



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Auvergne-Rhône-Alpes

Les Journées Nationales de l'Agriculture 2025 : « Mieux comprendre l'agriculture pour mieux consommer »

Du 6 au 9 juin 2025, les Journées Nationales de l'Agriculture reviennent pour leur 5^e édition, avec une ambition renouvelée : renforcer le lien entre les Françaises et les Français et le monde agricole, en valorisant ses métiers, les savoir-faire de ses filières et ses contributions essentielles à notre quotidien.

Portées par [#agridemain](#) et la [Make.org Foundation](#), avec le parrainage du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, les JNAgri 2025 invitent à mieux comprendre les enjeux du secteur pour mieux mesurer l'impact de nos choix de consommation.

Animations pédagogiques, dégustations, conférences, visites d'exploitations, rencontres avec les professionnels... Plus de 1 700 événements sont attendus dans toute la France.

En Auvergne-Rhône-Alpes, ce sont déjà 71 rendez-vous qui vous attendent pour découvrir autrement ce qui se joue dans nos champs, nos fermes, nos assiettes... et notre avenir commun. Ce document vous en propose une sélection.

Le programme de la manifestation s'enrichit en continu. Il est accessible sur : www.journeesagriculture.fr

Sélection des événements dans votre région

LES COUPS DE CŒUR JNAGRI

Pour la 2e année consécutive, le label « Coup de cœur » distingue des événements exemplaires, en lien avec la thématique de l'année, associant différents profils d'acteurs ou encore proposant une animation originale. Parmi les 60 candidatures reçues à l'échelle nationale, 15 ont été retenues, en partenariat avec la Fondation Avril.

VISITE GUIDÉE DE PARCELLES AGRICOLES ET ATELIER SUR L'AGRIVOLTAÏSME

Loriol-sur-Drôme, Drôme, Auvergne-Rhône-Alpes

L'EARL Clair Fruits accueillera le public sur ses parcelles équipées de la technologie agrivoltaïque. L'agriculteur présentera son métier, ses pratiques agricoles, ses choix stratégiques et expliquera pourquoi il a opté pour une solution agrivoltaïque face aux aléas climatiques.

Un représentant de Sun'Agri accompagnera cette visite pour sensibiliser aux effets du changement climatique et expliquer les principes d'un agrivoltaïsme dynamique et vertueux.

Lundi 9 juin de 15h à 16h30

Renseignements : 06 65 44 87 08

EARL Clair Fruits, 405, chemin des Daumes 26270 Loriol-sur-Drôme

sunagri.fr/projet/installation-agrivoltaique-de-learl-clair-fruits-a-loriol-sur-drome

À DÉCOUVRIR AUSSI

DANS L'AIN

VISITE DES GLACES À LA FERME RIMO

La Chapelle-du-Châtelard, Ain, Auvergne-Rhône-Alpes

Les visiteurs découvriront l'environnement des vaches laitières de la ferme Rimo. Une vidéo sera projetée pour compléter la visite. Le lait entier de la ferme sera utilisé pour fabriquer des crèmes glacées artisanales. Une quinzaine de parfums seront proposés pour une dégustation sur place ou à emporter.

Vendredi 6, samedi 7 et dimanche 8 juin de 14h30 à 17h

Sur inscription : glace.rimo@gmail.com

Renseignements : 06 52 07 10 86

GAEC de Josserand, lieu-dit Josserand 01240 La Chapelle-du-Châtelard

www.glacerimo.fr

DANS L'ALLIER

MARCHÉ DES PRODUCTEURS À DIOU

Diou, Allier, Auvergne-Rhône-Alpes

La Chambre d'agriculture de l'Allier et la commune de Diou accueilleront un marché des producteurs de pays sur la place du village. Ce rendez-vous festif mettra en avant les produits fermiers du Bourbonnais, à emporter ou à déguster sur place. Dans une ambiance conviviale, les visiteurs composeront leur repas directement auprès des producteurs présents, le tout animé par un concert en plein air.

Vendredi 6 juin de 18h à 23h30

Renseignements : 04 70 48 42 42

Place du marché 03290 Diou

www.marches-producteurs.com

À LA RENCONTRE DES GRANDES Z'OREILLES : IMMERSION À L'ASINERIE

Hyds, Allier, Auvergne-Rhône-Alpes

Gaëlle accueillera les visiteurs à l'Asinerie de la Vioune pour faire découvrir son élevage d'ânesses et les secrets de la production de lait. La visite permettra d'observer la traite, de goûter le lait et d'en apprendre davantage sur la fabrication artisanale de savons bio. L'occasion aussi de rencontrer les ânes, mascottes du lieu, et de découvrir les cosmétiques naturels dans un cadre paisible et familial.

