



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### Grand Est

#### **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.

**Dans le Grand Est, ce sont déjà 110 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

### LES COUP 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.

### À LA DÉCOUVERTE DE L'AGRICULTURE ALSACIENNE AVEC LES FERMES PÉDAGOGIQUES DU SVAA

#### Bas-Rhin et Haut-Rhin, Grand Est

Le SVAA (Le Savoir Vert des Agriculteurs d'Alsace) coordonnera l'accueil de classes de primaire et collège dans une dizaine de fermes pédagogiques de son réseau. Chacune proposera un parcours de visite centré sur la découverte du métier d'agriculteur, les différentes productions végétales et animales du territoire, et les liens entre agriculture, alimentation et environnement. Ces fermes sont toutes des exploitations professionnelles qui ont été spécialement formées pour recevoir un public scolaire.

**Vendredi 6 juin, horaires selon fermes et enseignants**

Lieux, horaires et inscription sur [www.journeesagriculture.fr](http://www.journeesagriculture.fr)

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

### DES RENDEZ-VOUS POUR CULTIVER LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE EN SUD ALSACE

#### Huningue, Mulhouse, Niffer, Ruelisheim, Saint-Louis et Village-Neuf, Haut-Rhin, Grand Est

À l'initiative de l'AIPEVI (Association internationale pour une évolution viable), de multiples événements rassembleront citoyens, producteurs, chercheurs, élus et associations autour d'une même ambition : faire émerger un modèle agricole durable et de proximité au cœur du Sud Alsace. La ferme Morgenweider accueillera par exemple un marché de producteurs bio, des animations ludiques et proposera un temps d'échange avec une ingénieure agronome sur l'alimentation responsable. À Mulhouse, l'ouverture du jardin agri-urbain permettra de découvrir un parcours pédagogique sur la dépollution des sols et la biodiversité, avec ateliers compostage, jardinage et alimentation durable. Une table ronde à la mairie de Saint-Louis explorera le rôle de l'agriculture urbaine et périurbaine dans la transition écologique. En réunissant une diversité d'acteurs locaux, l'AIPEVI entend valoriser les solutions

concrètes pour construire une alimentation plus résiliente, plus locale et respectueuse de l'environnement.

#### **Du 6 au 9 juin**

- **Vendredi 6 juin de 10h à 12 h au CSC Le Boat 67 rue de Sausheim 68100 Mulhouse**
- **Samedi 7 juin de 15h à 18h30 au CSC Papin 4 rue du Gaz 68200 Mulhouse**
- **Samedi 7 juin de 19h à 20h au MJC de Niffer 22 rue Principale 68680 Niffer**

Retrouvez l'ensemble du programme sur [www.aipevi.org/events-2/aipevi-en-action-jnagri-2025](http://www.aipevi.org/events-2/aipevi-en-action-jnagri-2025)

Renseignements : [contact@aipevi.org](mailto:contact@aipevi.org)

## **À DÉCOUVRIR AUSSI**

### **DANS L'AUBE**

#### **RENCONTRE GOURMANDE ET CÂLINE À LA CHÈVRERIE**

##### **Creney-Près-Troyes, Aube, Grand Est**

La ferme Au Cœur de la Chèvrerie ouvrira ses portes pour une après-midi conviviale à la découverte des caprins et des produits laitiers. Les visiteurs pourront approcher les animaux, poser leurs questions sur l'élevage et la fabrication des fromages, puis profiter d'un moment de détente autour de dégustations de glaces artisanales au lait de chèvre et boissons locales. Un temps d'échange et de découverte pour mieux connaître le métier d'éleveuse-fromagère.

**Dimanche 8 juin de 14h à 18h**

**Au Cœur de la Chèvrerie, 8 bis rue des Bouleaux 10150 Creney-Près-Troyes**

<https://aucoeurdelachevrerie.fr/>

### **DANS LE BAS-RHIN**

#### **WEEK-END FESTIF AU DOMAINE**

##### **Bourgheim, Bas-Rhin, Grand Est**

Le domaine Le prélude des Beiner accueillera les visiteurs pour trois journées d'animations mêlant dégustations de vins, visites de cave, balades en tracteur dans les vignes, mini-ferme, quiz, jeux pour

enfants et ambiance musicale. Des barbecues seront à disposition pour le déjeuner, avec possibilité de réserver des tartes flambées. L'événement inclut un verre à vin souvenir et quatre dégustations.

