

JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE

7.8.9
juin 2024
Éducation à
l'alimentation

www.journeesagriculture.fr | #JNAgri

4^e édition



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Occitanie



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 OCCITANIE

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 130 se tiendront dans votre région !

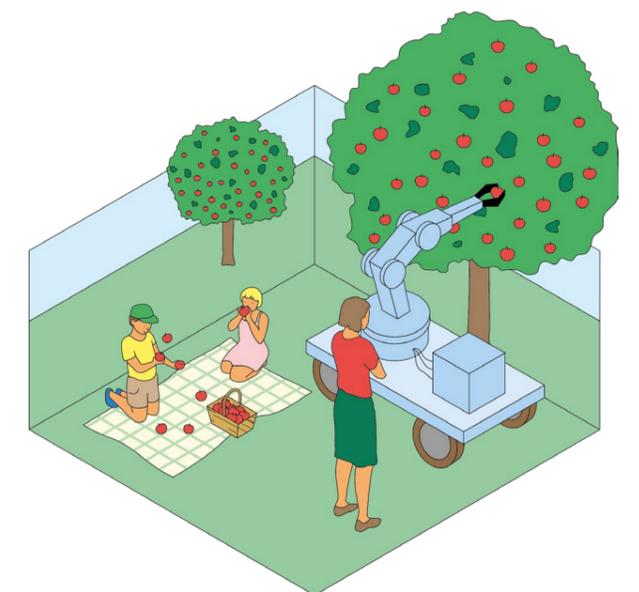
L'ambition des JNAgri est d'éveiller les consciences sur tout ce qu'apporte l'agriculture au quotidien : productions diversifiées, excellence alimentaire, dynamisme des territoires et souveraineté alimentaire. Cette manifestation est aussi l'occasion pour les professionnels du secteur de faire valoir 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	En Ariège
p 06	Dans l'Aude
p 07	Dans l'Aveyron
p 08	Dans le Gard
p 09	En Haute-Garonne
p 11	Dans le Gers
p 12	Dans l'Hérault
p 13	En Lozère
p 13	Dans les Hautes-Pyrénées
p 14	Dans les Pyrénées-Orientales
p 14	Dans le Tarn
p 15	Dans le Tarn-et-Garonne



EN ARIÈGE

MARCHÉ DE PRODUCTEURS Arignac

Un marché de producteurs et d'artisans du canton du Sabarthès sera suivi d'un repas réalisé avec les produits des agriculteurs locaux présents. Ce dîner sera l'occasion d'échanger avec les producteurs sur leur travail.

Samedi 8 juin de 19h à 22h30
Sur réservation : 06 37 00 72 34
Payant : 20 €/personne
Marché de producteurs, place de la Mairie 09400 Arignac

Et aussi...

CÉLÉBRONS LES PRODUCTEURS DE CHEZ NOUS AU SUPER U DE VERNIOLLE Verniolle

Samedi 8 de 9h à 13h
Super U Verniolle, 120 rue Clément Ader 09340 Verniolle
www.coursesu.com/f-superu-verniolle-informations

DANS L'AUDE

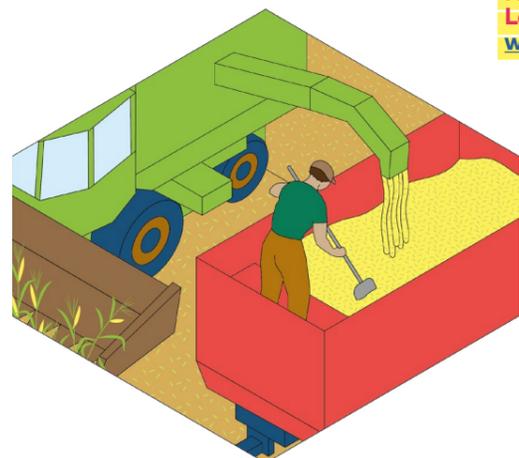


© Les collines de Bespla

ACTIVITÉ NATURE « CUEILLETTE DE LA LAVANDE » Villasavary

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



© L'Oulibo

VISITE GUIDÉE DE L'ODYSSÉE DE L'OLIVIER Bize-Minervois

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



DANS L'AVEYRON

AFTERWORK À LA FERME Manhac

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



© Roquefort Société

DÉCOUVRIR LES CAVES ROQUEFORT SOCIÉTÉ Roquefort-sur-Soulzon

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

Et aussi...

