

JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE

7.8.9
juin 2024
Éducation à
l'alimentation

www.journeesagriculture.fr | #JNAgri

4^e édition



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Normandie



CONTACTS PRESSE

Agence Façon de penser

Marianne Roumégoux

marianne@facondepenser.com

01 55 33 15 23 / 06 61 54 71 89

Sarah Jouan

sarah@facondepenser.com

07 70 46 42 20

#agridemain

Claude Richard

crichard@agridemain.fr

06 87 07 68 17

LES JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE : BIEN PLUS QU'UN ÉVÉNEMENT FESTIF

EN NORMANDIE

Les 7, 8 et 9 juin 2024, partout en France, se tiendra la 4^e édition des Journées Nationales de l'Agriculture. Sur quelque 1 500 événements programmés un peu partout en France, plus de 100 se tiendront dans votre région !

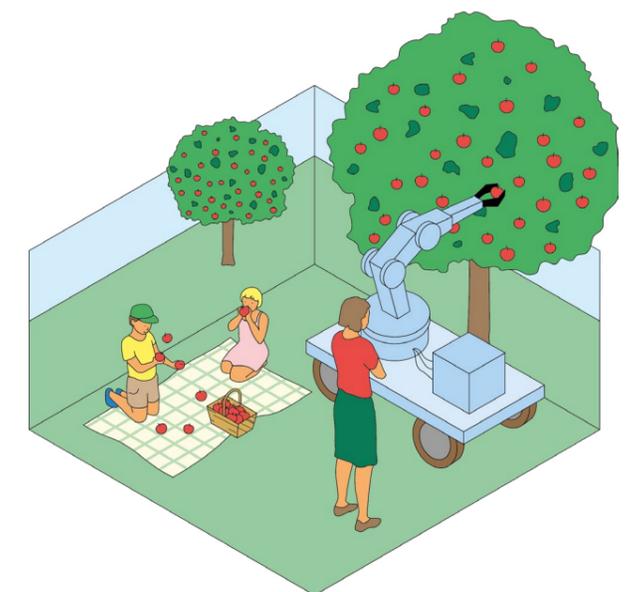
L'ambition des JNAgri est d'éveiller les consciences sur tout ce qu'apporte l'agriculture au quotidien : productions diversifiées, excellence alimentaire, dynamisme des territoires et souveraineté alimentaire. Cette manifestation est aussi l'occasion pour les professionnels du secteur de faire valoir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

Grande nouveauté de cette année : un jury, associant la Fondation Avril, a sélectionné des événements qui ont été labellisés « Coups de cœur JNAgri ». Cette distinction permet de soutenir ces rendez-vous identifiés.

Lancées en 2021, ces journées, co-organisées par [#agridemain](#) et [Make.org Foundation](#), ont conquis les Françaises et les Français et sont devenues un rendez-vous privilégié et incontournable d'échanges avec le monde agricole. Cette année, avec le soutien du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, les JNAgri, soutenues par Nicolas Chabanne, fondateur de la marque collective « C'est qui le Patron ?! », seront placées sous le signe de l'éducation à l'alimentation.

