



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### Bourgogne-Franche-Comté

#### 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<sup>e</sup> 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 Bourgogne-Franche-Comté, ce sont déjà 51 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](http://www.journeesagriculture.fr)

## Sélection des événements dans votre région

### EN CÔTE-D'OR

#### LES SECRETS DES CRÉMANTS DE BOURGOGNE

##### Montagny-lès-Beaune, Côte-d'Or, Bourgogne-Franche-Comté

La maison Veuve Ambal invitera le public à découvrir les coulisses de l'élaboration de ses crémants à travers une visite guidée immersive. Entre caves de vieillissement, robots, automates et projections grand format, les visiteurs plongeront dans l'univers de la méthode traditionnelle. La visite s'achèvera sur une dégustation commentée de trois cuvées, adaptée à tous les âges.

**Vendredi 6 et samedi 7 de 10h30 à 11h30 et de 14h30 à 17h30, dimanche 8 juin de 10h30 à 11h30 et de 14h30 à 16h30 et lundi 9 juin de 10h30 à 11h30 et de 14h30 à 17h30**

**Payant : 10 €/adulte – 6 € pour les 12-18 ans – Gratuit pour les moins de 12 ans**

**Sur inscription : 03 80 25 90 81**

**Veuve Ambal, Pré Neuf 21200 Montagny-lès-Beaune**

[www.veuveambal.com](http://www.veuveambal.com)

#### PORTES OUVERTES À LA FERME D'INSERTION PRÉ VERT

##### Quetigny, Côte-d'Or, Bourgogne-Franche-Comté

Pré Vert, structure d'insertion de la Croix-Rouge française, ouvrira ses portes pour faire découvrir son activité de maraîchage biologique, engagée dans une agriculture péri-urbaine, respectueuse des écosystèmes. Plus de 50 tonnes de légumes bio y sont produits chaque année, principalement à destination des particuliers. L'événement permettra d'échanger avec les salariés en insertion, de visiter les installations et d'assister à des animations pour tous les âges. Une dégustation de légumes bio sera proposée et les participants pourront également en acheter, dans une démarche locale et solidaire.

**Vendredi 6 juin de 14h30 à 19h**

**Sur inscription : [pre-vert.quetigny@croix-rouge.fr](mailto:pre-vert.quetigny@croix-rouge.fr)**

**Renseignements : 03 80 46 59 58**

**Pré Vert, 13 boulevard de la Croix Saint Martin 21800 Quetigny**

[www.croix-rouge.fr](http://www.croix-rouge.fr)

## **PORTES OUVERTES AU CHÂTEAU PHILIPPE LE HARDI**

**Santenay, Côte-d'Or, Bourgogne-Franche-Comté**

Le domaine du château Philippe le Hardi accueillera les visiteurs pour une journée de découvertes œnologiques dans un cadre prestigieux. Une dizaine de cuvées seront proposées à la dégustation, tandis que des visites guidées de la cuverie et des caves seront organisées toutes les deux heures. Le domaine, certifié en viticulture responsable, s'étend sur près de 100 hectares de la côte de Nuits à la côte Chalonnaise.

**Samedi 7 juin de 9h à 18h**

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

**Renseignements :** 03 80 20 61 87

**Domaine du château Philippe le Hardi, 1 rue du Château 21590 Santenay**

<https://philippelehardi.fr>

## **DANS LE DOUBS**

### **JARDINS DE PLANTES AROMATIQUES ET ATELIER DE TRANSFORMATION**

**Landresse, Doubs, Bourgogne-Franche-Comté**

L'atelier sauvage, créé en 2021, produit et transforme une trentaine de plantes aromatiques et médicinales. Habitué aux visites, il ouvrira ses portes pour une journée découverte, qui permettra d'explorer le monde des plantes et de la permaculture. Des producteurs locaux proposeront de quoi se restaurer à partir de midi.

**Dimanche 8 juin de 10h à 18h**

**Sur inscription :** [fabiencuche@hotmail.fr](mailto:fabiencuche@hotmail.fr)

**Renseignements :** 06 01 58 32 66

**L'atelier sauvage, 4 sur la côte 25530 Landresse**

<http://latelier-sauvage.fr>

### **PORTES OUVERTES À LA FERME DU GAEC BOBY**

**Bournois, Doubs, Bourgogne-Franche-Comté**

Le GAEC Boby accueillera les visiteurs pour une journée d'immersion au cœur d'une exploitation en polyculture-élevage. L'exploitation, conduite par trois associés, compte un troupeau de 100 vaches

laitières dont le lait est transformé en emmental grand cru Label Rouge. Les cultures de céréales et betteraves, ainsi que les élevages équin et canin, seront également présentés.

