





## CONTACTS PRESSE

### Agence Façon de penser

Marianne Roumégoux

[marianne@facondepenser.com](mailto:marianne@facondepenser.com)

01 55 33 15 23 / 06 61 54 71 89

### Sarah Jouan

[sarah@facondepenser.com](mailto:sarah@facondepenser.com)

07 70 46 42 20

### #agridemain

Claude Richard

[crichard@agridemain.fr](mailto:crichard@agridemain.fr)

06 87 07 68 17

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

## DANS LES HAUTS-DE-FRANCE

Les 7, 8 et 9 juin 2024, partout en France, se tiendra la 4<sup>e</sup> édition des Journées Nationales de l'Agriculture. Le nombre de rendez-vous dépasse déjà les 1 500 événements en France et plus de 60 dans votre région.

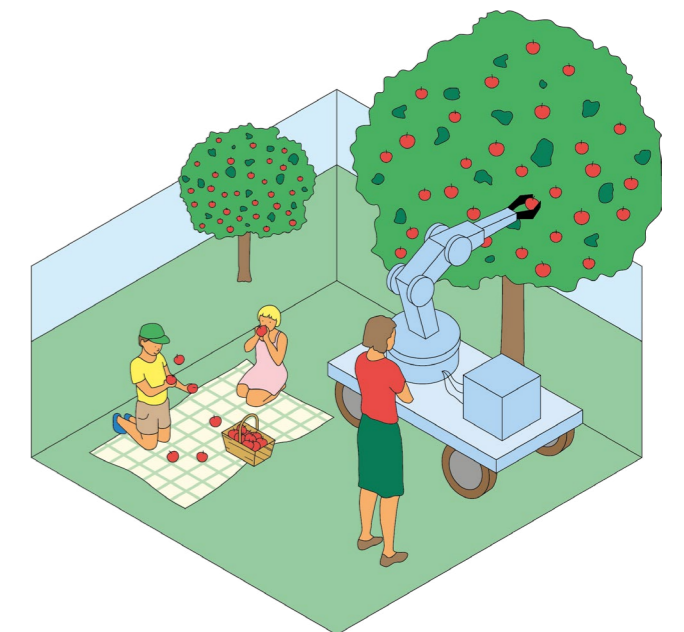
L'ambition des JNAgri est d'éveiller les consciences sur tout ce qu'apporte l'agriculture au quotidien : productions diversifiées, excellence alimentaire, dynamisme des territoires et souveraineté alimentaire. Cette manifestation est aussi l'occasion pour les professionnels du secteur de faire valoir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