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

Dimanche 9 juin de 8h à 17h
Sur inscription : ymauro2@hotmail.com
Domaine du Segala, La Pece 12800 Cabanès

DANS LE GARD



© Terrattitude

DES ATELIERS VIVANTS POUR COMPRENDRE LE VIVANT Le Cailar,

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

UN MAS EN PROVENCE : DE LA PLANTE AU PARFUM

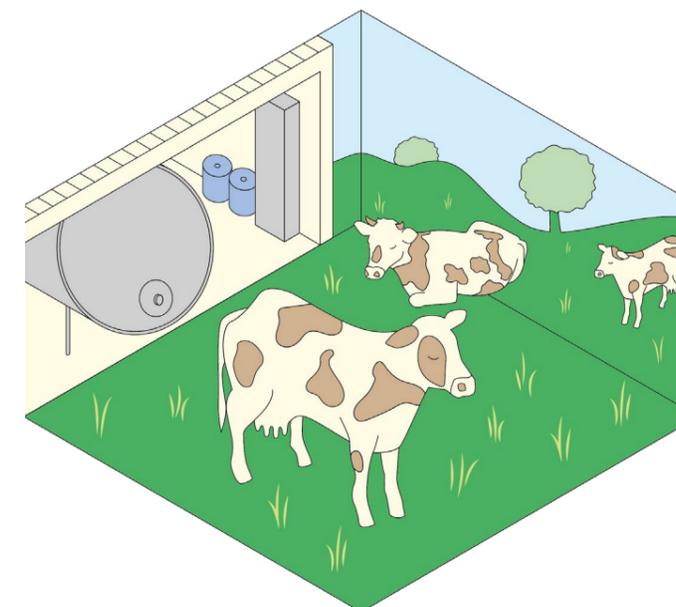
Bellegarde

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



EN HAUTE-GARONNE



© Exploitation de Vincent Jonquières

EXPLOITATION DE BLÉ DUR DE DEUX AGRICULTEURS PARTENAIRES DE PANZANI

Juzes

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

Vendredi 7 juin de 9h à 19h30
Sur inscription : my.weezevent.com
31540 Juzes
www.groupe-panzani.fr/qui-sommes-nous/nos-implantations



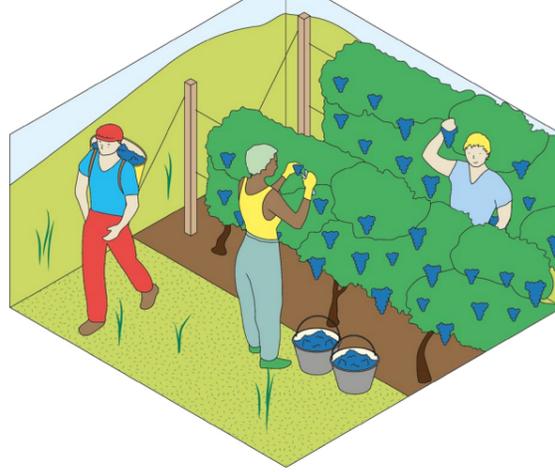
© INP - ENSAT

ATELIERS DÉCOUVERTE AUTOUR DES PRODUITS FERMENTÉS

Auzeville-Tolosane

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



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

Auzeville-Tolosane

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-lexploitation-experimentale

Renseignements : 05 61 28 55 77

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

www.inrae.fr/centres/occitanie-toulouse

Et aussi...

CHAMPS D'ÉCHANGES AU MOULIN À VENT DE SAINT-LYS

Saint-Lys

Vendredi 7 de 9h30 à 16h30 et samedi 8 juin de 9h à 18h

Moulin à vent de Saint-Lys, allée de Belard 31470 Saint-Lys

moulin-belard-de-saint-lys.com



© INRAE Occitanie-Toulouse



DANS LE GERS

VISITE DE LA CHOCOLATERIE ÉTHIQUABLE

Fleurance

Éthiquable, première fabrique industrielle de chocolat français, entièrement dédiée au cacao issu du commerce équitable et de l'agriculture biologique accueillera le public. Le parcours, en visite libre, replace le producteur au centre de la filière chocolat et permet aux visiteurs de s'inscrire dans une démarche nouvelle de consommateur en mettant en avant la diversité aromatique et celle des savoir-faire dans les parcelles.

Du mardi 4 au vendredi 7 juin de 10h à 12h et de 13h à 17h puis le samedi 8 juin de 10h à 13h et de 14h à 18h

Renseignements : 05 32 10 90 16

Chocolaterie Éthiquable, allée du Commerce équitable 32500 Fleurance

www.ethiquable.coop/visiter-chocolaterie

INVITATION À LA FERME DU TEMPS LONG

Monties

La ferme du Temps Long ouvrira ses portes au grand public. Engagés pour la biodiversité et une agriculture biologique et responsable, Loïc et Julie travaillent à la ferme pour fabriquer du fromage de brebis. Une démarche de reconversion professionnelle par laquelle ils souhaitent imaginer l'agriculture de demain comme ils le détailleront aux visiteurs.

