



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Bretagne

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 Bretagne, ce sont déjà 69 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

EN CÔTE-D'ARMOR

PRODUCTEURS À L'HONNEUR

Yffiniac, Côtes-d'Armor, Bretagne

L'Hyper U Yffiniac accueillera plusieurs producteurs du territoire pour faire découvrir la richesse des produits locaux. Dégustations, présentations et animations rythmeront ces trois journées, avec la participation de la fromagerie Vaumadeuc, d'Olivier Handaye, des volailles La Pérouse, de la ferme des Grands Prés ou encore de Tylipous, Auapé et Gaboriaux. Les producteurs mettront en avant leurs spécialités sur différents créneaux.

Jeudi 5, vendredi 6 et samedi 7 juin de 9h à 19h

Hyper U Yffiniac, Rue de Penthièvre 22120 Yffiniac

<https://www.coursesu.com/f-hyperu-yffiniac-informations>

DÉGUSTATION LOCALE AU RESTAURANT DU PORT

Paimpol, Côtes-d'Armor, Bretagne

Le Restaurant du Port mettra à l'honneur les producteurs locaux avec lesquels il collabore toute l'année. Le public sera invité à déguster des produits issus des circuits courts, directement intégrés à la cuisine du restaurant. Cette initiative visera à valoriser le lien entre restaurateurs et producteurs du territoire dans une démarche de qualité et de proximité.

Samedi 7 et dimanche 8 juin de 15h30 à 17h30

Renseignements : 06 15 05 20 05

Restaurant du Port, 17 quai Morand 22500 Paimpol

www.restaurantduport-paimpol.fr

DÉCOUVERTE D'UN ÉLEVAGE LAITIER SUR L'ÎLE DE BRÉHAT

Île-de-Bréhat, Côtes-d'Armor, Bretagne

Dans le cadre de l'opération « Tous à la ferme », Anne-Laure Auffret proposera une visite guidée de sa petite ferme située sur l'Île-de-Bréhat. Son troupeau de 10 vaches laitières est nourri exclusivement à l'herbe et au foin produit localement. Le lait est transformé sur place en une gamme de produits fermiers : glaces, yaourts, fromages blancs, beurre, crème crue et riz au lait. Une rencontre originale sur un territoire insulaire.

Dimanche 8 juin de 14h à 18h

Sur inscription : [Inscription-Lait-Bréhatines](#)

Renseignements : 07 49 05 81 02

Lait Bréhatines, Crech Simon 22870 Île-de-Bréhat

www.facebook.com/lait.brehatines

VISITE D'UN ÉLEVAGE DE PORCS EN CÔTES-D'ARMOR

Jugon-les-Lacs, Côtes-d'Armor, Bretagne

Agnès et Dany Rochefort accueilleront le grand public pour une immersion dans leur élevage porcin. Cette visite guidée permettra de mieux comprendre les pratiques d'élevage, les enjeux du bien-être animal et le quotidien d'un éleveur en Bretagne. L'échange direct avec les exploitants offrira un éclairage concret sur la filière porcine locale.

Dimanche 8 juin de 14h à 18h

Sur inscription : 02 98 82 45 09 ou <https://www.tousalaferme.bzh/contact/>

SCEA Le Closet, 3 Le Closset - Dolo 22270 Jugon-les-Lacs

<https://www.tousalaferme.bzh/>

TOUS À LA FERME DE BOSCHER PALARIC

Le Haut-Corlay, Côtes-d'Armor, Bretagne

Gaëtan Palaric ouvrira les portes de son exploitation pour faire découvrir un élevage mixte associant vaches laitières et porcs. Cette journée permettra aux visiteurs de mieux connaître les spécificités de ces deux productions et les réalités du métier d'éleveur.

Dimanche 8 juin de 14h à 18h

GAEC Boscher Palaric, Saint-Daman 22320 Le Haut-Corlay

<https://www.tousalaferme.bzh/>

DÉCOUVERTE D'UN ÉLEVAGE PORCIN

Trévélec, Côtes-d'Armor, Bretagne

Dominique Gautier ouvrira exceptionnellement les portes de son exploitation porcine au public. La visite guidée permettra de comprendre le fonctionnement d'un élevage, les soins apportés aux animaux et l'organisation quotidienne sur la ferme. Cet échange avec un éleveur engagé illustrera les pratiques d'élevage dans un cadre rural typique des Côtes-d'Armor.