**Samedi 7, dimanche 8, lundi 9 juin de 11h à 18h**

**Payant : 10 €/adulte**

**Sur inscription : <https://www.vins-beiner.com/oenotourisme-14.html>**

**Renseignements : 06 47 85 17 66 ou 06 88 92 26 71**

**Le prélude des Beiner, 21 rue de Benfeld 67140 Bourgheim**

**<https://www.facebook.com/vinsbeiner>**

### **« PIQUE-NIQUE CHEZ LES VIGNERONS INDÉPENDANTS » AU DOMAINE LAURENT VOGT**

**Wolxheim, Bas-Rhin, Grand Est**

Le Domaine Laurent Vogt proposera un moment de convivialité autour du vin et de la vigne. L'accueil se fera en musique avec un apéritif, avant un repas tiré du sac accompagné de vins offerts. Des barbecues seront à disposition pour les amateurs de grillades. L'après-midi sera consacrée à une promenade commentée dans le vignoble, suivie d'une visite de cave. Un verre de dégustation pourra être acheté sur place (2 €) ou apporté.

**Samedi 7 et lundi 9 juin de 11h30 à 16h30**

**Sur inscription : [formulaire en ligne](#)**

**Renseignements : 07 60 62 31 10**

**4 rue des Vignerons 67120 Wolxheim**

**<https://www.domaine-vogt.com/>**

### **PIQUE-NIQUE AU FELSBURG**

**Bernardvillé, Bas-Rhin, Grand Est**

Le domaine Geiger Koenig accueillera les visiteurs au Felsberg pour un moment de détente en pleine nature. Une promenade dans les vignes sera proposée, suivie d'un apéritif au cœur du vignoble. Jeux en bois pour les enfants et mini-ferme avec vaches Highlander viendront compléter l'expérience conviviale dans ce domaine viticole familial.

**Dimanche 8 et lundi 9 juin de 10h à 16h**

**Renseignements : [vinsgeigerkoenig@gmail.com](mailto:vinsgeigerkoenig@gmail.com) ou 07 72 36 01 29**

**21 Rue Principale 67140 Bernardvillé**

**[www.vins-geiger-koenig.com](http://www.vins-geiger-koenig.com)**

## **RANDONNÉES ET DÉGUSTATIONS AU DOMAINE LÉON BLEESZ**

**Reichsfeld, Bas-Rhin, Grand Est**

Le domaine Léon Blesz accueillera le public pour deux journées placées sous le signe de la convivialité, entre randonnée dans le vignoble, dégustations et pique-nique festif. Une marche guidée de 2 heures dans les coteaux lancera la journée avant un apéritif convivial. Les visiteurs pourront apporter leur repas ou réserver une formule braséro auprès d'un traiteur partenaire. Une sélection de vins au verre accompagnera les mets dans une ambiance musicale assurée par Uwe Williams.

**Dimanche 8 de 11h à 15h et lundi 9 juin de 11h à 15h**

**Sur inscription : 06 30 56 15 23, 06 21 69 22 22 ou [vin-location@bleesz.fr](mailto:vin-location@bleesz.fr)**

**Domaine Léon Blesz, 1 place de l'Église 67140 Reichsfeld**

**<https://www.bleesz.fr>**

## **DANS LE HAUT-RHIN**

### **VISITE GUIDÉE DU MUSÉE DES EAUX-DE-VIE ET DE LA BRASSERIE DU PAYS WELCHE**

**Lapoutroie, Haut-Rhin, Grand Est**

Le musée des Eaux-de-vie et la brasserie du pays Welche proposeront une visite guidée combinée d'1h30. Dans un premier temps, les participants découvriront l'histoire de la distillation et plongeront dans l'univers d'un collectionneur passionné. Plus tard, à la brasserie, ils apprendront tout sur la fabrication de sa bière, la première à bénéficier de la marque « Valeur Parc naturel régional » des Ballons des Vosges. La visite se terminera de manière conviviale avec une dégustation des produits issus de la distillerie familiale.

**Vendredi 6 juin de 15h30 à 17h**

**Sur inscription : 03 89 47 50 26 ou [rene.de.miscault@orange.fr](mailto:rene.de.miscault@orange.fr)**

**Musée des Eaux-de-vie, 85 rue du Général Dufieux 68650 Lapoutroie**

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

### **À LA RENCONTRE DE LA FERME LAITIÈRE À JEBSHEIM**

**Jebsheim, Haut-Rhin, Grand Est**

La Ferme Malaitis proposera deux temps forts autour de l'élevage laitier. La ferme ouvrira grand ses portes à tous les publics avec animations, marché de producteurs et présentation de la race Prim'holstein. Une visite pédagogique conviera les scolaires le vendredi pour aborder le thème « Le lait sous toutes ses formes », sous la forme d'un rallye photo. Un week-end complet pour découvrir le quotidien d'un élevage laitier en Alsace.

