



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Normandie

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 Normandie, ce sont déjà 77 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.

À LA DÉCOUVERTE DES COULISSES D'UN DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE PRODUITS LOCAUX

Saint-Lô, Manche, Normandie

Le Village fraîcheur de Saint-Lô proposera une journée de découvertes autour de son distributeur automatique de produits locaux. Les visiteurs rencontreront les producteurs partenaires - maraîcher, ostréiculteur, mytiliculteur, apiculteur, fromager, éleveur -, participeront à des dégustations et des ateliers (fonctionnement d'une ruche, fabrication de fromage) et iront à la rencontre des chèvres et brebis présentes sur place.

Samedi 7 juin de 10h à 18h

Renseignements : 06 88 31 81 47

Village fraîcheur de Saint-Lô 856 avenue de Paris 50000 Saint-Lô

www.villagefraicheur.fr

DÉCOUVERTE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE AVEC PATRICE HAUGUEL

Saint-Arnoult, Seine-Maritime, Normandie

Dans le paysage agricole du Pays de Caux, Patrice Hauguel, éleveur laitier en agriculture biologique, partagera les réflexions qui l'ont conduit à sa conversion en 2017. Il présentera les évolutions de ses pratiques : pâturage tournant, diversification avec un atelier de poules pondeuses, polyélevage, vente directe et projet d'agroforesterie. La visite permettra aussi d'aborder l'organisation typique des « clos mesures » et les enjeux patrimoniaux et paysagers de ces espaces. Une chargée de mission agriculture du Parc naturel régional des Boucles de la Seine Normande l'accompagnera.

Samedi 7 juin à 14h

Sur inscription : www.pnr-seine-normande.com/evenement/une-ferme-bio-dans-un-clos-masure

Renseignements : 02 35 37 23 16

Ferme Éternellement Bio, 10 impasse des Mares 76490 Saint-Arnoult

www.pnr-seine-normande.com

CIRCUIT À VÉLO, VISITES D'EXPLOITATIONS ET ÉCHANGES

Notre-Dame-de-Bliquetuit, Seine-Maritime, Normandie

Le Parc naturel régional des Boucles de la Seine Normande organisera une boucle à vélo de 18 km ponctuée de haltes dans trois fermes. Le parcours se déclinera comme suit : visite d'une exploitation maraîchère, d'une chèvrerie, pique-nique, puis découverte d'une brasserie et sa houblonnière. Chaque arrêt comprendra une visite, des échanges avec les producteurs et une dégustation. Un agent du Parc accompagnera les cyclistes avec une remorque, pour acheminer les éventuels achats de produits.

Lundi 9 juin de 10h à 16h30

Sur inscription : www.pnr-seine-normande.com/evenement/les-fermes-a-velo-balade-gourmande

Renseignements : 02 35 37 23 16

Maison du Parc naturel régional des Boucles de la Seine Normande, 692 rue du Petit Pont 76940

Notre-Dame-de-Bliquetuit

www.pnr-seine-normande.com

À DÉCOUVRIR AUSSI

DANS LE CALVADOS

MIEUX COMPRENDRE D'OÙ VIENNENT LES ALIMENTS AVEC UNE FERME PAS COMME LES AUTRES

Douville-en-Auge, Calvados, Normandie

La ferme du Lieu Roussel proposera une immersion dans le quotidien d'une exploitation agricole du pays d'Auge. Les visiteurs découvriront les animaux de la ferme et les étapes de transformation des produits locaux. L'équipe partagera son savoir-faire et expliquera l'origine des aliments consommés. Cette expérience pédagogique sera adaptée au jeune public.

Lundi 2, mardi 3, mercredi 4 juin, jeudi 5 juin, vendredi 6 et samedi 7 juin de 10h à 19h

Payant : 4 euros/adulte, 3,5 euros/enfant

Sur inscription : 02 31 23 71 15

Lieu Roussel, 14430 Douville-en-Auge

<https://lieu-roussel.fr/>

PRODUCTEURS EN MAGASIN À CONDÉ-EN-NORMANDIE

Condé-en-Normandie, Calvados, Normandie

Tout au long de la semaine, le Super U de Condé-en-Normandie accueillera trois producteurs pour mettre en valeur les filières agricoles locales : la Ferme des Noës Rabache, Jacky Leduc et Faire France. Ce rendez-vous sera l'occasion pour les visiteurs d'échanger directement avec celles et ceux qui œuvrent chaque jour à la production de lait, de viande et d'autres produits du terroir.