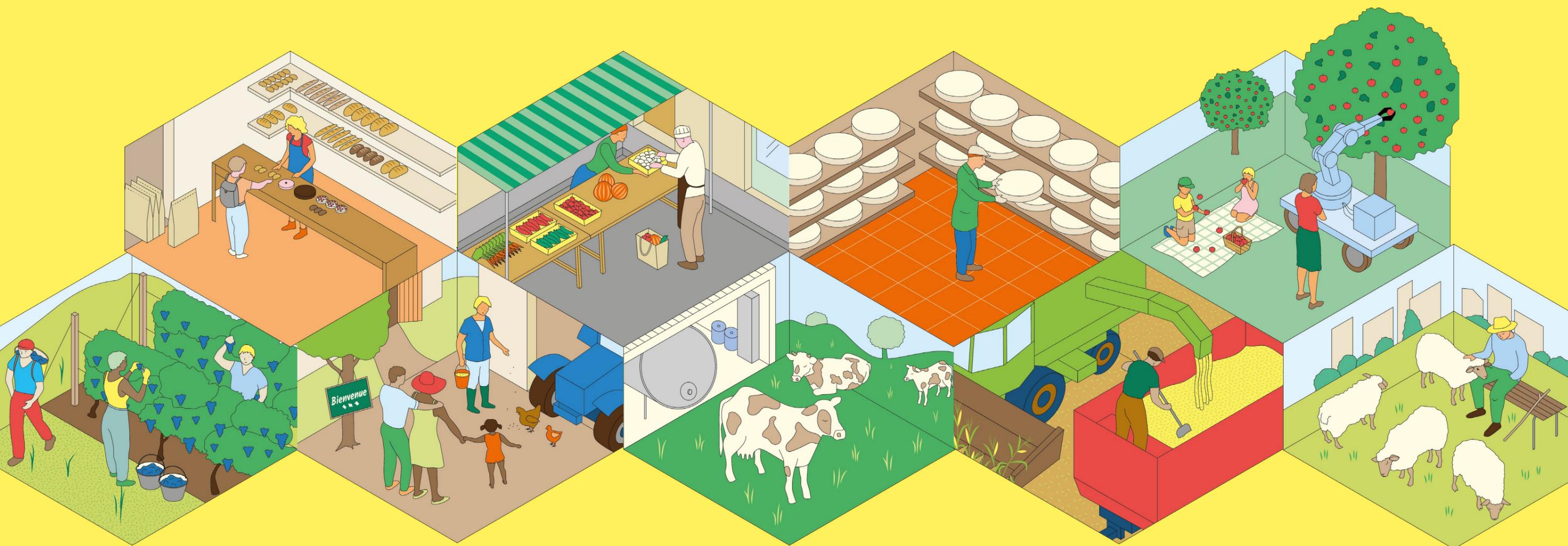
Vous trouverez ci-après une sélection d'événements proposés dans votre région.

L'ensemble du programme est à retrouver sur le site :
journesagriculture.fr



p 06
p 07
p 09
p 10
p 11

Dans le Calvados
Dans l'Eure
Dans la Manche
Dans l'Orne
En Seine-Maritime



DANS LE CALVADOS

DÉCOUVREZ LA FERME SAINT-VAAST Le Castelet

La ferme de Mathilde et Benoît Lefevre, producteurs de lin depuis plusieurs générations, accueillera les visiteurs pour une découverte de la culture du lin, de sa transformation à ses différentes utilisations. L'occasion de se promener dans la ferme et le jardin en libre accès, mais aussi d'assister à une présentation en image du lin dans l'histoire ou d'assister à une découverte sensorielle autour de cette matière, avant de poursuivre avec le visionnage d'un film tourné sur l'exploitation. Une découverte du matériel agricole sera aussi proposée.

Du lundi 3 au vendredi 7 juin de 14h30 à 16h30

Payant : 8€/adulte ; 5€/moins de 16 ans

Renseignements : 06 68 97 07 32

Ferme Saint-Vaast, 9 rue Saint-Gerbold Garcelles-Sequeville 14540 Le Castelet
fermesaintvaast.fr



© 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

LES VERGERS DE DUCY Ducy-Sainte-Marguerite

Après une présentation de l'exploitation dans l'ancien pressoir, la visite se poursuivra à travers les vergers pour une vision d'ensemble sur les variétés de pommes nécessaires à la production de cidre. La découverte des caves, dont celle de vieillissement des Calvados et Pommeau, sera suivie d'une dégustation.

Vendredi 7 et samedi 8 juin de 9h à 12h30 puis de 14h à 18h30

Sur inscription : info@lesvergersdeducy.fr

Renseignements : 02 31 80 28 65

Les vergers de Ducy, rue du Lieu Moussard 14250 Ducy-Sainte-Marguerite
lesvergersdeducy.fr



DANS L'ÈURE



© Le Pressoir d'Or

DÉCOUVERTE DU PRESOIR D'OR Frenelles-en-Vexin

Le Pressoir d'Or, producteur et récoltant, accueillera le grand public pour lui faire découvrir les secrets du cidre en Normandie. Les visiteurs pourront se promener dans l'ancien corps de ferme et déambuler dans le verger de pommiers.

Vendredi 7 juin de 14h à 18h

Renseignements : 02 32 69 41 25

Le Pressoir d'Or, 57 route des Andelys

27150 Frenelles-en-Vexin

www.pressoirdor.com

VISITE LIBRE, DÉGUSTATION, DÉCORATION DE RUCHE ET PIQUE-NIQUE Cantiers

Le Rucher de Cantiers fera découvrir sa ferme et ses produits transformés directement sur place. Il donnera des explications sur le monde des abeilles et ses méthodes de culture. Les visiteurs pourront se balader en accédant librement au moulin à farines ou participer à un atelier peinture des ruches. Des dégustations de produits et recettes, pour manger mieux et local, et un pique-nique avec des produits de la ferme et de producteurs voisins, seront aussi proposés.

