la fromagerie proposera des visites pour découvrir les étapes de la fabrication. Elle confectionne aussi du Pont l'Évêque AOC. Les visiteurs pourront observer le travail au travers de galeries vitrées. Une visite rythmée par des vidéos, jeux interactifs et panneaux explicatifs.

Du lundi 3 au samedi 8 juin de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h

Sur inscription : 02 31 48 20 10 ou www.graindorge.fr

Graindorge, 42 rue du général Leclerc 14140 Livarot

www.graindorge.fr

PORT DE PÊCHE DE LORIENT - MAISON DE LA MER

Lorient, Morbihan, Bretagne

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

VISITE DE LA BRASSERIE GALLIA, BRASSERIE HISTORIQUE DE PARIS

Pantin, Seine-Saint-Denis, Île-de-France

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

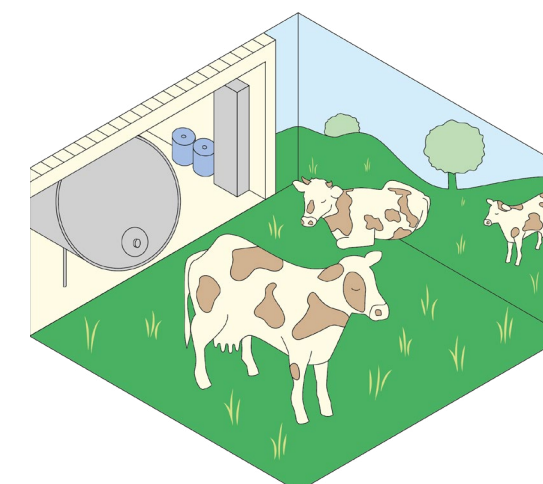
Sur inscription : explorepatis.com

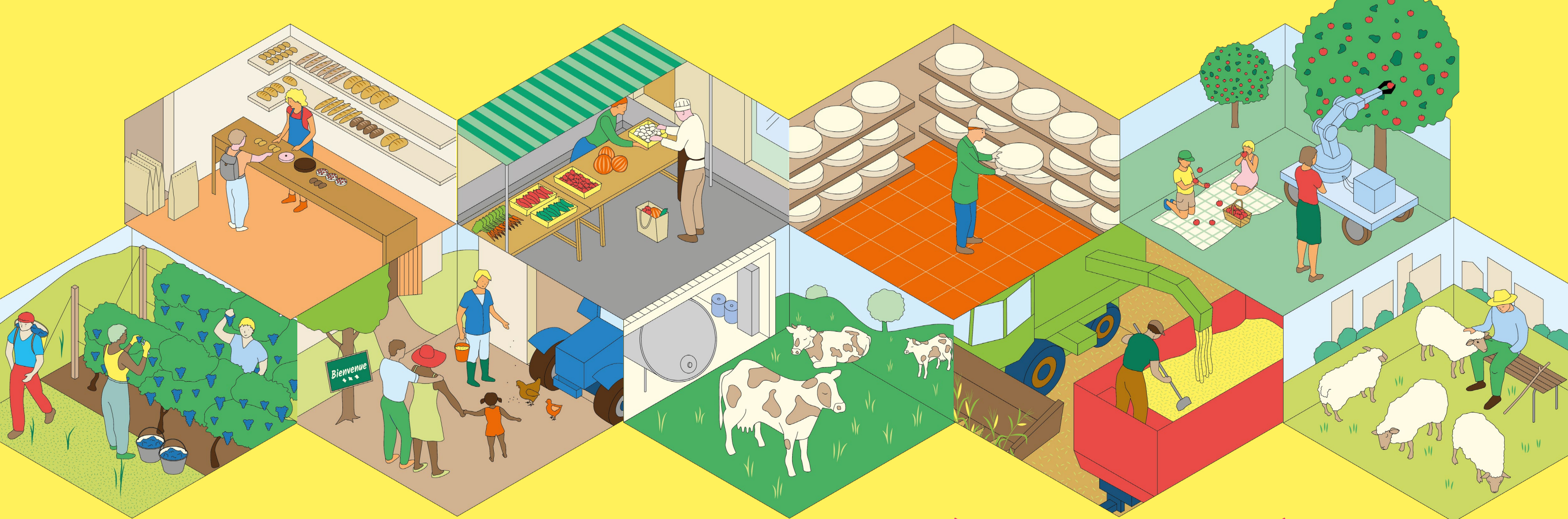
Payant : 15€/personne

Renseignements : 01 57 14 56 72

Brasserie Gallia, 35 rue Méhul 93500 Pantin

explorepatis.com





ORGANISATEURS ET PARTENAIRES



MAKE.ORG FOUNDATION

Make.org Fondation a pour mission de mobiliser et coordonner les parties prenantes de la société civile - citoyens, associations et entreprises - pour permettre l'amélioration systémique et déterminante de la société, en complément de l'action publique. Pour cela, ce fonds de dotation met en œuvre des plans d'actions concrètes, appelés Grandes Causes, pour répondre à des enjeux clés de la société : lutter contre les violences faites aux femmes et aux enfants, permettre à chacun de mieux manger, agir pour l'environnement, donner une chance à chaque jeune, rendre la culture accessible à tous, garantir une vraie place aux personnes handicapées, mieux prendre soin de nos aînés, améliorer les conditions de vie dans nos territoires...

Ces programmes de trois ans sont soutenus par une large coalition réunissant les acteurs de référence sur le sujet - entreprises, associations, institutions. Au démarrage de chaque Grande Cause, une vaste consultation est organisée sur le site internet Make.org pour appeler les français.es à faire des propositions pour répondre à la problématique sociétale abordée. A l'issue de cette consultation, un plan d'actions est ainsi pensé et fondé sur la volonté citoyenne. L'expertise de la coalition permet de co-construire puis mettre en œuvre ces actions pour avoir un impact décisif à l'échelle nationale.