Mardi 3, mercredi 4, jeudi 5, vendredi 6 et samedi 7 juin de 9h à 19h

Super U Condé-en-Normandie, Rue Saint Jacques 14110 Condé-en-Normandie

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

VISITE DE LA FROMAGERIE GRAINDORGE

Livarot-Pays-d'Auge, Calvados, Normandie

Découvrir les secrets de fabrication du Pont-l'Évêque et du Livarot en parcourant des galeries vitrées offrant une vue directe sur les ateliers, c'est ce que propose la fromagerie Graindorge. Cette immersion d'une heure expliquera chaque étape, de la collecte du lait à l'emballage des fromages. La visite se conclura par une dégustation des quatre AOP de Normandie dans l'espace boutique. Des vidéos et une salle dédiée à la fabrication du camembert de Normandie sur son site de Belle-Vie-en-Auge enrichiront l'expérience.

Vendredi 6 et samedi 7 de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h, puis dimanche 8 et lundi 9 juin de 10h30 à 12h30 et de 14h à 17h

Renseignements : 02 31 48 20 10

Village fromager Graindorge, 42 rue du Général Leclerc 14140 Livarot

www.graindorge.fr

SECRETS DE DISTILLATION À CAMBREMER

Cambremer, Calvados, Normandie

La maison Calvados Pierre Huet, transmise depuis cinq générations, proposera une visite guidée de son domaine pour découvrir les différentes étapes de la transformation de la pomme. Une immersion dans un savoir-faire familial récompensé depuis 1921, où tradition, qualité et passion se rencontrent.

Vendredi 6, samedi 7, dimanche 8 et lundi 9 juin de 11h à 12h puis de 14h30 à 17h30

Payant : 3,50 € / personne ; < 15 ans : gratuit

Sur inscription : 02 31 63 01 09

Calvados Pierre Huet, 5 avenue des Tilleuls 14340 Cambremer

www.calvados-huet.com

DANS L'EURE

RENCONTRE AVEC UN ÉLEVEUR LIMOUSIN

Courville-sur-Eure, Eure-et-Loir, Centre-Val de Loire

Le Super U de Courville-sur-Eure accueillera Anthony Bournisien pour présenter son travail d'éleveur de vaches de race Limousine. L'occasion de découvrir son engagement au quotidien pour une production de qualité et de valoriser les circuits courts directement auprès des consommateurs. Une immersion dans l'élevage local sera proposée à travers son témoignage et ses produits.

Vendredi 6 juin de 15h à 19h

Super U Courville-sur-Eure, Rue de Beauce 28190 Courville-sur-Eure

magasins-u.com/magasin/superu-courvillesureure

PORTES OUVERTES DU RUCHER DU PRÉ GAUDRY

Piseux, Eure, Normandie

Le Rucher du Pré Gaudry ouvrira ses portes pour une immersion dans le monde de l'apiculture, avec une thématique médiévale. Les visiteurs pourront découvrir des activités autour des abeilles et du Moyen Âge, tout en profitant d'un marché de producteurs et d'artisans locaux. Une restauration rapide sera également proposée sur place.

Samedi 7 et dimanche 8 juin de 9h à 19h

Renseignements : 06 11 34 72 88

Le Rucher du Pré Gaudry, Les Landes 27130 Piseux

www.facebook.com/lerucherdupregaudry

PORTES OUVERTES AU RUCHER DE CANTIERS

Cantiers, Eure, Normandie

Le Rucher de Cantiers ouvrira ses portes pour une journée dédiée à l'apiculture et aux produits fermiers. Les visiteurs pourront visiter le moulin, échanger avec l'agriculteur pour en savoir plus sur ses productions. Ils pourront suivre les explications de l'apiculteur dans la Beebox pour en savoir plus sur le monde des abeilles et son travail. Diverses activités familiales seront proposées comme un parcours en forêt jalonné d'énigmes, des dégustations à l'aveugle, de la décoration de ruche, du tir à la corde, une piscine de paille... Un repas convivial avec des produits de la ferme ou locaux, sera possible.

Samedi 7 juin de 10h à 18h

Payant: accès à la Beebox 3€/personne

Sur inscription : le-rucher-de-cantiers@hotmail.com

Renseignements : 06 43 31 32 00

Le Rucher de Cantiers, 4 bis rue de l'École 27420 Cantiers

www.rucher-de-cantiers.fr/event-details/journees-nationales-de-lagriculture-2025

DANS LA MANCHE

VISITE LIBRE DE LA FERME DES CARA-MEUH

Vains, Manche, Normandie

La Ferme des Cara-Meuh ouvrira ses portes pour une visite libre de son exploitation laitière biologique. Les visiteurs pourront découvrir les ateliers de fabrication de caramel, de fromage et de bière, observer le Cara-Poule et déguster les produits de la ferme ainsi que le lait entier Fairefrance. Une occasion unique de plonger dans l'univers d'une ferme familiale engagée dans la production durable.