Dimanche 8 juin de 14h à 18h

Sur inscription : www.tousalaferme.bzh/contact

Renseignements : 07 49 05 81 02

SCEA Kermerrien, 5 Kermerrien 22290 Trévélec

facebook.com/fermedekermerrien

DANS LE FINISTÈRE

ATELIER DIY AUTOUR DE L'ALOE VERA ET DU SAFRAN

Pouldreuzic, Finistère, Bretagne

Esprit Safran & Cie proposera un atelier pratique dédié à l'aloë vera et au safran. Les participants apprendront à extraire le gel d'aloë vera bio dans les règles de l'art, à le conserver et à l'utiliser pour confectionner des cosmétiques ou des jus à boire. La productrice partagera également les bienfaits du safran pour la santé. Un moment convivial d'échanges en petit groupe, directement sur le lieu de production.

Samedi 7 juin de 10h à 12h30

Payant : 40 € (acompte de 20 € à régler par chèque pour réservation, solde sur place le jour de l'atelier)

Sur inscription : contact@esprit-safran-et-cie.com

Renseignements : 06 61 59 01 09

Esprit Safran & Cie, Kerintec 29710 Pouldreuzic

<https://www.esprit-safran-et-cie.com/>

DISTILLERIE DE TERROIR BRETON

Plomelin, Finistère, Bretagne

La distillerie des Menhirs, fondée par la famille Le Lay, ouvrira ses portes pour faire découvrir ses créations : eaux-de-vie, whiskies, liqueurs et gins issus de matières premières régionales. Engagée pour la valorisation du patrimoine agricole breton, la distillerie propose une visite guidée suivie d'une dégustation gratuite, dans un cadre qui reflète toute la richesse du terroir local.

Samedi 7 de 10h30 à 11h30 et de 15h30 à 16h30 et lundi 9 juin de 10h30 à 11h30 et de 15h à 17h30

Sur inscription : 02 98 94 23 68

La distillerie des Menhirs, 7 Hent Saint Philibert 29700 Plomelin

www.distillerie.bzh

VISITE DE LA FERME LE BLOAS

Brest, Finistère, Bretagne

L'EARL Le Bloas ouvrira ses portes pour faire découvrir un élevage laitier familial. Jean-Yves présentera son troupeau de 80 vaches laitières et partagera son expérience. Cette rencontre vise à sensibiliser le grand public aux réalités de l'agriculture en Bretagne.

Dimanche 8 juin de 14h à 18h

EARL Le Bloas, 810 route de Larc'Hantel 29200 Brest

<https://www.tousalaferme.bzh>

DÉCOUVERTE DE LA PRODUCTION DE TOMATES

Dirinon, Finistère, Bretagne

Sur son exploitation spécialisée en maraîchage, Cédric Marc présentera les coulisses de la production de tomates. La visite offrira un aperçu des étapes clés, de la culture à la récolte, avec un focus sur les pratiques mises en œuvre pour garantir qualité et fraîcheur. Cet après-midi sera l'occasion de mieux comprendre le quotidien d'un maraîcher engagé dans la filière horticole.

Dimanche 8 juin de 14h à 18h

Marc CEDRIC, 481 rue Henri Laborit 29460 Dirinon

www.tousalaferme.bzh

« TOUS À LA FERME » DE NICOLAS ET PHILIPPE LE CAM

Pluguffan, Finistère, Bretagne

Le GAEC Le Cam ouvrira ses portes pour une visite dédiée à l'élevage laitier. Nicolas et Philippe présenteront leur troupeau de 130 vaches de race Prim'Holstein, élevées sur l'exploitation. Ces rencontres seront l'occasion d'en apprendre davantage sur la production laitière en Bretagne.

Dimanche 8 juin de 14h à 18h

Chemin de Kerganou 29700 Pluguffan

<https://www.tousalaferme.bzh/>

RENDEZ-VOUS À LA FERME D'ADRIEN MONTEFUSCO

Saint-Yvi, Finistère, Bretagne

L'exploitation d'Adrien Montefusco ouvrira ses portes pour faire découvrir un élevage de porcs en multiplication. L'agriculteur élève 140 truies, avec environ 3 900 porcelets produits chaque année. Une partie des femelles est destinée à d'autres exploitations. La visite permettra également d'explorer les 40 hectares de cultures de céréales et colza qui nourrissent l'exploitation.

Dimanche 8 juin de 14h à 18h

Renseignements : 02 98 94 83 43

Kereonnec 29140 Saint-Yvi

<https://www.tousalaferme.bzh/>

EN ILLE-ET-VILAINE

LES PRODUCTEURS LOCAUX À L'HONNEUR

Grand-Fougeray, Ille-et-Vilaine, Bretagne

Le magasin U Express de Grand-Fougeray mettra en avant les producteurs locaux lors d'un événement spécial. Les clients auront l'opportunité de découvrir et de se procurer des produits régionaux directement auprès des producteurs présents. Ils pourront aussi les interroger sur leurs modes de production et démarches en matière de qualité.