**Vendredi 6 juin de 8h à 8h30 et de 15h30 à 16h et samedi 7 juin de 10h à 18h30**

**Renseignements : 06 43 74 86 03**

**Ferme Malatis, 11 rue 5e Division Blindée 68320 Jepsheim**

**[https://www.facebook.com/p/Ferme-Malaitis-100066671316398/?locale=fr\\_FR](https://www.facebook.com/p/Ferme-Malaitis-100066671316398/?locale=fr_FR)**

### **FRAISES BIO, AGRICULTURE DURABLE ET ANIMATIONS POUR PETITS ET GRANDS**

**Wittenheim, Haut-Rhin, Grand Est**

Une matinée conviviale rythmera la vie de la ferme Nussbaumer, entre cueillette de fraises bio le long du canal de Huningue, découverte des pratiques agricoles durables et animation sur l'alimentation équilibrée. Les enfants profiteront d'un atelier ludique dédié aux aliments sains, avec une mini-tombola en prime.

**Samedi 7 juin de 8h30 à 12h (prolongation possible l'après-midi selon production)**

**Informations : [contact@aivevi.org](mailto:contact@aivevi.org)**

**La Ferme Nussbaumer, 2 rue du Vieil Armand 68270 Wittenheim**

**<https://www.visit.alsace/252004742-ferme-nussbaumer/>**

### **« PIQUE-NIQUE CHES LES VIGNERONS INDÉPENDANTS » ET DÉCOUVERTES AU DOMAINE FROEHLICH**

**Ostheim, Haut-Rhin, Grand Est**

Le Domaine Froehlich proposera une journée immersive mêlant balade, démonstration dans les vignes et apéritif offert. Les visiteurs apporteront leur pique-nique et profiteront des tonnelles, tables et barbecues mis à disposition dans les vignes, si la météo le permet. Après le repas, une visite de cave et une dégustation seront proposées, accompagnées de diverses animations autour de la vigne et du vin.

**Samedi 7 juin et dimanche 8 de 10h à 22h**

**Sur inscription : 03 89 86 01 46 ou [vins-alsace@domaine-froehlich.fr](mailto:vins-alsace@domaine-froehlich.fr)**

**Domaine Froehlich, 29 route de Colmar 68150 Ostheim**

**<https://www.domaine-froehlich.fr/>**

## **BALADE VITICOLE ET PIQUE-NIQUE AU DOMAINE SPANNAGEL**

**Katzenthal, Haut-Rhin, Grand Est**

Le Domaine Spannagel Paul et Fils proposera une journée conviviale mêlant balade viticole, dégustations et animations. La matinée débutera par une marche commentée à travers les vignes et terroirs, avec dégustation au château médiéval du Wineck. À midi, place au pique-nique tiré du sac dans la cour du domaine, accompagné de vins offerts. Jeux, bricolages pour les enfants et visites de cave ponctueront cette journée ouverte aux familles. En cas de pluie, les festivités auront lieu en intérieur.

**Dimanche 8 juin de 10h à 16h**

**Sur inscription : 03 89 27 01 70 ou [paul.spannagel@gmail.com](mailto:paul.spannagel@gmail.com)**

**1 Grand Rue 68230 Katzenthal**

**<https://www.paulspannagel.com/>**

## **PIQUE-NIQUE ET DÉGUSTATIONS AU DOMAINE SYLVIE SPIELMANN**

**Bergheim, Haut-Rhin, Grand Est**

Le Domaine Sylvie Spielmann proposera une journée conviviale mêlant gastronomie et exploration viticole. Les visiteurs apporteront leur pique-nique et profiteront des diverses activités proposées : dégustation des vins de l'œnothèque du domaine, concours d'anciens millésimes, animations musicales, balades commentées dans les vignes, et visite du grand cru Kanzlerberg et de sa fluorine.

**Dimanche 8 juin de 11h à 16h**

**Sur inscription : 03 89 73 35 95 ou [contact@sylviespielmann.com](mailto:contact@sylviespielmann.com)**

**Domaine Sylvie Spielmann, 2 route de Thannenkirch 68750 Bergheim**

**<https://sylviespielmann.com/>**

## **DANS LA MARNE**

### **RENCONTRE SENSORIELLE À L'ASINERIE DE PES VITIS**

**Prouilly, Marne, Grand Est**

L'Asinerie de Pes Vitis proposera une visite guidée immersive autour des ânes Grand Noir du Berry. Les visiteurs découvriront ces animaux au tempérament doux, participeront à la traite des ânesses, au brossage, à une séance de câlinothérapie et pourront déguster du lait d'ânesse. Ils en apprendront plus

sur le processus de collecte de ce lait et sur cet élevage atypique, ses bienfaits et les cosmétiques naturels issus de cette production.