En 2018, 460 000 Français.es ont ainsi été amenés à répondre à la question « Comment permettre à chacun de mieux manger ? ». Celle-ci a fait ressortir la nécessité de reconnecter tous les français.es avec leur patrimoine agricole et alimentaire au travers d'une ou plusieurs journées nationales. C'est à partir de là que sont fondées les Journées Nationales de l'Agriculture, dont la quatrième édition se tient les 7, 8 et 9 juin 2024 sur le thème « L'éducation à l'alimentation ».

foundation.make.org

**MAKE.
ORG
FOUNDATION**



#AGRIDEMAIN

Les Français sont de plus en plus déconnectés de l'agriculture et la perçoivent de manière caricaturale. L'objectif premier d'#agridemain est justement de communiquer sur ce qu'est l'agriculture française en montrant les réalités de la production, les innovations et la modernité du secteur, sa contribution forte à l'emploi et l'engagement des agriculteurs pour l'environnement.

Pour raconter l'histoire de cette agriculture, sans artifice, avec réalisme, #agridemain s'appuie sur un réseau d'ambassadeurs situés sur l'ensemble du territoire. Les agricultrices et agriculteurs contribuent à informer et échanger avec les citoyens afin de :

- démystifier les clichés autour des activités agricoles,
- promouvoir une agriculture nourricière, innovante, moderne et respectueuse de l'environnement,
- réaffirmer les atouts stratégiques du secteur agricole français,
- rassembler tous ceux qui partagent une vision commune de l'agriculture vertueuse, performante et au cœur de l'Europe.

Différentes actions sont conduites afin de pouvoir échanger autour de l'agriculture : la participation à différents salons, la présence sur les réseaux sociaux et au Salon International de l'Agriculture où nous animons des Tables d'Hôtes avec des ambassadeurs #agridemain, des chefs de l'association Euro-Toques et des visiteurs du salon pour faire prendre conscience que « derrière chaque assiette, il y a un agriculteur ».

La grande action reste depuis quatre ans, la création des Journées Nationales de l'Agriculture. Elles marquent l'aboutissement de tout un processus de réflexion amorcé il y a plusieurs années et concrétisent notre stratégie qui vise à tout faire pour que l'opinion publique prenne conscience des contributions positives qu'apportent l'agriculture et les agriculteurs en organisant de manière récurrente, des événements qui donnent à voir, à sentir, à goûter et donc à mieux comprendre la réalité de notre secteur au grand public.