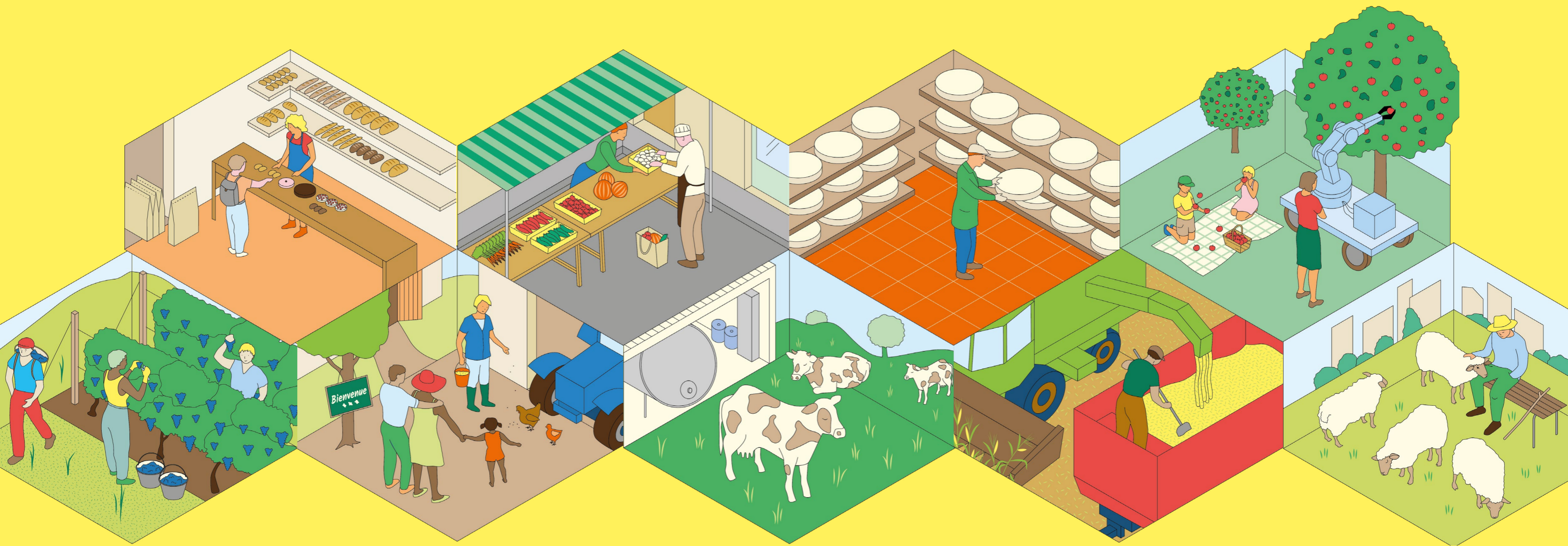
Vous trouverez ci-après une sélection d'événements proposés dans votre région.

L'ensemble du programme est à retrouver sur le site :  
[journesagriculture.fr](http://journesagriculture.fr)



p 06  
p 07  
p 09  
p 10  
p 12

Dans l'Aisne  
Dans le Nord  
Dans l'Oise  
Dans le Pas-de-Calais  
Dans la Somme



## DANS L' AISNE

### UN WEEK-END À LA FERME

#### Un peu partout dans le département

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**

**CARCT, 2 avenue Ernest Couvrecelle 02400 Étampes-sur-Marne**

[Voir le programme](#)



© Brasserie Les 3 loups

### VISITE ET DÉGUSTATION À LA BRASSERIE LES 3 LOUPS Trélou-sur-Marne

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)**

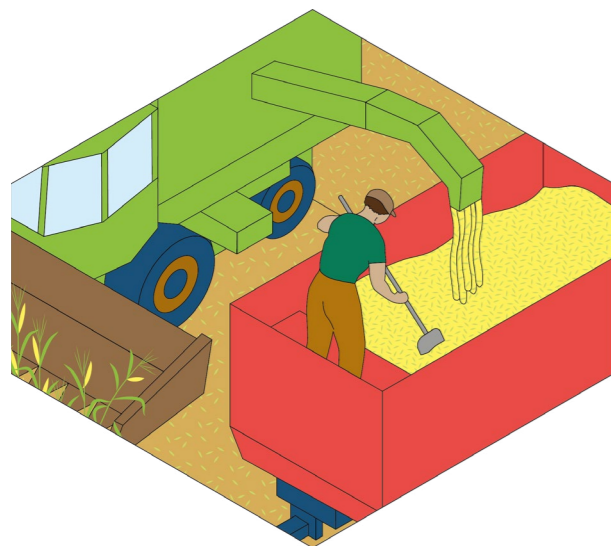
**Sur inscription : [www.brasserieles3loups.fr/visite](http://www.brasserieles3loups.fr/visite)**

**Payant : 5€/adulte**

**Renseignements : 06 78 87 66 78**

**Brasserie Les 3 loups, 7 rue Montaigne 02850 Trélou-sur-Marne**

**[www.brasserieles3loups.fr](http://www.brasserieles3loups.fr)**



## DANS LE NORD



### DÉCOUVERTE DE LA BRASSERIE THIRIEZ Esquelbecq

Daniel Thiriez brasse depuis 1996 des bières dans le respect de la tradition. Au détour d'une visite sur rendez-vous, le public pourra découvrir l'alchimie de la bière avec ses ingrédients et la mini houblonnière. Ensuite, une dégustation sera servie dans l'estaminet. Les bières maison mais aussi des produits régionaux seront disponibles sur place.