Vendredi 6, dimanche 8 et lundi 9 juin de 15h à 18h

Payant : 5 €/personne

Sur inscription : asineriedelavioune@gmail.com

Renseignements : 06 83 91 06 23

Asinerie de la Vioune, 2070 route de la Vilaine 03600 Hyds

www.lainess.com

PIQUE-NIQUE ET DÉCOUVERTE AU DOMAINE RAY

Saulcet, Allier, Auvergne-Rhône-Alpes

Le Domaine Ray accueillera le public pour une journée conviviale avec pique-nique sous barnums, tables nappées et barbecue aux braises disponibles. Vin à volonté, apéritif, café et eau seront offerts. Après le repas, une visite des vignes, des truffières et du chai permettra de découvrir les lieux, suivie d'une dégustation de vins directement en barriques.

Dimanche 8 et lundi 9 juin de 12h à 19h

Sur inscription : ray.francois@akeonet.com ou 06 20 58 42 33

Domaine Ray, 8 rue Louis Neillot 03500 Saulcet

www.vins-saintpourcain-caveray.fr

EN ARDÈCHE

DÉCOUVERTE GOURMANDE AU DOMAINE LES AMOUREUSES

Bourg-Saint-Andéol, Ardèche, Auvergne-Rhône-Alpes

Le domaine Les Amoureuses accueillera les visiteurs sur sa terrasse ombragée pour un moment convivial autour du vin. Braseros à disposition, boutique de produits locaux, vins au verre et tarifs préférentiels viendront agrémenter la journée. Une dégustation exceptionnelle d'un vin élevé en barriques et en amphores complétera la visite du chai et l'exploration des secrets de l'assemblage. Tous les vins du domaine seront proposés à la dégustation.

Samedi 7 juin de 10h à 18h

Sur inscription : contact@lesamoureuses.wine ou 04 75 54 51 85

SCEA Château Les Amoureuses, Chemin de Vinsas 07700 Bourg-Saint-Andéol

www.lesamoureuses.wine

À LA DÉCOUVERTE D'UNE CHÈVRERIE EN ARDECHE

Pereyres, Ardèche, Auvergne-Rhône-Alpes

La Myrtilleraie proposera une visite guidée de son exploitation caprine. Ce rendez-vous sera l'occasion d'observer la traite des chèvres en fin d'après-midi (vers 17h) et d'échanger autour du métier d'éleveur. Après la visite, une dégustation de fromages et confitures maison sera proposée aux visiteurs. Un goûter artisanal sera également disponible à la vente pour prolonger ce moment convivial.

Samedi 7 et dimanche 8 juin de 10h à 18h

Renseignements : 06 20 16 23 71

La Myrtilleraie, 115 chemin de la Fabrique 07450 Pereyres

<https://www.lamyrtilleraie.fr/>

VISITE D'UNE FERME DE SPIRULINE

Saint-Jeure-d'Andaure, Ardèche, Auvergne-Rhône-Alpes

Evelyne et Pascal, producteurs passionnés, proposeront de découvrir la culture de la spiruline, une micro algue aux vertus nutritionnelles reconnues. Les visiteurs découvriront cette exploitation écologique et durable, nichée au cœur de l'Ardèche verte, et comprendront les avantages de cet aliment.

Dimanche 8 juin de 14h à 15h

Sur inscription : www.spirulinedesmontsdardeche.simplybook.it/v2

Renseignements : 06 30 01 23 62 ou contact@ardeche-spiruline.com

Spiruline des Monts d'Ardèche, Mazabrard 07320 Saint-Jeure-d'Andaure

www.ardeche-spiruline.com

DANS LE CANTAL

DOUCEURS FRUITÉES ET DÉCOUVERTES À LA ROCHE AUX FRUITS

Chavagnac, Cantal, Auvergne-Rhône-Alpes

La Roche aux fruits proposera une immersion gourmande dans son univers artisanal, au cœur d'un petit hameau de montagne du Cantal. Cette production locale met en valeur les fruits du terroir avec un large éventail de préparations traditionnelles ou créatives : confitures de fraise ou de myrtille, mais aussi de poire-verveine, gelée de gentiane ou de sureau, sirop de pissenlit, glaces à la lentille blonde... Une dégustation de sirops, confitures et pâtes de fruits sera proposée à la boutique. Les familles pourront également profiter de 2 rallyes photos conçus pour les enfants de 3 à 7 ans.