**Vendredi 6 juin de 10h à 12h puis de 14h à 16h**

**Payant : 12 €/personne**

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

**Renseignements : 06 20 66 67 41**

**Asinerie de Pes Vitis En Hutois 51140 Prouilly**

**[www.asinerie-de-pes-vitis.com](http://www.asinerie-de-pes-vitis.com)**

### **PIQUE-NIQUE CHAMPENOIS CHEZ CHAMPAGNE DAUBY**

**Ay, Marne, Grand Est**

La maison Champagne Dauby proposera une visite de l'exploitation à 11h, incluant cuverie, cave et chaîne d'habillage, suivie d'un déjeuner convivial dans la cour extérieure ou dans une salle selon la météo. Chaque adulte recevra une coupe de champagne pour l'apéritif et une bouteille sera offerte à chaque groupe de six personnes. Des softs seront prévus pour les enfants ainsi que des coloriages.

**Samedi 7 juin de 10h30 à 17h**

**Sur inscription : [champagne.dauby@orange.fr](mailto:champagne.dauby@orange.fr) ou 06 64 15 12 69**

**Champagne Dauby, 22 rue Jeanson 51160 Ay**

**[www.champagne-dauby.fr](http://www.champagne-dauby.fr)**

### **PIQUE-NIQUE CHAMPÊTRE AU CHAMPAGNE DANIEL ÉTIENNE**

**Cumières, Marne, Grand Est**

Le Champagne Daniel Étienne accueillera les visiteurs pour un moment convivial au sein de son jardin aménagé. Les participants apporteront leur propre pique-nique, tandis que le domaine offrira des dégustations de ses champagnes tout au long du repas. Des visites de cave, une démonstration de dégorgement et des échanges sur le métier de vigneron indèpendant enrichiront cette expérience immersive.

**Samedi 7 et dimanche 8 juin de 11h à 15h**

**Sur inscription : [champagne.etiennedaniel@wanadoo.fr](mailto:champagne.etiennedaniel@wanadoo.fr)**

**Champagne Daniel Etienne, 166 rue de Dizy 51480 Cumières**

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

## **PIQUE-NIQUE AU DOMAINE CHAMPAGNE BOULARD-BAUQUAIRE**

**Cormicy, Marne, Grand Est**

Le Champagne Boulard-Bauquaire proposera un moment de découverte. La matinée débutera par un café d'accueil, suivi d'une visite de cave incluant une démonstration de dégorgement à la volée et une dégustation de quatre cuvées. Le déjeuner, à base de votre propre pique-nique, se déroulera à l'abri dans le pressoir avec tables, chaises, couverts fournis et barbecue à disposition. Une promenade dans les vignes et un goûter clôtureront la journée.

**Dimanche 8 et lundi 9 juin de 10h30 à 16h**

**Sur inscription : [champagne.etiennedaniel@wanadoo.fr](mailto:champagne.etiennedaniel@wanadoo.fr) ou 03 26 61 30 79**

**Champagne Boulard-Bauquaire, 30 rue du petit Guyencourt 51220 Cormicy**

**[www.champagne-boulard-bauquaire.fr](http://www.champagne-boulard-bauquaire.fr)**

## **DANS LA MEUSE**

### **À LA DÉCOUVERTE DU DOMAINE DE LA GOULOTTE**

**Saint-Maurice-sous-les-Côtes, Meuse, Grand Est**

Le domaine de la Goulotte ouvrira ses portes pour une série de visites commentées autour de son activité viticole. Les visiteurs découvriront l'exploitation, ses pratiques et ses produits, avec des temps d'échange au caveau et des dégustations. Le domaine, membre du réseau Bienvenue à la ferme, proposera plusieurs créneaux sur quatre journées consécutives, accessibles à tous sur inscription.