Vendredi 6 et samedi 7 de 9h à 18h puis dimanche 8 juin de 9h30 à 12h

U Express Grand-Fougeray, 3 parc des Lizardais 35390 Grand-Fougeray

<https://www.magasins-u.com/magasin/uexpress-grandfougeray>

ACCUEIL À LA CHAMPIGNONNIÈRE LOU

Poilly, Ille-et-Vilaine, Bretagne

L'entreprise familiale LOU Légumes ouvrira les portes de son site breton pour faire découvrir ses méthodes innovantes de culture de champignons sans pesticide et à faible consommation d'eau. Les visiteurs pourront explorer les chambres de culture, goûter des champignons fraîchement cueillis et mieux comprendre les engagements environnementaux de LOU. Quatre variétés seront présentées : champignon de Paris, bella rosé, portobello et pleurote. Chaque visite guidée durera 45 minutes, par groupe de 10 personnes.

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

Sur inscription et renseignements : 02 99 18 82 90

LOU Légumes, Lieu-dit La Bergerie 35420 Poilly

<https://lou-legumes.com>

DANS LE MORBIHAN

PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES AU CŒUR D'UN JARDIN VIVANT

Kergrist, Morbihan, Bretagne

Un Jardin sauvage ouvrira sa micro-ferme pour faire découvrir la richesse des plantes aromatiques et médicinales. La visite guidée permettra d'explorer les cultures, d'aborder leurs usages et bienfaits, et de comprendre les méthodes de transformation artisanales. Le parcours s'inscrira dans un cadre cultivé selon les principes de la permaculture et dans le respect de la biodiversité.

Dimanche 8 juin de 10h à 12h

Sur inscription : sacha@unjardinsauvage.bzh

Renseignements : 07 83 29 58 69

Un Jardin sauvage, 29 Kergal 56300 Kergrist

www.unjardinsauvage.bzh

DÉCOUVERTE DE LA FERME DES KAOLINS

Guisriff, Morbihan, Bretagne

Jean-Claude Le Bihan accueillera les visiteurs sur son exploitation laitière. Cette journée portes ouvertes permettra de découvrir le fonctionnement quotidien d'une ferme dédiée à la production de lait, en

pleine campagne morbihannaise. Une occasion d'échanger avec l'éleveur sur son métier et l'environnement agricole local.

Dimanche 8 juin de 14h à 18h

EARL des Kaolins, Kerhoz 56560 Guiscriff

<https://www.tousalaferme.bzh>

RENDEZ-VOUS À LA FERME NINEZ IZELLA

Guiscriff, Morbihan, Bretagne

Patrice et Mickaël Hervé accueilleront les visiteurs au GAEC Ninez Izella pour faire découvrir leur élevage de vaches laitières. Une occasion privilégiée de mieux comprendre le quotidien des éleveurs et le fonctionnement d'une exploitation spécialisée dans la production laitière.

Dimanche 8 juin de 14h à 18h

GAEC Ninez Izella, Ninez d'en Bas 56560 Guiscriff

<https://www.tousalaferme.bzh/>

VISITE D'UN ÉLEVAGE PORCIN À KERFOURN

Kerfourn, Morbihan, Bretagne

Lydia Le Clere ouvrira les portes de l'EARL Lisart pour faire découvrir son élevage porcin. Cette visite guidée proposera une immersion dans le quotidien d'une exploitation, avec un éclairage sur l'organisation du travail, les soins apportés aux animaux et les enjeux de la filière. L'échange visera à mieux faire connaître les réalités de l'élevage en Bretagne.

Dimanche 8 juin de 14h à 18h

Sur inscription : <https://www.tousalaferme.bzh/contact/>

Renseignements : 07 49 05 81 02

EARL LISART, Lesdanic 56290 Kerfourn

www.tousalaferme.bzh

« TOUS À LA FERME » DE NADINE ET GÉRARD HERCOUET

Les Fougerêts, Morbihan, Bretagne

Le GAEC de Couesme accueillera les visiteurs pour une journée portes ouvertes consacrée à l'élevage allaitant. Nadine et Gérard Hercouet présenteront leur exploitation et partageront leur quotidien

d'éleveurs engagés. L'événement permettra d'aborder les spécificités de ce type d'élevage et d'échanger sur les pratiques agricoles locales.

Dimanche 8 juin de 14h à 18h

GAEC de Couesme, Couesme 56200 Les Fougerêts

<https://www.tousalaferme.bzh>