Samedi 8 juin de 10h à 17h30

Sur inscription : 06 43 31 32 00 ou <https://www.facebook.com/>

Le Rucher de Cantiers, 4 bis rue de l'École Cantiers 27420 Cantiers

www.rucher-de-cantiers.fr

PORTES OUVERTES DE LA MIELLERIE Piseux

Lors des portes ouvertes, le Rucher du Pré Gaudry proposera de visiter sa miellerie puis de découvrir les producteurs et artisans locaux grâce à un marché. Par ce biais, ce sera l'occasion de découvrir le monde des abeilles. Des activités pour les enfants seront proposées et le public pourra échanger avec les agriculteurs.

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

Renseignements : 06 11 34 72 88

Le Rucher du Pré Gaudry 27130 Piseux

www.facebook.com/lerucherdupregaudry



© Huilerie Hunte

PORTES OUVERTES DE L'HUILERIE HUNTE Caugé

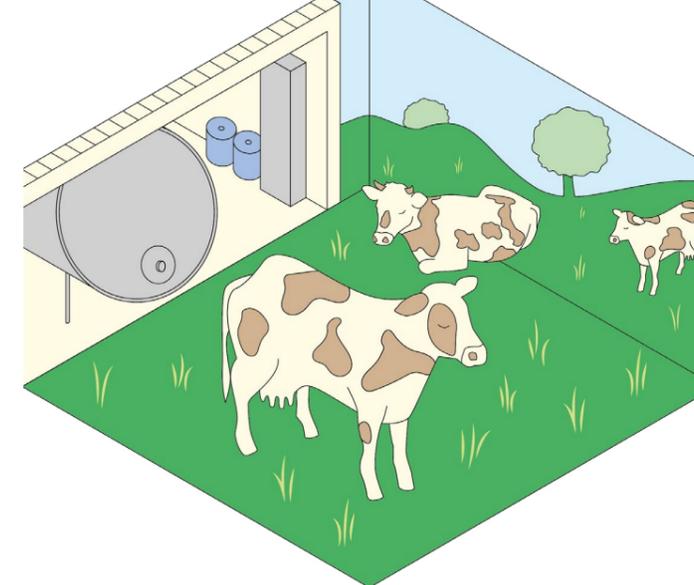
L'huilerie Hunte accueillera les curieux pour des visites de sa ferme, dont l'histoire débute en 1160. Elle fera découvrir son élevage de vaches Rouge des prés et son activité de fabrication d'huile de lin. Un produit aux multiples propriétés : pour le bois, le cuir, l'alimentation des animaux, l'entretien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

Et aussi...

LE LIN, DE LA GRAINE AU FIL Roman

Dimanche 9 juin de 10h30 à 12h30
Ferme de la Villedieu, 5 la Villedieu 27240 Roman
<https://ferme-villedieu.com/visites>



DANS LA MANCHE



© La ferme des Cara-Meuh !

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

Vains

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).

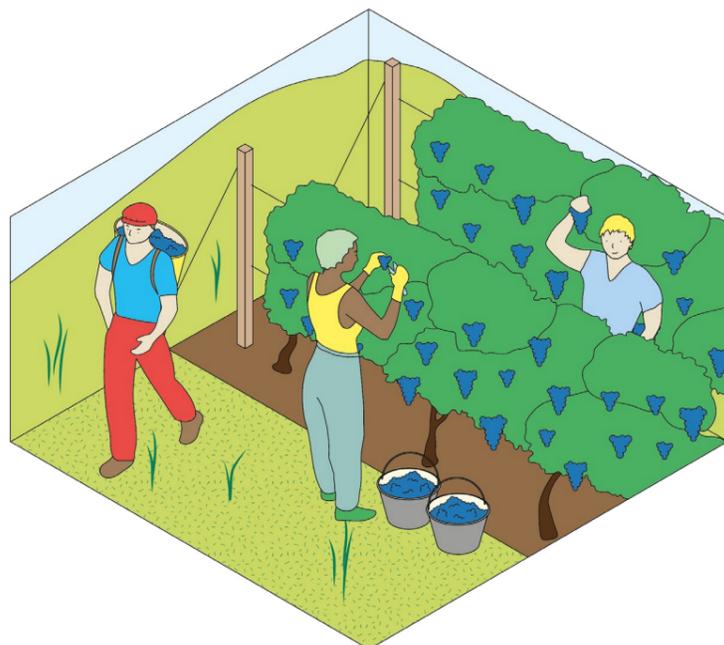
Du lundi 3 au dimanche 9 juin de 9h à 19h
Renseignements : 02 33 70 82 40
La ferme des Cara-Meuh !,
11 route de Saint-Léonard 50300 Vains
www.cara-meuh.com