Les Journées Nationales de l'Agriculture représentent de ce point de vue de gigantesques « portes ouvertes ». À nous d'en profiter pour donner au grand public des clefs de compréhension et lui montrer que le secteur agricole est porteur de solutions concrètes.

agridemain.fr

#agridemain

COOPÉRATIVE U ENSEIGNE

Les Magasins U renouvellent leur soutien pour la 4^e édition des Journées Nationales de l'Agriculture.

Par nature, le commerçant indépendant à la tête d'un Magasin U est un acteur implanté localement et un connaisseur de son écosystème local. Le circuit court fait donc partie des pratiques courantes et des valeurs historiques de l'enseigne, tant le modèle coopératif, ancré au cœur des territoires, repose sur une proximité et une souplesse qui permettent d'approfondir sans cesse les relations avec les agriculteurs et éleveurs français.

Par ailleurs, ce sont déjà 35 démarches « Le Meilleur du local » qui ont été mises en place pour valoriser les produits locaux dans certains magasins d'un bassin commun (Le Meilleur d'Anjou, Le Meilleur des Alpes, Le Meilleur de Corse, Le Meilleur de Guyane...). Ces espaces dédiés aux produits locaux dans les 1 726 magasins de l'enseigne les mettent en valeur et constituent un élément distinctif qu'on lui reconnaît souvent.

Être « Commerçants autrement », c'est aussi être « Partenaires autrement » du monde agricole ! La grande majorité des matières premières agricoles des Produits U alimentaires U sont d'origine France, y compris dans les rayons à la coupe. U contribue donc au développement de l'agriculture française, et s'engage aux côtés des producteurs pour assurer le développement de filières d'approvisionnement pérennes en proposant un véritable pacte de développement de l'agriculture.

Les très nombreux partenariats bipartites et tripartites avec les agriculteurs français, les acteurs de proximité pour les produits à la marque U au niveau national, mais également la mise en avant des produits locaux au quotidien dans les Magasins U partout en France témoignent donc de leur implication pour la consommation responsable, en particulier pour le « manger local » et l'attachement de l'enseigne aux agriculteurs français.

À l'occasion des Journées Nationales de l'Agriculture, des producteurs partenaires ouvrent les portes de leur exploitation. Mais la relation se fait également dans l'autre sens : les agriculteurs viennent en magasins, témoignant du lien que magasins et agriculteurs entretiennent. Les visiteurs peuvent ainsi découvrir la richesse de leur métier, de leur savoir-faire et de leur patrimoine. L'occasion pour l'enseigne de témoigner de sa proximité avec les producteurs locaux et des relations de confiance qui les unissent partout en France.

www.magasins-u.com



Commerçants **autrement**

GROUPE BONDUELLE

À l'occasion de l'édition 2024, les 7 et 8 juin prochains, Jérôme Puche, agriculteur partenaire de Bonduelle à Marchélepot-Misery dans la Somme, sera parmi les hôtes des Journées Nationales de l'Agriculture. Ces journées seront l'occasion de valoriser le travail des agriculteurs partenaires du Groupe et de mettre en lumière une filière légumes cultivés et préparés en France dans un contexte de transparence sur l'origine des ingrédients légitimement demandée par les consommateurs.

Au programme : des ateliers dans les champs, des dégustations gourmandes, et des rencontres avec ceux qui créent le végétal gourmand et sain : agriculteurs, agronomes et chefs.

Acteur engagé et incontournable dans le monde agricole depuis 170 ans, Bonduelle a tissé des liens étroits avec ses agriculteurs partenaires, dont certains travaillent avec le groupe depuis plusieurs générations.

Cette relation est basée sur la confiance et l'échange de savoir-faire entre le Groupe Bonduelle et les 1 500 agriculteurs partenaires en France. Ces liens sont une force pour répondre aux défis environnementaux du secteur tout en proposant à nos consommateurs des produits sains et de qualité.

Le Groupe Bonduelle milite pour une agriculture durable, selon les principes de l'agriculture régénératrice dans laquelle 46% de nos producteurs sont déjà engagés.

Grâce à l'ensemble de ses partenaires agricoles, Bonduelle prend soin chaque jour d'un patrimoine qu'il est particulièrement fier de partager à l'occasion des Journées Nationales de l'Agriculture. Cette initiative s'inscrit pleinement dans la mission du groupe Bonduelle : inspirer la transition vers une alimentation plus végétale pour contribuer au bien-être de l'Homme et à la préservation de la planète.