**Vendredi 7 et samedi 8 juin de 8h30 à 12h30 puis de 14h30 à 19h**

**Sur inscription : [contact@brasseriethiriez.com](mailto:contact@brasseriethiriez.com)**

**Payant : 6€/personne**

**Renseignements : 03 28 62 88 44**

**Brasserie Thiriez, 2a rue du Vert Vallon 59470 Esquelbecq**

**[www.brasseriethiriez.com](http://www.brasseriethiriez.com)**



© Ferme du Vinage

### GUINGUETTE À LA FERME DU VINAGE Roncq

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'une *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**

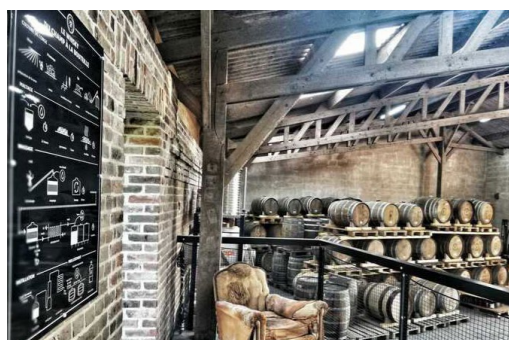
**Renseignements : 06 63 82 33 97**

**Ferme du Vinage, carrière Madame Deflandre 59223 Roncq**

**[fermeduvinage.fr](http://fermeduvinage.fr)**



© Brasserie Thiriez



© Distillerie d'Hautefeuille

### VISITE DE LA DISTILLERIE Beaucourt-en-Santerre

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

**Samedi 8 juin de 15h à 19h**  
**Sur inscription : [www.distilleriedhautefeuille.com](http://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](http://www.distilleriedhautefeuille.com)**

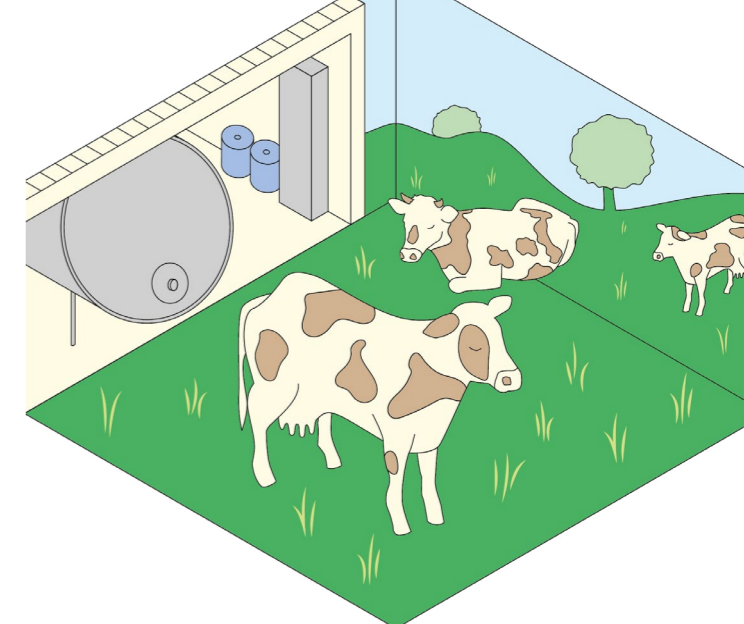
Et aussi...