Vendredi 6, samedi 7 et dimanche 8 juin de 15h30 à 18h

Renseignements : 06 16 51 83 85

La Roche aux Fruits, La Boissonnière Chavagnac 15300 Chavagnac

www.hautesterrestourisme.fr/fr/fiche/degustation/la-roche-aux-fruits-chavagnac_TFO4855584

PLACE À L'AGRI POUR DÉCOUVRIR LES MÉTIERS ET FORMATIONS

Aurillac, Cantal, Auvergne-Rhône-Alpes

L'ANEFA célébrera, pour la 5^e année consécutive, son événement phare « Place à l'Agri » dans 8 villes du territoire national. Ces rendez-vous visent à renforcer le dialogue entre le monde rural et le monde urbain, en présentant au grand public les possibilités qu'offre le monde agricole à travers la diversité de métiers et d'emploi. Au programme, de nombreuses animations vous seront proposées avec des dégustations de produits locaux, des quiz éducatifs, le game of bottes, etc.

Samedi 7 juin

Marché couvert, 14 rue de la Coste, 15000 Aurillac

L'ensemble du programme est à retrouver [ici](#)

À LA RENCONTRE D'UN ÉLEVAGE BIO EN MOYENNE MONTAGNE

Celles, Cantal, Auvergne-Rhône-Alpes

La ferme de Jean-Michel Julien accueillera les visiteurs pour une immersion dans un élevage laitier certifié en agriculture biologique. Cette visite commentée permettra de mieux comprendre le fonctionnement d'un système respectueux de l'environnement, incluant la préservation des haies et des zones humides. Une observation et des explications sur la traite au pâturage clôtureront cette découverte.

Samedi 7 juin de 15h à 17h30

Renseignements : 04 71 23 19 84 ou 06 49 92 97 20

Ferme de Jean-Michel Julien 15170 Celles

<https://www.facebook.com/SIGALagnon/>

DANS LA DRÔME

RANDO-TERROIR ET « PIQUE-NIQUE CHEZ LES VIGNERONS »

Nyons, Drôme, Auvergne-Rhône-Alpes

Le Domaine Rocheville proposera un parcours en autonomie de 5 km sur son exploitation viticole, avec départ à 10h30. Des chaussures de marche, une casquette et une gourde sont conseillées pour cette balade accessible à tous. Un jeu de piste débutera à 11h pour les enfants accompagnés. À 12h30, un apéritif vigneron sera offert, suivi d'un pique-nique convivial avec tables et bancs mis à disposition.

Samedi 7 juin et lundi 9 de 10h à 15h30

Sur inscription : contact@domainerocheville.com ou 04 75 26 35 20

Domaine Rocheville, 117 ter route de Montélimar 26110 Nyons

www.domainerocheville.com

VISITE DE LA DISTILLERIE DES 4 VALLÉES

Chamaloc, Drôme, Auvergne-Rhône-Alpes

La Distillerie des 4 Vallées proposera une visite guidée pour découvrir l'histoire de la lavande et de la ferme. Les participants exploreront le cycle de vie de la lavande, de sa culture à la distillation et découvriront les produits dérivés : savons, soins, bougies, huiles essentielles, parfums, bouquets, confitures et miels. La visite, d'une durée de 40 minutes environ, offrira également l'opportunité de se promener aux alentours pour admirer les champs de lavande en fleurs, contrastant avec les montagnes du Vercors.

Vendredi 6, samedi 7, dimanche 8 et lundi 9 juin de 9h30 à 17h

Sur inscription : www.reservation.lavandes.fr

Renseignements : 04 75 22 20 14

Distillerie des 4 Vallées, 302 chemin des Garandons 26150 Chamaloc

www.lavandes.fr

EN HAUTE-LOIRE

VISITE DE LA CHAMPIGNONNIÈRE LOU

Chaspuzac, Haute-Loire, Auvergne-Rhône-Alpes

L'entreprise familiale LOU Légumes fera découvrir son site de culture situé au pied des volcans d'Auvergne. Les visiteurs pourront explorer les chambres de culture, observer la pousse des

champignons cultivés sans pesticides et goûter un produit fraîchement récolté. Le site produit plusieurs variétés : champignon de Paris, bella rosé, portobello et pleurote. Chaque visite durera 45 minutes, par groupe de 10 personnes.