À propos de Bonduelle

Chez Bonduelle, nous voulons inspirer la transition vers une alimentation plus végétale, pour contribuer au bien-être de l'Homme et à la préservation de la planète. Nous sommes une entreprise familiale française de 11 038 salariés en équivalent temps plein et nous innovons avec des agriculteurs partenaires depuis 1853. Nos produits prêts à l'emploi sont cultivés sur 68 316 hectares et commercialisés dans près de 100 pays, pour un chiffre d'affaires de 2 406,2 M€ (données au 30 juin 2023).

www.bonduelle.fr



MARCHE INTERNATIONAL DE RUNGIS

Marché international de Rungis, le plus grand marché de produits frais au monde

Le Marché international de Rungis, d'une superficie de 234 hectares aux portes de Paris, est un écosystème unique au service de l'alimentation des Français, de la logistique urbaine du frais, de la valorisation de nos terroirs et de notre patrimoine gastronomique. Il permet également le maintien du commerce de détail alimentaire et de l'animation des centres villes. Au-delà des produits, le Marché international de Rungis est porteur de valeurs humaines fortes d'excellence, de progrès, de responsabilité et de coopération. Le logo et le macaron à la marque Rungis en sont les ambassadeurs auprès des professionnels et des consommateurs.

Le temple du goût et de la gastronomie

Le Marché international de Rungis a acquis sa réputation de pôle gastronomique de référence grâce à la diversité incomparable des produits qui y sont commercialisés, des produits d'entrée de gamme aux produits d'exception, mais aussi par la place importante accordée aux appellations d'origine et de qualité issus de toutes les régions de France et d'outre-mer. On trouve, en effet à Rungis, la plus large gamme imaginable de produits AOC, AOP, IGP, Label rouge et autres labels qualité, y compris bien sûr les produits biologiques, auxquels un pavillon entier est dédié.

Le made in France au Marché international de Rungis

Bien que le Marché international de Rungis ait une dimension internationale, une proportion élevée des produits commercialisés est d'origine française. Cette gamme « *Made in France* », représentative de la diversité de l'agriculture et de l'agroalimentaire de notre territoire, constitue un atout essentiel pour le Marché. Les acheteurs les plus exigeants du monde entier viennent en effet s'approvisionner en produits emblématiques de la gastronomie française, reconnue depuis 2010 au patrimoine immatériel de l'UNESCO. L'important débouché que représente Rungis a permis à de nombreux agriculteurs et PME de l'agroalimentaire de pérenniser leur outil de travail, de développer leur clientèle et de créer de l'activité nouvelle et des emplois. Si l'on trouve à Rungis des produits d'origines très diverses, permettant de répondre à tous les besoins, le Marché constitue un acteur clé de la filière agroalimentaire de la France, un secteur vital de son économie.

www.rungisinternational.com



PANZANI

Panzani mécène des Journées Nationales de l'Agriculture 2024 !

C'est avec joie et fierté que Panzani devient cette année mécène des Journées Nationales de l'Agriculture.

Cet événement est une occasion unique pour Panzani de contribuer à créer du lien entre les consommateurs et l'amont agricole, un partenariat qui sonne comme une évidence :

- Panzani 1^{er} semoulier-pâtier français,
- Engagé depuis 2019 à utiliser 100% de blé français pour ses pâtes fabriquées en France,
- 3 000 partenaires producteurs de blé dur sur le territoire,
- Des pâtes et sauces consommées par 83% des foyers français.

Le saviez-vous ? Les pâtes sont fabriquées avec uniquement du blé dur, de l'eau et c'est tout ! Un produit simple, sain et accessible à tous.

Panzani organise 4 événements dans toute la France pour faire découvrir les étapes du grain de blé dur jusqu'à l'assiette de pâtes :

- 2 journées portes ouvertes aux écoles et au public chez les agriculteurs partenaires de Panzani,
- 1 journée portes ouvertes aux écoles de l'usine de pâtes Panzani à Nanterre,
- 2 journées d'animations aux Arènes de Lutèce aux côtés d'autres partenaires des Journées Nationales de l'Agriculture.