DÉCOUVERTE D'UN DISTRIBUTEUR DE PRODUITS LOCAUX Saint-Lô

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

DANS L'ORNE



DÉCOUVERTE DE LA MAISON DU CAMEMBERT

Camembert

Symbole de la France, en deux siècles, le camembert nous est devenu si familier qu'il est considéré comme patrimoine gastronomique national. La maison du camembert, installée dans une bâtisse du XVIII^e siècle, retrace l'histoire de ce mets emblématique. La visite passera par la fromagerie Beau-moncel pour découvrir les différentes étapes de fabrication du camembert de Normandie grâce aux baies vitrées donnant sur les ateliers. À la fin de la visite, une assiette de camembert sera proposée.

Du lundi 3 au dimanche 9 juin de 10h à 11h30 puis de 14h à 17h30
Sur inscription : 02 33 12 10 37 ou maison.du.camembert@orange.fr
La maison du camembert, Le Bourg 61120 Camembert
www.maisonducamembert.com



© Ferme d'Apolline

UNE JOURNÉE SPÉCIALE À LA FERME D'APOLLINE

Tourouvre

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

EN SEINE-MARITIME



© Embrin

DÉCOUVREZ EMBRIN LORS D'UNE VISITE GUIDÉE

Ambrumesnil

L'exploitation agricole familiale accueillera le public pour découvrir le travail du lin textile. Une balade à travers les champs de lin et l'espace scénographique permettront la découverte des étapes de cette culture jusqu'à sa transformation en textile. Par la suite, une visite de l'atelier sera proposée, où l'équipe de couturières et de coupeurs perpétuent un savoir-faire traditionnel de linge de maison et de décoration haut de gamme. La boutique en fin de parcours permettra d'apprécier les différentes collections.

Du lundi 3 au vendredi 7 juin de 8h30 à 17h30,
puis samedi 8 juin de 10h à 17h
Sur inscription : contact@embrin.fr
Payant : 8€/personne
Renseignements : 02 35 85 2774
Embrin, impasse du Château 76550 Ambrumesnil
www.embrin.fr

CÉLÉBRONS LES PRODUCTEURS DE CHEZ NOUS AU HYPER U DU GRAND-QUEVILLY

Le Grand-Quevilly

L'Hyper U conviera les consommateurs à rencontrer certains producteurs locaux. Des partenaires qui fournissent le magasin pourront présenter leur production et parler de leur métier.

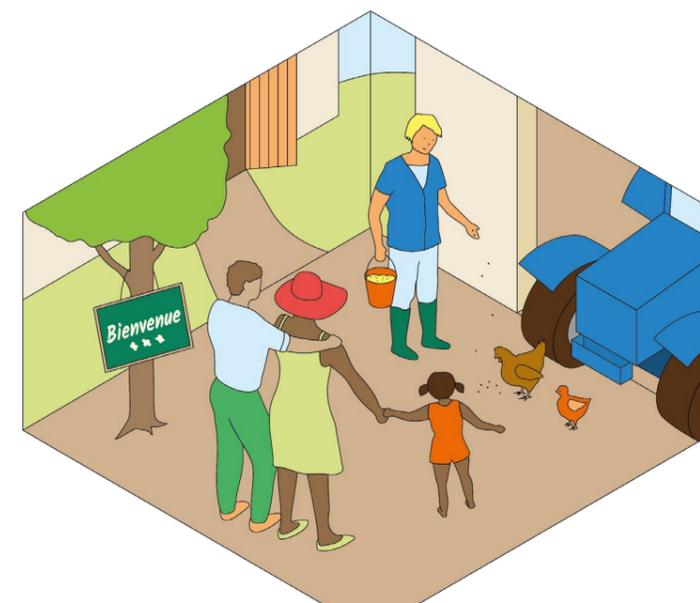
Vendredi 7 et samedi 8 juin de 8h à 19h
Hyper U Le Grand-Quevilly Boiscany, rue du Bois Cany 76120 Le Grand-Quevilly
www.coursesu.com/f-hyperu-legrandquevilly-informations