Vendredi 6 juin de 9h à 12h et de 14h à 17h30

Sur inscription : 04 15 99 00 06

LOU Légumes, ZA La Combe 43320 Chaspuzac

<https://lou-legumes.com>

DÉCOUVERTE DE L'ALPAGE ÉCOLE

Serraval, Haute-Savoie, Auvergne-Rhône-Alpes

L'alpage école de Sulens proposera une après-midi en plein air dédiée à la découverte du pastoralisme, élevage pratiqué dans des pâturages. Les visiteurs pourront explorer le chalet de l'alpage, participer à des jeux et animations liés au monde pastoral, s'initier à la fabrication de beurre et de fromages ainsi que déguster les produits réalisés.

Samedi 7 juin de 14h à 17h

Sur inscription : www.thonescoeurdesvallees.com ou 04 50 02 00 26

Renseignements : 06 59 43 85 91

Alpage école de Sulens, La Grande Montagne 74230 Serraval

www.alpageecoledesulens.wixsite.com

EN HAUTE-SAVOIE

VISITE DE LA CONSERVERIE LES DÉLICES D'ALPAGE

Essert-Romand, Haute-Savoie, Auvergne-Rhône-Alpes

La conserverie Les Délices d'alpage ouvrira ses portes pour une immersion dans l'artisanat culinaire savoyard. Les visiteurs découvriront les étapes de fabrication de recettes traditionnelles mises en bocal, telles les rillettes, terrines, soupes et plats cuisinés, élaborés à partir de produits locaux. La visite se conclura par une dégustation gourmande.

Vendredi 6 juin de 9h à 19h

Payant : 3 euros/personne

Sur réservation : contact@lesdelicesdalpage.fr ou 04 50 38 69 88

Les Délices d'alpage, 167 chemin des Combes 74110 Essert-Romand

www.lesdelicesdalpage.fr

DANS LA LOIRE

FABRICATION D'UN HERBIER ET DÉGUSTATION AU JARDIN DES ÉLIXIRS

Chazelles-sur-Lyon, Loire, Auvergne-Rhône-Alpes

Les participants découvriront les plantes cultivées au Jardin des Élixirs et apprendront à réaliser leur propre herbier. La visite sera ponctuée d'échanges sur les vertus des plantes, suivie d'une dégustation de produits à base de plantes récoltées sur place. Un moment sensoriel et pédagogique au cœur du végétal.

Lundi 9 juin de 9h30 à 12h

Payant : 12 €/personne

Sur inscription : 06 81 50 22 19

Jardin des Élixirs, 11 route de Saint-Galmier 42140 Chazelles-sur-Lyon

<https://www.leselixirsdisabelle.fr/>

DANS LE PUY-DE-DÔME

JOURNÉE AGRICULTURE ET PAYSAGES

Laqueuille, Puy-de-Dôme, Auvergne-Rhône-Alpes

Le CAUE du Puy-de-Dôme proposera un parcours découverte sur la commune de Laqueuille pour explorer les liens entre paysage, agriculture et alimentation. Ce rendez-vous s'inscrira dans une démarche de sensibilisation à la consommation responsable et à l'aménagement du territoire, avec l'appui du Conseil départemental et de l'INRAE.

Vendredi 6 juin de 9h à 12h

Sur inscription : contact@caue63.com ou 04 73 42 21 20

Salle polyvalente de Laqueuille, 63820 Laqueuille

www.caue63.com

FERME DE L'OR BLANC : FROMAGE ET SAVOIR-FAIRE EN DIRECT

Saint-Nectaire, Puy-de-Dôme, Auvergne-Rhône-Alpes

La ferme de l'Or blanc ouvrira ses portes pour faire découvrir ses fromages fermiers : chèvre et Saint-Nectaire fabriqués sur place et proposés en direct. Située à 30 minutes de Clermont-Ferrand, l'exploitation permettra aux visiteurs d'assister à la fabrication du Saint-Nectaire le matin puis à la traite des vaches et des chèvres en fin de journée. Les visites seront libres. Les produits seront également disponibles dans le magasin de la ferme.

Vendredi 6, samedi 7 et dimanche 8 juin de 10h à 12h et de 18h à 20h

Renseignements : 06 77 46 21 83

Freydefont 63710 Saint-Nectaire

www.sancy.com/fr/fiche/degustation/ferme-de-l-or-blanc-saint-nectaire.fr

VISITE À LA FERME

Saint-Bonnet-près-Orcival, Puy-de-Dôme, Auvergne-Rhône-Alpes

Le GAEC de Voissieux ouvrira ses portes pour faire découvrir le métier de paysan. Les visiteurs pourront assister à la traite des vaches, échanger avec les agriculteurs sur leur quotidien, câliner les veaux et déguster des fromages fermiers produits sur place. Une immersion dans la vie agricole, idéale pour les curieux de tous âges.