Lors de ces journées portes ouvertes, le public pourra découvrir le lien étroit entre Panzani et ses partenaires agricoles dans le cadre de son approvisionnement en blé dur 100% français pour ses pâtes fabriquées en France. Parce que la qualité de ses produits est essentielle, Panzani accorde une importance particulière à la mise en place de pratiques agricoles durables et à la préservation de son savoir-faire semoulier pastier. Ainsi, Panzani maîtrise toutes les étapes de transformation du blé dur en semoules, graines de couscous et pâtes dans ses propres semouleries et ateliers de production en France.

La mission de Panzani est d'offrir à tous une alimentation responsable qui nourrit autant qu'elle réjouit. Une alimentation qui apporte du plaisir, tout en ayant un impact positif sur les hommes et les femmes, la société et l'environnement.

Ne manquez pas cette opportunité de vivre une expérience enrichissante avec Panzani aux Journées Nationales de l'Agriculture !

www.groupe-panzani.fr





INRAE

INRAE, l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, est un acteur majeur de la recherche et de l'innovation.

Il est le premier organisme de recherche mondial spécialisé sur l'ensemble « agriculture-alimentation-environnement ». Face à l'augmentation de la population et au défi de la sécurité alimentaire, au dérèglement climatique, à la raréfaction des ressources et au déclin de la biodiversité, l'institut a un rôle majeur pour construire des solutions et accompagner la nécessaire accélération des transitions agricoles, alimentaires et environnementales.

Les Journées Nationales de l'Agriculture sont l'occasion pour INRAE d'ouvrir ses portes et de présenter au public ses recherches et une partie de son dispositif qui compte 272 unités de recherche, service et expérimentales implantées dans 18 centres sur toute la France. INRAE sera également présent aux Arènes de Lutèce les 7 et 8 juin avec un stand sur l'éducation au goût à travers une chasse au trésor sur les légumineuses.

www.inrae.fr



LA RÉGION ÎLE-DE-FRANCE

La Région Île-de-France est partenaire des Journées Nationales de l'Agriculture. Avec 50% de son territoire recouvert de terre agricoles, plus de 4 500 exploitations et plus de 6 000 produits labellisés « Produit en Île-de-France », cette 4^e édition mettra en lumière la diversité de l'agriculture et du patrimoine gastronomique de la région. Depuis 8 ans, la Région s'engage pour son agriculture au travers de son Pacte agricole et de son Plan Régional pour une alimentation locale, durable et solidaire. Ils visent à défendre les terres agricoles, à assurer le renouvellement des générations, à développer et diversifier les productions, à soutenir les exploitants et à garantir aux Franciliens une alimentation de qualité.

www.iledefrance.fr
produiteniledefrance.fr



INVIVO

Le groupe InVivo est l'un des premiers groupes européens agricoles. Ce pilier de la souveraineté alimentaire intervient sur toute la chaîne de valeur, de la fourche à la fourchette, en étant *leader* sur chacune de ses quatre grandes activités stratégiques : Négocier international de grains, Agriculture, Agroalimentaire (malterie, pôle blé, vin) et Jardinerie et distribution alimentaire. Un pôle global transverse de solutions innovantes et digitales complète ce dispositif.

Au service de la transition agricole, l'ambition d'InVivo est d'accompagner la transformation de la Ferme France et de soutenir la souveraineté alimentaire européenne.

www.invivo-group.com



MUTUALIA

Mutualia protège 550 000 personnes en santé et prévoyance partout en France. Issu de la Mutualité Sociale Agricole, le groupe mutualiste est fortement implanté dans le monde agricole et rural. Depuis 30 ans, Mutualia s'implique sur les territoires s'appuyant sur ses valeurs (qualité, proximité, humanisme, démocratie) et sur son réseau d'élus pour construire les solutions globales de santé de demain. Son soutien aux JNagri incarne son engagement pour promouvoir l'agriculture et le rôle central des agriculteurs dans la société. L'aliment étant le premier des soins, l'alimentation de la population est un enjeu de santé publique.

www.mutualia.fr





AXEMA

C'est avec plaisir qu'Axema, syndicat des industriels français des agroéquipements et espaces verts, participe aux Journées Nationales de l'Agriculture pour la deuxième fois.