**Dimanche 8 juin de 10h à 20h**

**Sur inscription :** [melaniepagnot@gmail.com](mailto:melaniepagnot@gmail.com)

**Renseignements :** 06 83 79 34 43

**Rue de Montvaudon 25250 Bournois**

## **DANS LE JURA**

### **FORMATIONS À L'ALIMENTATION ET À LA COSMÉTIQUE À L'ENILEA**

**Poligny, Jura, Bourgogne-Franche-Comté**

L'Enilea, campus notamment spécialisé dans l'innovation et la transformation alimentaire mais aussi cosmétique, ouvrira ses portes au grand public. Les visiteurs découvriront les ateliers de transformation alimentaire au travers de la galerie vitrée aménagée de panneaux explicatifs et de vidéos. Ils seront accompagnés d'un guide, formateur de l'école. À la fin du parcours de près d'1h30, ils pourront se procurer des produits laitiers et brassicoles fabriqués par les élèves.

**Vendredi 6 juin de 9h à 10h30 puis de 10h30 à 12h (25/30 personnes par créneaux proposés)**

**Sur inscription :** [recrutement.poligny@educagri.fr](mailto:recrutement.poligny@educagri.fr)

**Renseignements :** 03 84 73 76 76

**Enilea Campus Poligny, 16 rue de Versailles 39800 Poligny**

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

## **RENCONTRER DES PRODUCTEURS LOCAUX**

**Champagnole, Jura, Bourgogne-Franche-Comté**

Hyper U Champagnole proposera des dégustations de produits du terroir avec ses partenaires engagés dans l'agriculture locale. L'événement valorisera la transformation et les pratiques durables, avec des animations axées sur l'élevage, l'aquaculture et la biodiversité. Le grand public découvrira les produits issus de circuits courts et les engagements pour une alimentation de qualité.

**Vendredi 6 et dimanche 7 juin de 9h30 à 16h30**

**Hyper U Champagnole, 240 rue du Village 39300 Champagnole**

**Renseignements :** 03 84 52 31 06

<https://www.magasins-u.com/magasin/hyperu-champagnole.m62092>

## **DÉCOUVERTE D'UN ÉLEVAGE TRADITIONNEL DE VOLAILLES DE BRESSE**

**Courlaoux, Jura, Bourgogne-Franche-Comté**

À la ferme du Coq bressan, Pauline Badin présentera les secrets de l'élevage traditionnel de la volaille de Bresse AOP. La visite plongera les participants dans un savoir-faire unique, où le respect du terroir et le temps sont au cœur de la qualité. Il sera également possible de repartir avec une volaille du domaine ou de réserver un repas fermier autour d'un poulet rôti à la broche.

**Dimanche 8 juin de 10h à 18h**

**Sur réservation : 06 88 51 75 05**

**Ferme du Coq bressan, 285 route de Blanay 39570 Courlaoux**

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

## **EN SAÔNE-ET-LOIRE**

### **PLACE À L'AGRI POUR DÉCOUVRIR LES MÉTIERS ET FORMATIONS**

**Chalon-sur-Saône, Saône-et-Loire, Bourgogne-Franche-Comté**

L'ANEFA célébrera, pour la 5e 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.

**Vendredi 6 juin**

**Place Saint Vincent – Rue aux fèvres, 71100 Chalon-sur-Saône**

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

### **VISITE DE LA PETITE FERME PÉDAGOGIQUE**

**Saint-Rémy, Saône-et-Loire, Bourgogne-Franche-Comté**

Poules, chèvres, lapins et autres animaux de la ferme seront à découvrir lors de cette visite guidée. Adaptée à tous les âges, l'activité proposera un moment de partage autour de la vie à la ferme, du soin aux animaux et des pratiques agricoles en circuit court.

**Vendredi 6, samedi 7 et dimanche 8 juin de 9h30 à 11h et de 15h30 à 17h**

**Payant : 5 €/personne**

Sur inscription : 06 86 22 27 07 ou [contact@lapetitefermedesaintremy.fr](mailto:contact@lapetitefermedesaintremy.fr)

Petite ferme pédagogique, 51 route de la Forêt 71100 Saint-Rémy

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

### **MARCHÉ DE PRODUCTEURS À LA FERME**

**Neuvy-Grandchamp, Saône-et-Loire, Bourgogne-Franche-Comté**

La ferme de la Limaye ouvrira ses portes pour un marché de producteurs locaux. Les visiteurs pourront échanger avec les éleveurs, découvrir les produits issus de la chèvrerie et de l'élevage porcin, déguster des spécialités et profiter d'un moment convivial à la campagne.

**Samedi 7 juin de 10h à 17h**

**Renseignements : 07 67 52 72 15**

**La Limaye, 525 impasse de la Limaye 71130 Neuvy-Grandchamp**

[fermedelalimaye.wixsite.com/neuvy](http://fermedelalimaye.wixsite.com/neuvy)

### **DANS L'YONNE**

#### **PLACE À L'AGRI POUR DÉCOUVRIR LES MÉTIERS ET FORMATIONS**

**Auxerre, Yonne, Bourgogne-Franche-Comté**

L'ANEFA célébrera, pour la 5e 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.

