



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 PROVENCE - ALPES-CÔTES D'AZUR

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 90 se tiendront dans votre région !

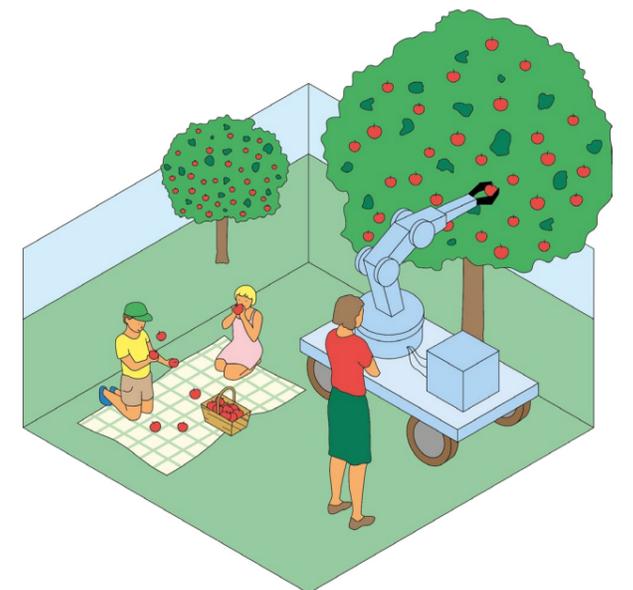
L'ambition des JNAgri est d'éveiller les consciences sur tout ce qu'apporte l'agriculture au quotidien : productions diversifiées, excellence alimentaire, dynamisme des territoires et souveraineté alimentaire. Cette manifestation est aussi l'occasion pour les professionnels du secteur de faire valoir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

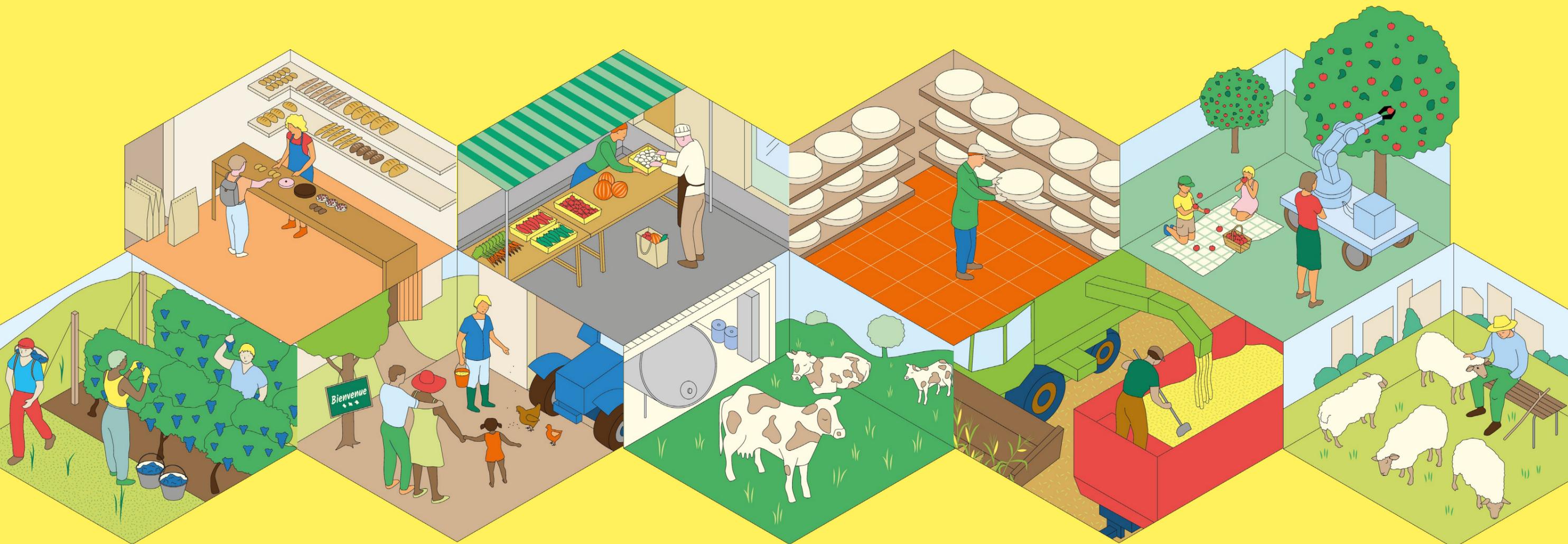
Lancées en 2021, ces journées, co-organisées par [#agridemain](#) et [Make.org Foundation](#), ont conquis les Françaises et les Français et sont devenues un rendez-vous privilégié et incontournable d'échanges avec le monde agricole. Cette année, avec le soutien du ministère de l'Agriculture et de la 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.