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

Renseignements : 02 33 70 82 40

La Ferme des Cara-Meuh, 11 route de Saint-Léonard 50300 Vains

<http://www.cara-meuh.com>

MAGASIN DE PRODUCTEURS LA FERME COUTANÇAISE

Coutances, Manche, Normandie

Les producteurs locaux effectueront des permanences en magasin commun La Ferme coutançaise afin de se faire connaître et mettre en avant leurs produits auprès des consommateurs. Viande, produits

laitiers, légumes, conserves, pain, œufs, biscuits, confitures et boissons seront ainsi présentés par les agriculteurs eux-mêmes. L'occasion de les interroger sur leur métier et modes de productions.

Vendredi 6 et samedi 7 juin de 10h à 19h

Renseignements : 02 50 52 93 46

La ferme Coutanaise, 92 A avenue division Leclerc 50200 Coutances

www.ferme-coutanaise.com

DÉCOUVERTE DE LA FERME DE GRÉMI

Saint-Ovin, Manche, Normandie

La Ferme de Grémi ouvrira ses portes. L'occasion pour les curieux de découvrir les animaux qui y évoluent ainsi que leur environnement. Les visiteurs pourront explorer les différentes facettes de la ferme et en apprendre davantage sur les pratiques agricoles locales en échangeant avec les agriculteurs.

Dimanche 8 et lundi 9 juin de 15h à 17h

Payant : 5 €/personne ; 1 € pour les moins de 2 ans

Sur inscription : www.lafermedegremi.fr

La Ferme de Grémi, 2 impasse La Transportière 50300 Saint-Ovin

www.lafermedegremi.fr

DANS L'ORNE

PLONGÉE GOURMANDE À LA BISCUITERIE DE L'ABBAYE

Lonlay-l'Abbaye, Orne, Normandie

La biscuiterie de l'Abbaye ouvrira ses ateliers pour faire découvrir les coulisses de sa production artisanale. Fondée sur un savoir-faire boulanger, cette entreprise familiale valorise les matières premières régionales. Les visiteurs suivront chaque étape de fabrication des célèbres sablés normands lors d'une visite guidée au cœur de l'atelier.

Vendredi 6 juin de 10h à 13h et de 14h à 19h

Payant : 5 €/personne ; Gratuit pour les moins de 12 ans

Sur inscription : 02 33 30 64 74

Biscuiterie de l'Abbaye, Route du Val 61700 Lonlay-l'Abbaye

www.biscuiterie-abbaye.com

DÉCOUVERTE DE TOUS LES APPORTS DE LA CHÈVRE

La Madeleine-Bouvet, Orne, Normandie

Au cœur du Parc naturel régional du Perche, un petit élevage familial de chèvres ouvrira ses portes dans une ferme typique de la vallée de la Corbionne. Malvina, représentante de la deuxième génération d'éleveurs-producteurs, proposera des savons et cosmétiques au lait de chèvre, du fil pour le tricot ainsi que des confections en mohair issues de ses chèvres angoras. Les visiteurs pourront également déguster une délicieuse confiture de lait.

Samedi 7 juin de 10h à 19h

Sur inscription : 06 33 53 87 30

Ferme de l'Aritoir, 61110 La Madeleine-Bouvet

www.fermedelaritoire.com

EN SEINE-MARITIME

PRODUITS ENGAGÉS EN RAYONS À NEUFCHATEL-EN-BRAY

Neufchâtel-en-Bray, Seine-Maritime, Normandie

Le magasin E.Leclerc de Neufchâtel-en-Bray mettra à l'honneur l'alimentation durable à travers la démarche Bleu Blanc Cœur. Cette initiative valorise une production agricole soucieuse de l'environnement et du bien-être animal en favorisant une alimentation plus riche en oméga 3 pour les animaux. Le public découvrira des produits porteurs de ces engagements au sein du point de vente.

Vendredi 6 juin de 8h30 à 20h

E.Leclerc Neufchâtel-en-Bray, Rue de la Grande Flandre 76270 Neufchâtel-en-Bray

<https://bleu-blanc-coeur.org/>

LIQUEURS ET ARCHITECTURE D'EXCEPTION A FECAMP

Fécamp, Seine-Maritime, Normandie

Le Palais Benedictine ouvrira ses portes pour faire découvrir les secrets de fabrication de sa célèbre liqueur, élaborée à partir de 27 épices. Ce site unique, mêlant inspirations gothique et Renaissance, fut

érigé au XIX^e siècle par Alexandre Le Grand en hommage à cette création emblématique. Plusieurs types de visites seront proposés tout au long du week-end.

Samedi 7, dimanche 8 juin et lundi 9 juin de 14h30 à 17h30

Payant : plusieurs formules de visite, plusieurs tarifs

Sur inscription : [Inscriptions-Bénédictines](#)

Palais Bénédictine, 110 rue Alexandre-le-Grand 76400 Fécamp

www.benedictinedom.com/fr/fr/flamboyant-palais