**Vendredi 6 juin**

**Place de l'Arquebuse, 89000 Auxerre**

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

#### **TRAITE DES BREBIS AVEC PAULINE**

**Magny, Yonne, Bourgogne-Franche-Comté**

À la ferme « Les brebis de Pauline », les visiteurs découvriront de près le quotidien d'un élevage ovin. Ils accompagneront Pauline pour aller chercher les brebis au pré avant d'assister à la traite en fin d'après-midi. Ce moment sera l'occasion d'échanger autour de son métier et de déguster ses fromages et yaourts fermiers, disponibles à la vente sur place.

**Vendredi 6 juin de 16h45 à 18h45**

**Les brebis de Pauline, 13 grande rue Étrée 89200 Magny**

<http://lesbrebisdepauline.fr>

### **« PIQUE-NIQUE AVEC LES VIGNERONS INDÉPENDANTS » AU DOMAINE DE LA MEULIÈRE**

**Fleys Yonne Bourgogne-Franche-Comté**

Le Domaine de la Meulière ouvrira ses portes pour une journée conviviale dédiée à la viticulture. Les visiteurs seront invités à apporter leur propre déjeuner et à s'installer sur place pour partager un moment au cœur du vignoble. Barbecues, bancs, tables, tonnelles et jeux pour enfants seront mis à disposition pour profiter pleinement du cadre et de l'accueil des vignerons indépendants.

**Dimanche 8 juin de 9h à 18h**

**Sur inscription : [contact@chablis-meuliere.com](mailto:contact@chablis-meuliere.com) ou 03 86 42 13 56**

**Domaine de la Meulière, 6 rue de Grillot 89800 Fleys**

[www.chablis-meuliere.com](http://www.chablis-meuliere.com)

### **PORTES OUVERTES ET MARCHÉ DE PRODUCTEURS À LA FROMAGERIE DU CLOCHER**

**Fulvy, Yonne, Bourgogne-Franche-Comté**

La fromagerie du Clocher ouvrira ses portes pour une journée conviviale dédiée aux savoir-faire locaux. Les visiteurs pourront découvrir les étapes de fabrication du fromage, rencontrer des producteurs de la région lors d'un marché en plein air, déguster leurs produits et profiter d'un moment d'échange et de découverte. Un vide-grenier aura également lieu dans le village, avec restauration sur place.

**Dimanche 8 juin de 9h à 18h**

**Renseignements : 06 67 92 52 23**

**Fromagerie du Clocher, 28 route de Genève 89160 Fulvy**

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

### **PORTES OUVERTES DE LA FERME LE P'TIT CHÈVRE**

**Bernouil, Yonne, Bourgogne-Franche-Comté**

La ferme Le P'tit Chèvre ouvrira ses portes pour une journée conviviale. Les visiteurs pourront découvrir l'élevage, assister à la traite en fin de journée et visiter le marché de producteurs locaux. Une occasion idéale pour rencontrer les professionnels et déguster des produits du terroir. Il sera possible de partager un repas le midi sur réservation.

**Dimanche 8 juin de 10h à 19h**

**Sur inscription pour le repas du midi / renseignements : 06 11 71 45 31**

**Ferme Le P'tit Chèvre, 18 Grande Rue 89360 Bernouil**

[www.ptit-chevre-bernouil.fr](http://www.ptit-chevre-bernouil.fr)

### **DÉCOUVERTE DES PRODUITS ISSUS DU CASSIS**

**Pimelles, Yonne, Bourgogne-Franche-Comté**

La ferme familiale de la grange aux moines, installée depuis plus de 50 ans à Pimelles, ouvrira ses portes pour faire découvrir ses spécialités issues du cassis bio. Plantée en 2015, la culture, de son petit fruit à ses feuilles et bourgeons, est transformée sous diverses formes : sirops, gelées, purées, tisanes, vinaigre ou encore poivre. Une dégustation originale des produits maison, sous forme d'amuse-bouche, sera proposée. Le public pourra rencontrer les producteurs, visiter l'exploitation et se promener dans les allées de la plantation pour en apprendre davantage sur cette culture. Un quiz sensoriel viendra rythmer la visite et offrira la possibilité de remporter un souvenir gourmand.

**Vendredi 6, samedi 7, dimanche 8 juin et lundi 9 juin de 10h à 19h**

**Renseignements : 03 86 75 23 41 ou 06 98 52 03 73**

**La grange aux moines 89740 Pimelles**

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

### **DÉCOUVERTE D'UN ÉLEVAGE D'ESCARGOTS**

**Armeau, Yonne, Bourgogne-Franche-Comté**

Les escargots d'Armeau proposeront une visite immersive de leur exploitation hélicicole. Les participants découvriront les spécificités de l'élevage de ces gastéropodes dans un cadre pédagogique. Une dégustation sera proposée en option pour les curieux gourmands. Cette animation originale offrira un regard concret sur une production locale souvent méconnue.

**Lundi 9 juin de 10h à 12h**

**Réservé aux plus de 10 ans**

**Payant : option dégustation 5 €/personne**

**Sur réservation : 06 34 49 66 48**

Les Escargots d'Armeau, 46 rue de Bourgogne 89500 Armeau

[www.facebook.com/lesescargotsdarneau](http://www.facebook.com/lesescargotsdarneau)