Axema regroupe 268 entreprises et 93% du marché de l'agroéquipement en France. Nous faisons face à des défis majeurs : attractivité des métiers (25 000 postes manquants d'ici à 2030), environnementaux et énergétiques, la souveraineté alimentaire. Au cours des 15 dernières années, notre secteur a subi une transformation profonde grâce à l'essor de l'intelligence artificielle, de la robotique, du numérique... L'agroéquipement offre ainsi des solutions à l'ensemble de ces défis. Sans un secteur des agroéquipements fort, la souveraineté alimentaire ne peut être assurée.

Les Journées Nationales de l'Agriculture créent une occasion unique pour le grand public de découvrir les enjeux de notre industrie.

www.axema.fr



AGENCE BIO

L'Agence BIO est un GIP en charge du développement, de la promotion et de la structuration de l'agriculture biologique française. Elle rassemble dans son conseil d'administration des représentants des Pouvoirs Publics - le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et le ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires - et des professionnels (FNAB, Chambres d'agriculture France, Synabio, FCD, Synadis Bio, Interbio, et la Coopération Agricole). Ses 3 missions sont : informer sur l'agriculture biologique, analyser les chiffres du bio et financer les projets collectifs d'entrepreneurs du bio avec le Fonds Avenir Bio. Elle est aussi une instance de dialogue entre l'amont agricole et l'aval industriel, entre les bio historiques et les plus récents.

www.agencebio.org



SEMAE

SEMAE, l'interprofession des semences et plants, représente l'ensemble des acteurs de la filière soit 54 fédérations et associations professionnelles. Elle les accompagne afin de leur permettre de répondre aux enjeux alimentaires, climatiques, économiques et sociétaux.

Au sein de SEMAE, la Direction de la qualité et du contrôle officiel des semences et plants est chargée de l'exécution des missions de service public et a la charge de faire appliquer les règlements techniques du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire concernant la production, le contrôle et la certification des semences et des plants.

La filière semences et plants française est une filière d'excellence et compétitive avec un chiffre d'affaires qui s'élève à 3.9 Md€, la France est le 1^{er} producteur européen (370 000 ha) et le 1^{er} exportateur mondial (2,2 Md€). Elle génère 11 000 emplois directs.

www.semae.fr



FONDATION AVRIL

La Fondation Avril, Fondation Reconnue d'Utilité Publique, est née de la volonté du monde agricole d'agir dans le domaine public pour l'intérêt général. Ses initiatives reflètent son ambition humaniste ainsi que son engagement à accompagner des projets collaboratifs inscrits dans une démarche de développement durable. Ces projets contribuent à revitaliser les territoires ruraux et à promouvoir l'accès à une alimentation saine pour tous en France et à l'international. Depuis 2015, la fondation a soutenu 110 projets et près de 60 associations, soit près de 60 000 euros versés par projet pour un montant total de 8 M€.

www.fondationavril.org



RADIO FRANCE

L'Agriculture d'aujourd'hui et de demain est un enjeu sociétal fondamental. Radio France, premier groupe radiophonique français avec 15 millions d'auditeurs chaque jour, porte avec ses 7 radios nationales et ses 44 stations locales les valeurs d'un grand média de service public.

Entreprise au cœur de l'audio moderne, prescriptrice de culture, innovante, responsable et citoyenne, s'adressant à l'ensemble des publics sur l'ensemble des territoires, Radio France est fière d'accompagner une nouvelle fois les Journées Nationales de l'Agriculture pour sa quatrième édition.

www.radiofrance.com



FRANCE BLEU

Ancrées dans la réalité sociale, économique et culturelle, France Bleu est LE média de référence de la vie locale en France. France Bleu informe, divertit, valorise les fiertés locales et la diversité des territoires.

Avec son réseau de proximité de 44 antennes locales, France Bleu propose plus de 10 heures de programmes locaux par jour, porte plus de 4 000 partenariats et événements en région. Un réseau unique qui explose sur le web en affichant une offre numérique de référence sur son site, sur l'application ICI et sur les réseaux sociaux associés. Sans oublier l'offre des matinales filmées sur France Bleu et France 3 chaque matin de 7h à 9h : d'ici fin 2025, les 44 matinales de France Bleu seront diffusées sur France 3.