CAMEMBERT 5 FRÈRES

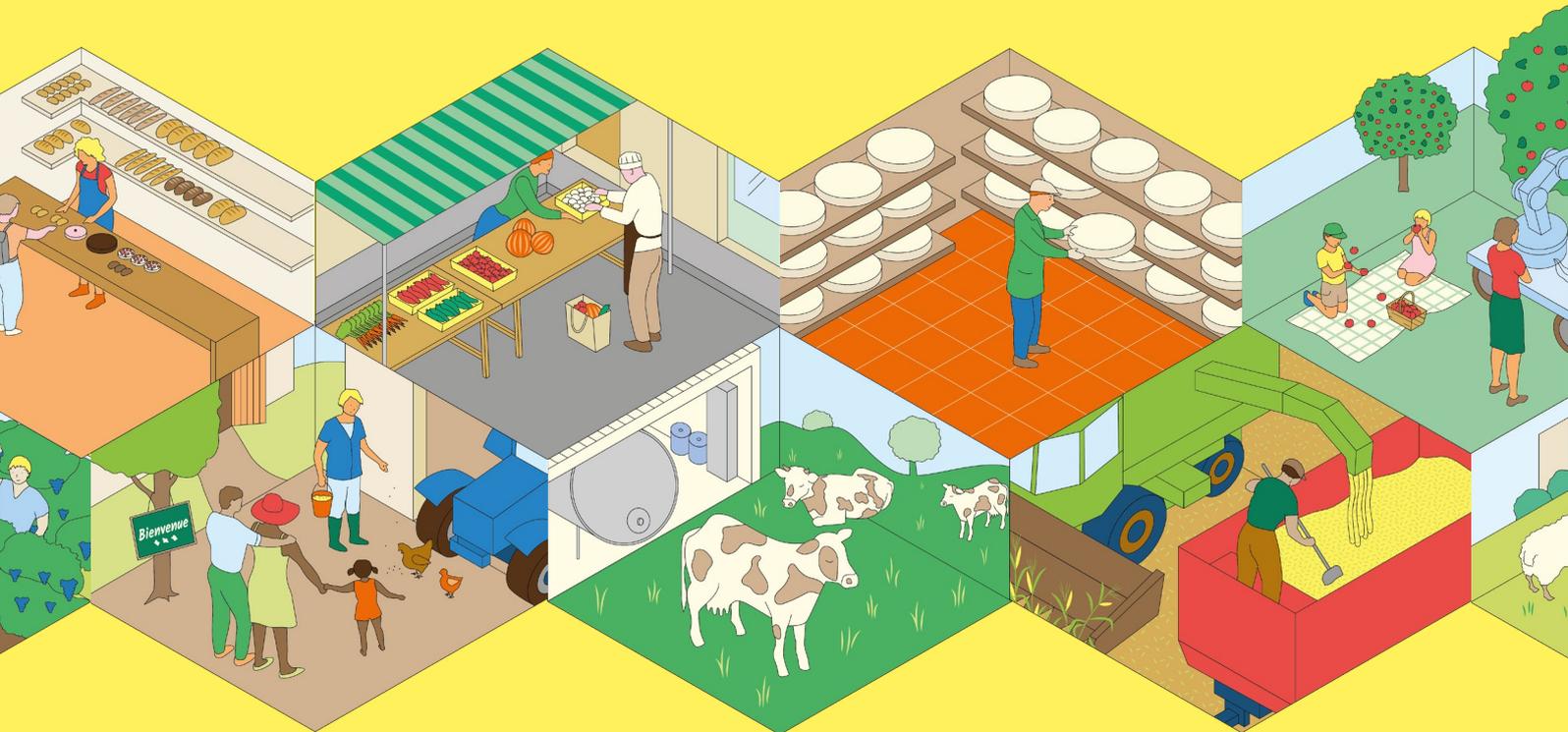
Terres-de-Caux

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/



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



Soutenu par
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Qualité
Diversité
Innovation

Organisé par
#agridemain

MAKE.ORG
FOUNDATION

Grands mécènes
U
Commerçants
autrement

B GROUPE BONDUELLE
La nature, notre futur

Mécènes
PANZANI
RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL

Soutiens

INRAE

AGRIUM
BIO

invivo

AXEMA

Région
île de France

mutualia
Entre nous, c'est mieux

FONDATION AVRIL

semae

Partenaires
réseaux
réseaux
rurales

evo
entreprise
et découverte

Partenaires
médias
france tv

radiofrance

bleu