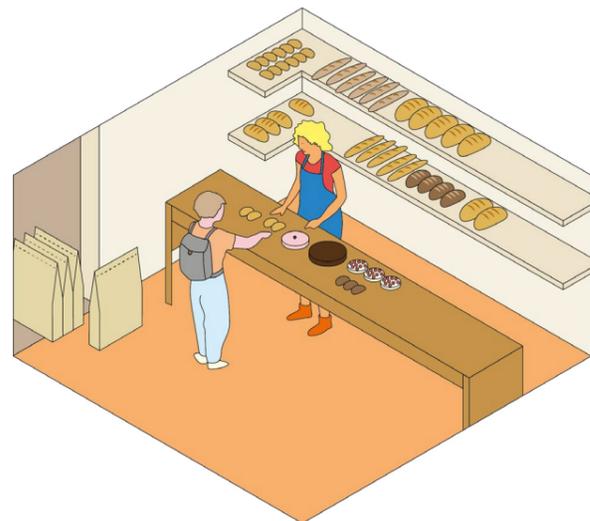
Vous trouverez ci-après une sélection d'événements proposés dans votre région.

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



| | |
|------|----------------------------------|
| p 06 | Dans les Alpes-Maritimes |
| p 07 | Dans les Alpes-de-Haute-Provence |
| p 08 | Dans les Hautes-Alpes |
| p 09 | Dans les Bouches-du-Rhône |
| p 11 | Dans le Var |
| p 14 | Dans le Vaucluse |





ALPES-MARITIMES

L'USINE HISTORIQUE DES PARFUMERIES FRAGONARD

Grasse

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 distilloir, 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



© Chèvrerie de Valbonne

DÉCOUVERTE DE LA CHÈVRERIE DE VALBONNE

Valbonne

La chèvrerie de Valbonne, située en zone urbaine, accueillera le public pour partager sa passion de l'élevage caprin. Les visiteurs assisteront à la traite, puis accompagneront 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

ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE

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

Forcalquier

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

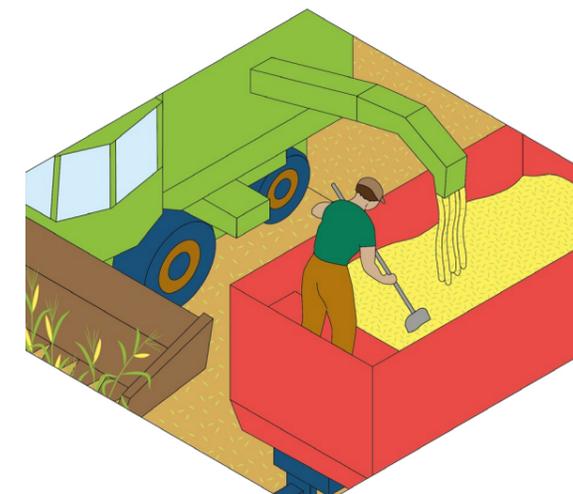
Sur inscription : 09 67 22 66 36 ou lafabrique@biscuiterie-forcalquier.com

Biscuiterie de Forcalquier, 28 avenue Saint-Promasse 04300 Forcalquier

www.territoire-provence.com/forcalquier



© Biscuiterie de Forcalquier



HAUTES-ALPES

PLACE À L'AGRI 2024 À GAP Gap

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.