Radio de la proximité, France Bleu a lancé « La Tournée des marchés » : plus de 40 rendez-vous, en direct des marchés de France, avec les producteurs, les artisans et tous les acteurs locaux du monde agricole qui font vivre, au quotidien, les circuits courts. France Bleu est également présent sur le Salon International de l'Agriculture à Paris.

France Bleu s'associe donc avec bonheur cette année encore aux Journées Nationales de l'Agriculture, une nouvelle occasion de mettre en valeur un patrimoine agricole unique.

www.francebleu.fr



FRANCE TÉLÉVISIONS

Dans la continuité du succès des précédentes Journées Nationales de l'Agriculture, le groupe France Télévisions est très heureux d'accompagner la 4^e édition de cette manifestation, qui se déroulera sur l'ensemble du territoire du 7 au 9 juin 2024.

Cet événement est pleinement en phase avec l'ouverture régulière de nos antennes à la thématique agricole et au monde rural, afin de rapprocher les Français de leur agriculture, de tisser un lien toujours plus fort entre le public et les agricultrices et agriculteurs qui façonnent nos campagnes et nos territoires, qui nourrissent et font vivre la France et de nombreux pays. Plus que jamais, nos antennes s'attachent à mettre en lumière un monde agricole battant et innovant, responsable et humain, pleinement conscient des enjeux de notre époque et acteur de la transition environnementale.

Nos éditions et rendez-vous en régions se feront le relais de ces Journées qui seront au plus près du terrain, des différents publics et des femmes et des hommes de toutes générations, attachés à l'excellence et à la transmission de leur savoir.

www.francetelevisions.fr



VIBRATIONS COMMUNICANTES

Vibrations communicantes est le nouveau média qui explore la manière dont la communication contribue à la transition : du cœur des enjeux agricoles et alimentaires jusqu'à ses dimensions énergétiques, climatiques, économiques et sociétales...

Les 6 premières éditions questionnent :

[#1 C'est quoi être communicant dans la transition ?](#)

[#2 Comment, par l'assiette et la gastronomie, les chefs engagés éveillent les consciences sur la transition ?](#)

[#3 Comment écoute-t-on aujourd'hui ? Une nouvelle forme d'interaction avec ses publics ?](#)

[#4 One Health, que choisirons-nous d'en faire ?](#)

[#5 Quand art et émerveillement nous éveillent à la transition](#)

À travers ce média, nous vous proposons de :

Ressentir : apprendre par l'immersion, l'exploration, l'intuition, le ressenti

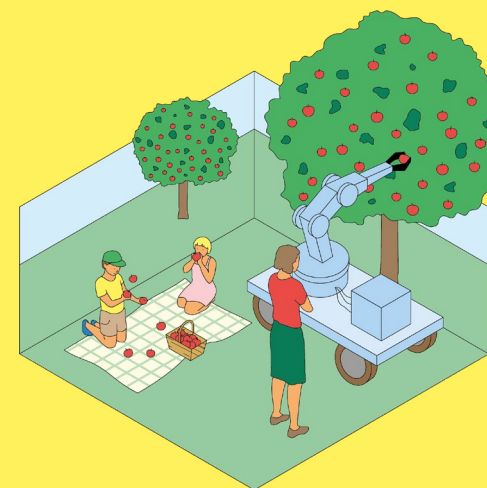
Partager : mettre en commun, faire se parler, se rencontrer

Bouger : et faire bouger, aller de l'avant, avec la conviction que chaque petit pas compte.

Vibrations communicantes est publié par l'agence Communicante et un collectif de partenaires qui comprend Le Syrpa, Audencia-SciencesCom, l'agence Papillotte, BKE, La Belle Boite.