### CONFISERIE AFCHAIN - LES BÊTISES DE CAMBRAI Cambrai

**Vendredi 7 et samedi 8 juin de 9h30 à 12h30 puis de 14h à 18h**  
**Confiserie Afchain, ZI de Cantimpré 59400 Cambrai**  
**[www.betises-cambrai-despinoy.fr](http://www.betises-cambrai-despinoy.fr)**



© Confiserie Afchain



## DANS L'OISE

### RENDEZ-VOUS SUR LE MARCHÉ POUR UNE DÉGUSTATION DE GLACES Saint-Just-en-Chaussée

La Barb'iquette proposera des découvertes culinaires, en invitant à « oser la nouveauté ! ». Elle offrira pour l'occasion une dégustation de glaces à base de lait de chèvre ou de brebis.

**Vendredi 7 de 16h à 18h**  
**Renseignements : 07 70 84 12 47**  
**Parvis de la gare routière, rue Foch 60130 Saint-Just-en-Chaussée**  
**[www.chevrerielabarbiquette.fr](http://www.chevrerielabarbiquette.fr)**

Et aussi...

### VISITE GUIDÉE DE LA FROMAGERIE DE LA CHAPELLE SAINT-JEAN Grémévillers

**Du lundi 3 au dimanche 9 juin de 10h à 12h30 puis de 14h à 17h30**  
**Fromagerie de la chapelle Saint-Jean, 2 rue Alexis Maillet Choqueuse 60380 Grémévillers**  
**[www.fromagespicards.fr](http://www.fromagespicards.fr)**



© Fromagerie de la chapelle Saint-Jean



## DANS LE PAS-DE-CALAIS



### VENTE DE PRODUITS FERMIS ET PETITE RESTAURATION LORS DES TERRES EN FÊTE Tilloy-lès-Mofflaines

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](http://terres-en-fete.com)**  
**Terres en fête, 62217 Tilloy-lès-Mofflaines**  
**[www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautsdefrance](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautsdefrance)**

### OSEZ CUISINER DES PRODUITS LOCAUX! Ambricourt

Deux groupes seront constitués sur la matinée afin de participer pour l'un à la transformation des pommes bio issues du verger. La récolte par les participants permettra de préparer de la compote dans le foodlab du Gerموir. Cette production sera ensuite distribuée aux 2 épiceries solidaires. Le second groupe participera à un atelier cuisine pour confectionner un déjeuner à partir des légumes récoltés dans le potager du Gerموir. L'après-midi, un temps de sensibilisation sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'optimisation de l'approvisionnement des foyers sera proposé.

**Vendredi 7 juin de 10h à 16h**  
**Sur inscription : [a.schall@ca2bm.fr](mailto:a.schall@ca2bm.fr)**  
**Renseignements : 06 46 64 38 69**  
**Le Gerموir, 31 rue Principale 62310 Ambricourt**  
**[legerموir-ambricourt.fr](http://legerموir-ambricourt.fr)**

### CÉLÉBRONS LES PRODUCTEURS DE CHEZ NOUS AU HYPER U BARALLE MARQUION Baralle

En présence des partenaires locaux, des dégustations et des animations autour des produits seront proposées au public.

**Samedi 8 juin de 9h à 17h**  
**Hyper U Baralle Marquion, Lieu-dit Vallée de La Sensée 62860 Baralle**  
**[www.magasins-u.com/magasin/hyperu-barallemarquion](http://www.magasins-u.com/magasin/hyperu-barallemarquion)**

### DÉCOUVERTE DE LA FERME URBAINE Calais

La journée portes ouvertes de la Ferme urbaine permettra de faire la connaissance des producteurs locaux. Dans le cadre du PAT, ce projet à l'échelle du pays du Calais permettra de promouvoir les circuits courts et sensibiliser les habitants à une alimentation saine et durable. Un marché de producteurs sera également présent.