Vendredi 6 et samedi 7 juin de 17h à 19h

Renseignements : 07 86 89 27 07

GAEC de Voissieux 63210 Saint-Bonnet-près-Orcival

www.gaec-de-voissieux.localomanie.fr

BALADE GOURMANDE ET FROMAGÈRE

Anzat-le-Luguet, Puy-de-Dôme, Auvergne-Rhône-Alpes

Le GAEC du Maquis Relais accueillera le public pour une immersion au cœur d'un élevage bovin laitier dont la production est transformée en Saint-Nectaire AOP. Une balade de moins de 5 km mènera à travers les prairies naturelles du site, avant une pause gourmande et une visite de la cave d'affinage. L'éleveur partagera ses pratiques et son quotidien dans ce paysage de moyenne montagne.

Samedi 7 juin de 10h à 12h30

Renseignements : 04 71 23 19 84 ou 06 49 92 97 20

GAEC du Maquis Relais, 63420 Anzat-le-Luguet

www.facebook.com/SIGALagnon

DANS LE RHÔNE

« PIQUE-NIQUE CHEZ LES VIGNERONS INDÉPENDANTS » AU CŒUR DES VIGNES DU BEAUJOLAIS

Juliéna, Rhône, Auvergne-Rhône-Alpes

Le Château de Juliéna proposera une journée immersive consacrée aux travaux viticoles et à la découverte de son domaine. Les visiteurs commenceront par une balade commentée dans une parcelle de vignes, suivie d'un apéritif convivial offert par le domaine. Le repas se poursuivra autour d'un pique-nique tiré du sac, accompagné des vins du château. L'après-midi sera rythmée par une visite guidée du domaine et un jeu sensoriel ludique.

Samedi 7 juin de 10h30 à 16h30

Sur inscription : [ici](#)

Renseignements : 06 73 83 03 11

Château de Juliéna, 337 route de Vaux 69840 Juliéna

www.chateaudeljulienas.com

LES RENCONTRES À TABLE À LA FERME DU SUCHET

Poule-les-Écharmeaux, Rhône, Auvergne-Rhône-Alpes

La ferme du Suchet accueillera petits et grands pour une journée conviviale autour de l'élevage de vaches parthenaises. Visite de la ferme, balade dans les prairies, animations pour enfants et marché de producteurs rythmeront l'après-midi, suivi d'une table ronde sur le métier d'éleveur et d'un repas fermier en musique.

Samedi 7 juin de 15h à 23h59

Sur inscription : helloasso.com

La ferme du Suchet, 92 impasse des Prairies 69870 Poule-les-Echarmeaux

<https://la-ferme-de-suchet-95.webselfsite.net/accueil>

CONFÉRENCE SUR L'AGRICULTURE SYNTROPIQUE

Mornant, Rhône, Auvergne-Rhône-Alpes

Le Croissant fertile accueillera Marc Houtman, pionnier de l'agriculture syntropique en France, pour une conférence dédiée à cette approche innovante de l'agroforesterie. Inspirée des principes de la succession naturelle, cette méthode intègre arbres et cultures pour restaurer la fertilité des sols et renforcer la résilience des systèmes agricoles. Il partagera son expérience menée aux Jardins de Valojoux en Dordogne.

Samedi 7 juin de 18h30 à 20h

Payant : prix libre à partir de 5 €/personne

Sur inscription : www.lesjardinsdevalojoux.weebly.com ou 07 66 83 64 33

Le Croissant fertile, 644 Route des Ollagnons 69440 Mornant

www.lecroissantfertile.fr

EN SAVOIE

BALADE ET DÉGUSTATION AU CŒUR DU VIGNOBLE SAVOYARD

Jongieux, Savoie, Auvergne-Rhône-Alpes

Le Domaine Dupasquier proposera une immersion dans les paysages viticoles de Jongieux, à travers une randonnée guidée de 4 kilomètres ponctuée de trois étapes de dégustation directement au cœur des vignes. La vigneronne commentera les travaux de la vigne et les terroirs tout au long du parcours. Le moment se poursuivra autour d'un déjeuner convivial en plein air avec son propre pique-nique, à partager au fil du parcours ou à l'arrivée selon les groupes.

Lundi 9 juin de 10h30 à 15h

Payant : 7 €/personne

Sur inscription : [ici](#)

Renseignements : 04 79 44 02 23 ou domainedupasquier@orange.fr

Domaine Dupasquier, Aimavigne 25 Impasse du vieux Pressoir 73170 Jongieux

www.vinsdupasquier.fr