**Vendredi 6, samedi 7 et dimanche 8 de 10h30 à 12h et de 14h à 16h30 et lundi 9 juin de 10h30 à 12h et de 13h30 à 16h30**

**Sur inscription : [domainedelagoulotte@orange.fr](mailto:domainedelagoulotte@orange.fr)**

**Renseignements : 06 77 47 12 04**

**Domaine de la Goulotte - Caveau, 5 rue Haute Gaston Parant 55210 Saint-Maurice-sous-les-Côtes**

**<http://domainedelagoulotte.fr>**

## **EN MOSELLE**

### **PRODUITS LOCAUX ET INITIATIVES ENGAGÉES À TALANGE**

### **Talange, Moselle, Grand Est**

Le Super U de Talange accueillera plusieurs producteurs locaux pour faire découvrir leurs spécialités et sensibiliser à une consommation responsable. Éleveurs, apiculteurs, brasseurs et artisans proposeront des dégustations de confitures antigaspi, de miel, d'œufs, de jus à base de fruits déclassés et de bières artisanales. Cette matinée sera rythmée par des animations autour des produits et des circuits courts.

**Samedi 7 juin de 9h à 13h**

**Super U Talange, Zone commerciale du Triangle 57525 Talange**

<https://www.magasins-u.com/magasin/superu-talange.m65460>

### **UN WEEK-END AGRICOLE AU CŒUR DE METZ**

#### **Metz, Moselle, Grand Est**

Les jardins de l'Esplanade accueilleront une nouvelle édition de « Place à l'Agri », animée par l'ANEFA et ses partenaires. Les visiteurs pourront s'orienter vers les métiers de l'agriculture, profiter d'un parcours de mini-tracteurs pour enfants, observer les animaux de la basse-cour et découvrir la ferme pédagogique du Sonvaux. Des jeux participatifs et des ateliers comme « Partage ton frigo » autour de la lacto-fermentation ponctueront ces deux journées.

**Samedi 7 de 11h à 23h et dimanche 8 juin de 11h à 18h**

**Renseignements : 07 83 43 50 41**

**Jardins de l'Esplanade, 57000 Metz**

[www.anefa.org/blog/actualites/agriculture/](http://www.anefa.org/blog/actualites/agriculture/)

### **LA CAMPAGNE S'INVITE EN VILLE À METZ**

#### **Metz, Moselle, Grand Est**

Le festival agricole Macellum, organisé par la ville de Metz dans les jardins de l'Esplanade, rassemblera une grande diversité d'animations gratuites pour petits et grands. Les visiteurs pourront assister à des démonstrations de traite et de tonte, explorer l'univers de l'apiculture, participer à des ateliers de lacto-fermentation et découvrir un espace bio. Ce rendez-vous urbain annuel mettra à l'honneur les savoir-faire agricoles au cœur de la cité.

**Samedi 7 de 11h à 23h et dimanche 8 juin de 11h à 18h**

**Jardins de l'Esplanade, 57000 Metz**

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

## **DANS LES VOSGES**

### **VISITE DE LA FERME EXPÉRIMENTALE DE L'UNITÉ DE RECHERCHE ASTER**

**Mirecourt, Vosges, Grand Est**

L'Unité de Recherche ASTER de l'INRAE Grand Est – Nancy accueillera le public pour une découverte de sa ferme expérimentale en agriculture biologique. Cette visite offrira un éclairage sur les systèmes de polyculture-élevage autonomes et créateurs de valeur pour rémunérer le travail agricole. Un employé présentera les recherches menées sur les cultures (céréales, oléo-protéagineux et légumes), l'élevage herbager (bovins, ovins, porcs) ainsi que l'agroforesterie, avec cinq kilomètres de haies et cinq hectares de bois gérés pour la production.

**Vendredi 6 juin de 14h à 16h**

**Sur inscription :** [amandine.durpoix@inrae.fr](mailto:amandine.durpoix@inrae.fr)

**Renseignements :** 03 29 38 55 00

**Ferme expérimentale ASTER de Mirecourt, 662 avenue Louis Buffet 88500 Mirecourt**

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

### **DÉCOUVERTE À LA FERME AQUAPONIQUE DE L'ABBAYE**

**Chaumousey, Vosges, Grand Est**

La ferme aquaponique de l'Abbaye ouvrira ses portes pour faire découvrir cette méthode combinant culture de légumes et élevage de poissons. Des animations ludiques et pédagogiques seront proposées tout au long de la journée, offrant une occasion conviviale d'apprendre en famille ou entre amis. Des producteurs vosgiens seront également présents pour faire déguster leurs produits et échanger sur leurs savoir-faire, permettant ainsi de mieux comprendre leur travail.

**Samedi 7 juin de 10h à 17h30**

**Sur inscription :** [contact@lavenirestdanslassiette.fr](mailto:contact@lavenirestdanslassiette.fr)

**Renseignements :** 06 84 03 22 82

**Ferme aquaponique de l'Abbaye, 60 Les champs de la Corvée 88390 Chaumousey**

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