**Samedi 8 juin de 14h à 16h**  
**Renseignements : 03 21 19 55 00**  
**Ferme urbaine, 39 boulevard Jacquard 62100 Calais**  
**[www.grandcalais.fr](http://www.grandcalais.fr)**

### BALAD'EN FERME À MONTECHOR Montcravel

Louis Broutier, producteur de fraises et exploitant bio en grandes cultures, abordera ses pratiques culturelles ainsi que sa production d'huile de colza et de tournesol bio. Une balade à travers champs sera l'occasion d'évoquer la multitude de cultures présente sur les 190 hectares de son exploitation. Une dégustation de ses produits sera proposée en fin de visite. Celle-ci sera coorganisée par la Communauté d'Agglomération des 2 Baies en Montreuillois, dans le cadre de son PAT, et par l'office de tourisme du Montreuillois en Côte d'Opale.

**Samedi 8 juin de 14h30 à 16h30**  
**Sur inscription : [accueil@destinationmontreuilsurmer.com](mailto:accueil@destinationmontreuilsurmer.com)**  
**Payant : 6€/personne, 4€/personne en tarif réduit**  
**Renseignements : 03 21 06 04 27**  
**Ferme de Montéchor 62170 Montcravel**  
**[www.facebook.com/fraisedemontechor](http://www.facebook.com/fraisedemontechor)**

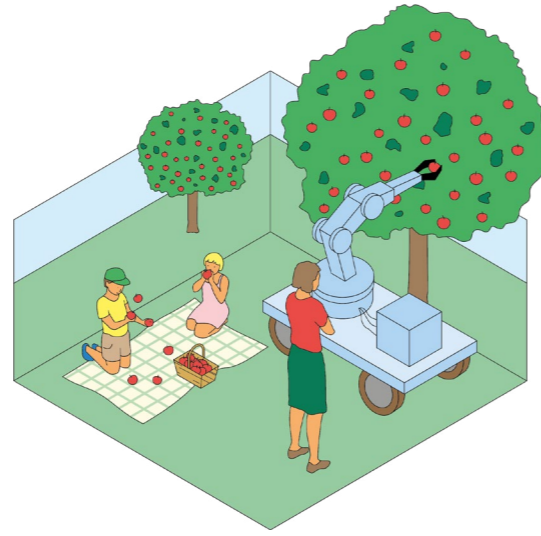
### FÊTE DU BOIS DE LA CHAPELLE Torcy

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/](http://www.hautpaysdopale.com/agenda/fete-du-bois-de-la-chapelle/)**



## DANS LA SOMME



### AU CHAMP AVEC BONDUELLE

Marchépot-Misery

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 Marchépot-Misery

[www.bonduelle.fr](http://www.bonduelle.fr)

### PORTES OUVERTES DU DOMAINE EXPÉRIMENTAL INRAE

Estrées-Mons

Sur un domaine de 166 hectares, l'INRAE mène des recherches et des expérimentations aux champs. L'après-midi portes ouvertes sera l'occasion de découvrir l'observatoire de recherche en environnement. De quoi se questionner sur l'impact des grandes cultures sur le sol et l'eau. L'INRAE présentera notamment ses recherches sur la réduction des produits phytosanitaires. En plus de ces présentations, un échange suivra sur la diversité des métiers disponibles dans la recherche en lien avec l'agriculture et l'alimentation.

**Vendredi 7 juin de 14h à 16h**

Sur inscription : [sondages.inrae.fr](http://sondages.inrae.fr)