www.communicante.fr/vibrations-communicantes-agence-communicante



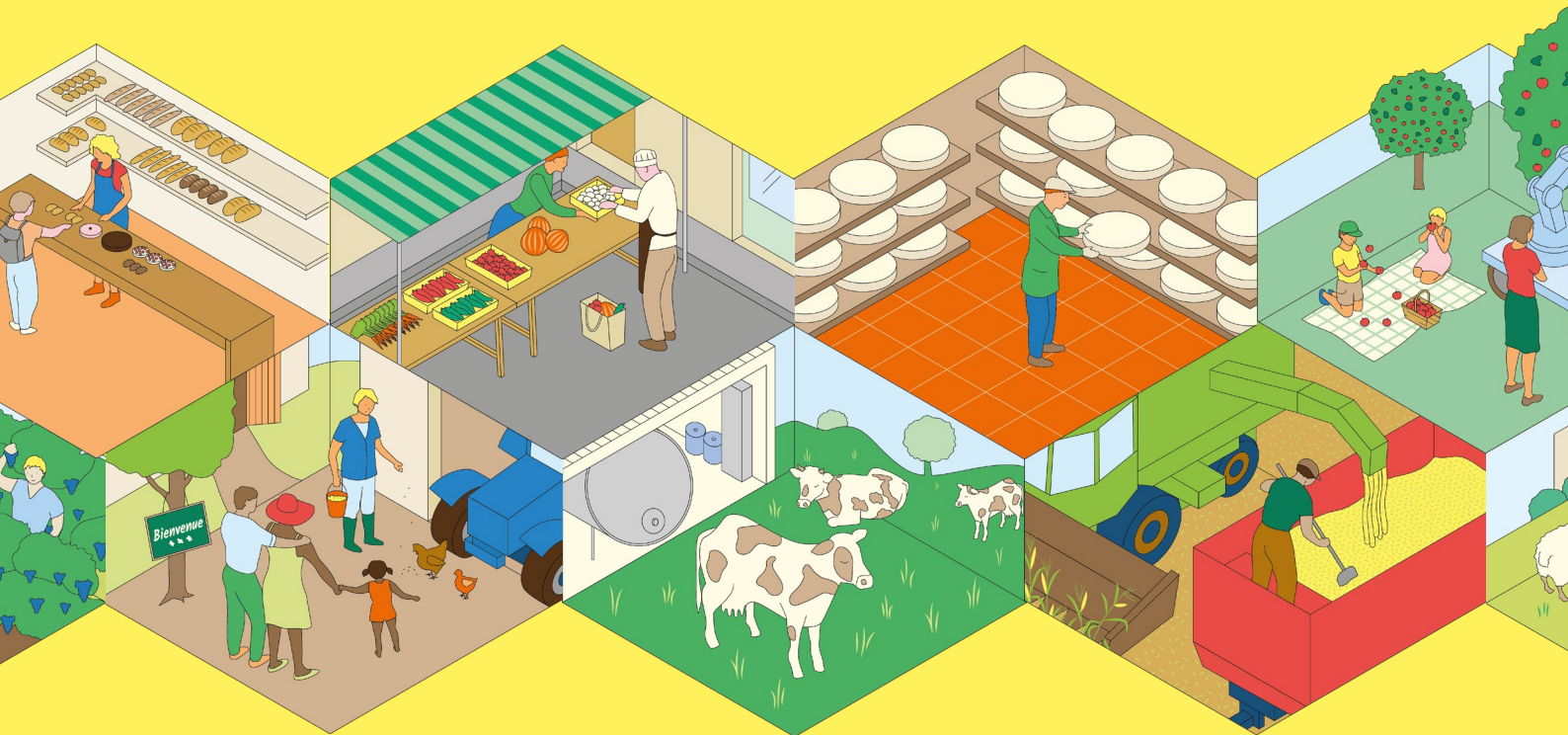


REMERCIEMENTS

**LES JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE
SONT SOUTENUES PAR LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE**

Pour le maillage sur l'ensemble du territoire, nous remercions chaleureusement les partenaires réseaux de professionnels associés : 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, Entreprise et découverte, 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, Vox Demeter...

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



Soutenu par
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation

Organisé par
#agridemain

MAKE.ORG FOUNDATION

Grands mécènes

Commercants autrement

Mécènes
GRUPE BONDUELLE
La nature, notre futur

Mécènes

PANZANI

Mécènes

RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL

Soutiens

 **INRAE**

 **BIO**

 **invivo**

 **AXEMA**

 **Région Île-de-France**

 **Mutualia**
Entre nous, c'est humain

 **FONDATION AVRIL**

 **semæ**

Partenaires réseau
 **Réseau français**

 **e.d. entreprise et découverte**

Partenaires médias

 **france.tv**

 **radiofrance**

 **bleu**