Dimanche 9 juin de 9h30 à 16h

Renseignements : 07 68 24 42 96

La ferme du Temps Long, 2008 route de Meilhan 32420 Monties

www.lafermedutempslong.com



© Chocolaterie Éthiquable





DANS L'HÉRAULT

LES MARCHÉS SAISONNIERS - LE MARCHÉ DE LA CAPÉCHADE Marseillan

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
lacapecshade.org



© Domaine de Galinenque

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

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

LE CHÂTEAU DE FOURQUES FAIT SA GUINGUETTE Juvignac

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

EN LOZÈRE

LES AGRICULTEURS À L'HONNEUR À L'HYPER U CŒUR LOZÈRE

Mende

Des femmes et des hommes, éleveurs d'Elovel, agneau de Lozère, partageront leur volonté de valoriser un élevage précurseur en termes de qualité, de respect de l'environnement et de bien-être animal. Le public sera invité à découvrir et déguster ces produits, ainsi que les cuvées du domaine des Cabridelles. L'équipe de pâtisseries du magasin proposera des ateliers de fabrication de sablés.

Vendredi 7 et samedi 8 juin de 10h à 13h
Hyper U Cœur Lozère, 19 avenue de Ramilles 48000 Mende
www.coursesu.com/f-hyperu-mende-informations

DANS LES HAUTES-PYRÉNÉES

PLACE À L'AGRI 2024 À TARBES

Tarbes

Les rendez-vous « Place à l'Agri » proposeront un village « Emploi et formation » à proximité d'un marché de producteurs locaux afin d'inciter les consommateurs à s'informer sur les métiers agricoles et les professionnels qui se cachent derrière les produits. Des animations seront déployées : jeux de lancer de bottes, de reconnaissance de graines, découverte de machines agricoles, ferme pédagogique, dégustation de produits locaux ou encore expérience sensorielle. L'ANEFA renseignera sur les formations aux métiers du secteur et proposera des offres d'emploi.

Jeudi 6 juin de 9h à 15h
Renseignements : 05 62 34 57 34 (taper 2) ou anefa-65@anefa.org
Place du Foirail 65000 Tarbes
www.anefa.org/hautes-pyrenees



© Place à l'Agri

DANS LES PYRÉNÉES-ORIENTALES

FESTIVAL CULTIVE TON AVENIR : DÉVELOPPEMENT DURABLE ET ALIMENTATION RESPONSABLE Rivesaltes

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**



FESTIVAL #BON Albi

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**

DANS LE TARN



© Germiflor

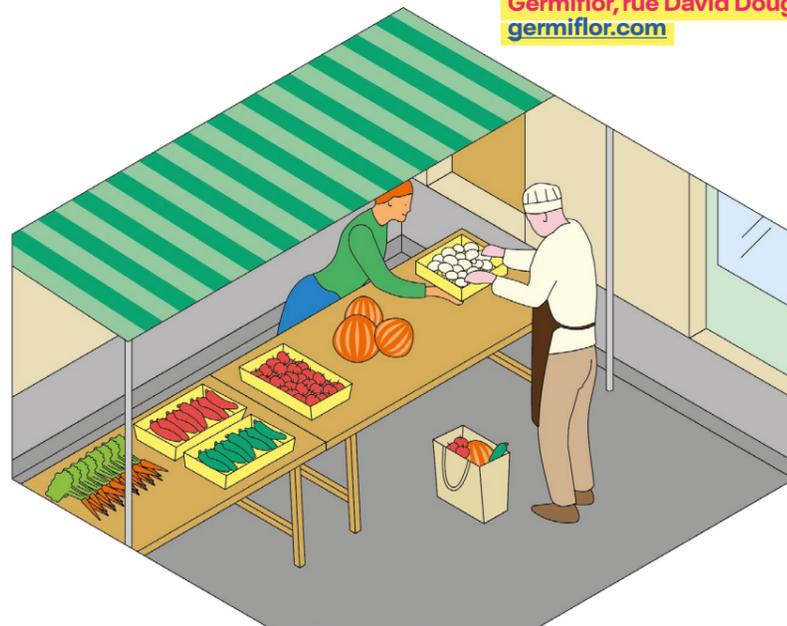
MYSTÈRES ET MERVEILLES DE LA FERTILISATION DES SOLS : UNE JOURNÉE UNIQUE CHEZ GERMIFLOR Aussillon

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**



DÉCOUVERTE D'UNE FERME PÉDAGOGIQUE PAR DES VISITES ANIMÉES Castelnau-de-Montmiral

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/

DANS LE TARN-ET-GARONNE

VISITES D'EXPLOITATIONS AVEC L'ANEFA TARN-ET-GARONNE Dans le département

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

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

Label
BIO

invivo

AEMA

Région
île de France

mutualia
Entre nous, c'est mieux

FONDATION AVRIL

semae

Partenaires
réseaux
BIOFARM
MARCHÉ

evo
entreprise
et découverte

Partenaires
médias
france tv

radiofrance

bleu