Renseignements : 07 64 46 20 79

INRAE Estrées-Mons, 2 chaussée Brunehaut 80200 Estrées-Mons

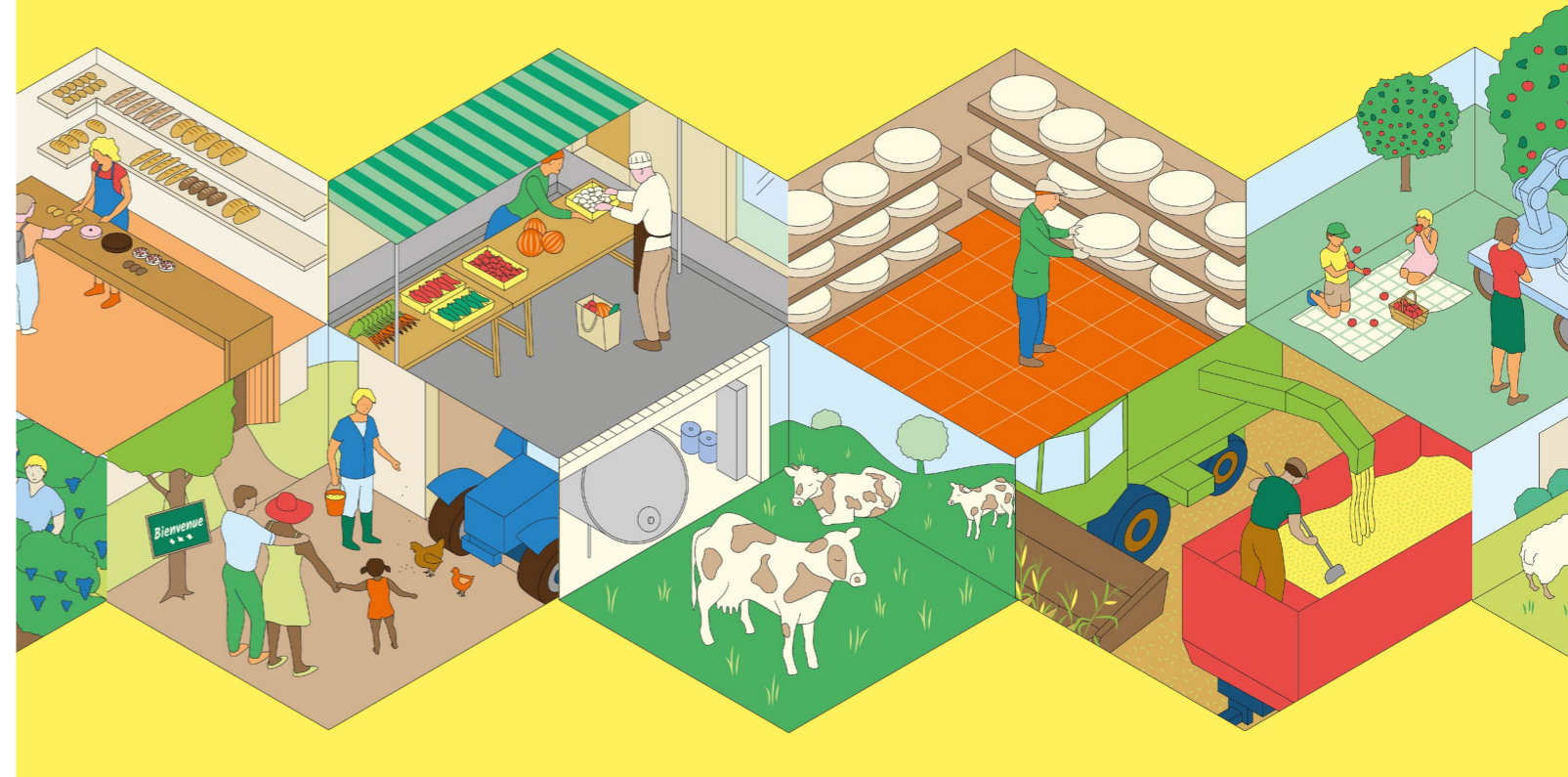
[www.inrae.fr](http://www.inrae.fr)



© INRAE Estrées-Mons

Tout le programme sur :  
[www.journeesagriculture.fr](http://www.journeesagriculture.fr)

#JNAgri



Soutenu par  
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

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

AGRI BIO

in vivo

AXEMA

Région Île de France

mutualio

FONDATION AVRIL

semac

Partenaires réseaux  
entreprise et découverte

Partenaires médias  
france.tv

radiofrance

bleu