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

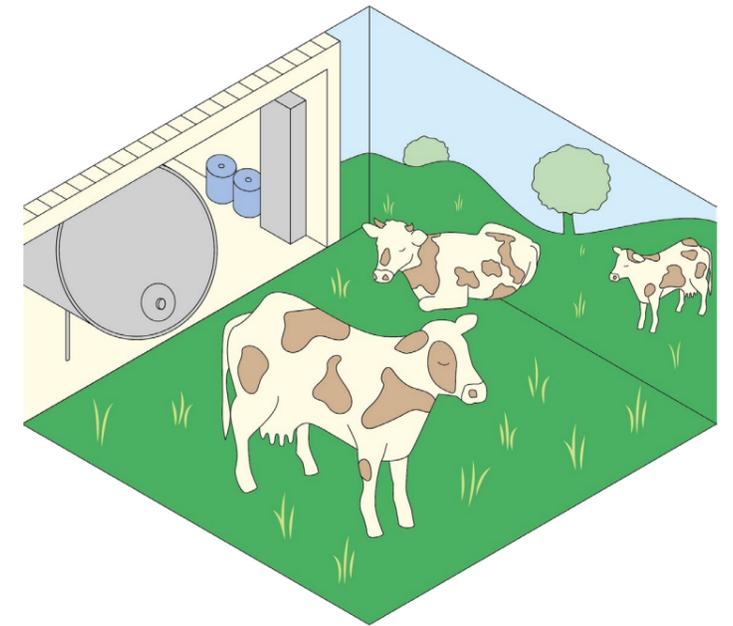


© Les garcins de Glaise

RENCONTRE AVEC LES CHIENS DE BERGER Veynes, Hautes-Alpes

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



BOUCHES-DU-RHÔNE

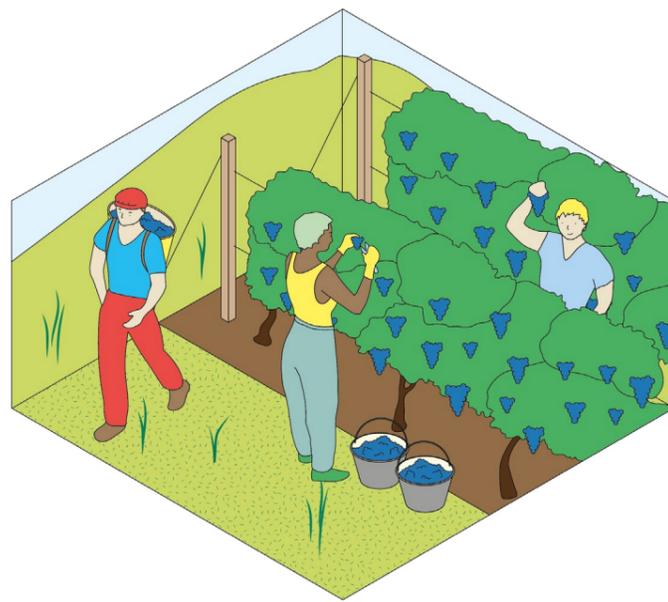
DÉCOUVERTE DE LA FERME PÉDAGOGIQUE Saint-Rémy-de-Provence

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



© Petite ferme pédagogique



© Ferme verticale Futura Gaïa

VISITE DE LA FERME VERTICALE FUTURA GAÏA
Tarascon

Futura Gaïa 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 Gaïa, 24 rue des Charretiers 13150 Tarascon
www.futuraGaia.com

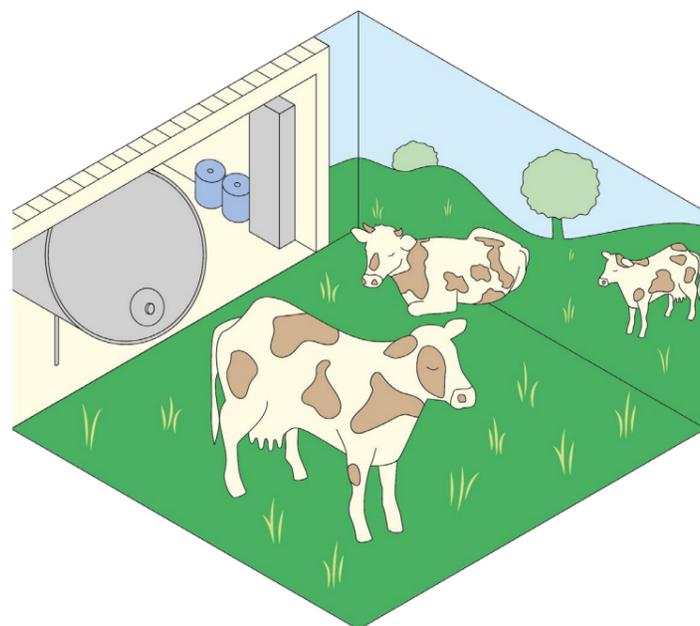


© Confiserie du Roy René

VISITE GUIDÉE « DE L'AMANDIER AU CALISSON »
Aix-en-Provence

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



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

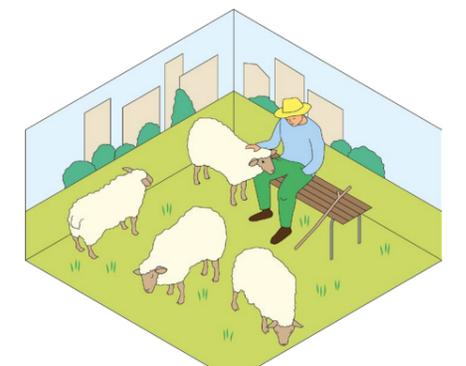


© Jardin de La Verrerie

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 : laverreriearles.fr
Jardins de La Verrerie, chemin de la Verrerie 13200 Arles
laverreriearles.fr





VAR

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



© Le Plan du Castellet



© Producteurs de Pays de Toulon

MARCHÉ DES PRODUCTEURS DE PAYS DE TOULON Toulon

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/





VAUCLUSE

CELEBRONS LES PRODUCTEURS DE CHEZ NOUS A L'HYPER U MANOSQUE

Présence de partenaires locaux

L'Hyper U de Manosque proposera au public de rencontrer certains de ses producteurs partenaires locaux. L'occasion d'échanger sur la qualité de leurs produits et méthodes de production. Des dégustations seront proposées.

Vendredi 7 juin de 9h à 17h
Hyper U Manosque
Route de la Durance, 04100 Manosque
www.magasins-u.com



© Le Croissant Fertile

PORTES OUVERTES AU DOMAINE PLEIN PAGNIER

Mazan

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



SOIRÉE MUSICALE À LA FERME AVEC LE DUO GZAKA

Sault

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



©Ferme auberge La Maguette

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
Commerçants autrement

GRUPE BONDUELLE
La nature, notre futur

Mécènes
PANZANI

RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL

Soutiens

INRAE

BIO

invivo

AXEMA

Région Île-de-France

Mutuavia
Entre nous, c'est humain

FONDATION AVRIL

semæ

Partenaires réseau
Séjour à la ferme

e.d. entreprise et découverte

Partenaires médias

france.tv

radiofrance

bleu