



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Nouvelle Aquitaine

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 Nouvelle Aquitaine, ce sont déjà 216 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 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.

FOIRE BIO COCCINELLES & CIE

Limoges, Haute-Vienne, Nouvelle-Aquitaine

La Foire bio Coccinelles & Cie, organisée par Agrobio 87, est devenue un rendez-vous incontournable de l'agriculture biologique en Limousin. Chaque année, elle rassemble une centaine d'exposants : producteurs, artisans et associations engagés dans une consommation responsable. Les visiteurs pourront découvrir une variété de stands proposant des produits bio locaux, des animations pour petits et grands ainsi que des conférences sur des thématiques liées à l'agriculture durable et à la biodiversité. Une restauration et une buvette bio seront disponibles sur place.

Dimanche 8 juin de 9h à 19h

Renseignements : 06 41 34 75 05 / 06 25 76 71 84

Place Marceau 87100 Limoges

www.bionouvelleaquitaine.com

L'ENTRE-DEUX-MERS FÊTE L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION

Targon, Gironde, Nouvelle-Aquitaine

Le Pôle territorial du Coeur Entre-deux-Mers proposera une programmation festive et pédagogique à l'échelle de ses cinq communautés de communes. Près de 40 animations seront organisées : visites de fermes, ciné-débats, marchés, ateliers, repas locaux en cantine ou encore actions de sensibilisation avec producteurs, cuisiniers, transformateurs et acteurs engagés du territoire. Une tombola géante assurera un fil rouge entre ces temps forts autour du lien entre agriculture et alimentation.

Lieux, horaires et inscription, voir www.journeesagriculture.fr

20 bis rue Grand'rue 33760 Targon

coeurentre2mers.com

À DECOUVRIR AUSSI

EN CHARENTE

SOIRÉE THÉÂTRALE À LA FERME LES LÉGUMES DU LOGIS

Anville, Charente, Nouvelle-Aquitaine

Le Logis de Mortier accueillera deux soirées conviviales alliant agriculture et création artistique. La MSA des Charentes et la troupe Théâtre en action proposeront une pièce écrite et interprétée par des agriculteurs « Venez, on sème ! Pamphlet sur un rond-point ». La représentation, en plein air, sera précédée d'un moment de restauration autour de produits locaux, avec possibilité de commander une planche ou de faire griller sa viande sur un brasero.

Vendredi 6 et samedi 7 juin de 18h à 23h

Sur inscription : [réservation-théâtre-légumes-du-logis](http://reservation-theatre-legumes-du-logis)

Renseignements : 05 45 21 62 22

Les Légumes du Logis, Le logis de Mortier 16170 Anville

www.legumesdulogis.fr

BALADE CHAMPÊTRE ET DÉCOUVERTE DU LAIT BIO

Baignes-Sainte-Radegonde, Charente, Nouvelle-Aquitaine

L'EARL La Laitière, avec Anne-Laure Veysset, proposera une balade de 5 kilomètres au cœur d'une ferme laitière bio. Cette randonnée conviviale permettra d'en apprendre davantage sur le pâturage, les cultures fourragères pour nourrir les animaux, ainsi que l'importance des haies et prairies pour la biodiversité et le climat. Une dégustation de produits fermiers conclura la sortie pour un moment gourmand et local.

Vendredi 6 juin de 18h30 à 22h

Renseignements : 06 98 94 63 75 ou anne-laure.veysset@charente.chambagri.fr

EARL La Laitière, 2 chemin de la Champagne 16360 Baignes-Sainte-Radegonde

www.facebook.com/earllaitiere

MATINÉE DÉCOUVERTE ET DÉGUSTATION À LA FERME BIO

Dignac, Charente, Nouvelle-Aquitaine

Le GAEC La Fontaine proposera une immersion dans l'univers de l'élevage biologique de vaches limousines. Les visiteurs pourront assister au nourrissage des animaux, participer à une visite guidée de l'exploitation, découvrir les équipements agricoles lors d'un baptême en tracteur statique et tester leurs connaissances grâce à un quiz "De la fourche à l'assiette" pour découvrir les grandes étapes de la filière viande bio. La matinée se conclura par une dégustation à la plancha de viande issue de la ferme, offrant un moment d'échange sur l'agriculture biologique et la consommation responsable.

Samedi 7 juin de 10h à 12h

Renseignements : 06 03 07 36 86

GAEC La Fontaine, 2 Chemin des Limousines 16410 Dignac

EXPLORATION D'UNE FERME BIO ENTRE VACHES LOWLINE, RUCHES ET COSMÉTIQUES

Garat, Charente, Nouvelle-Aquitaine

La Ferme de Chez Méry proposera une immersion originale dans une agriculture biologique mêlant élevage atypique, notamment de vaches miniatures, et valorisation des produits de la ruche. Les visiteurs

découvriront les vaches Lowline, race rustique élevée pour sa viande de qualité, participeront à un atelier autour des abeilles et exploreront les produits transformés : miel, douceurs artisanales et cosmétiques naturels issus de l'apiculture.

Samedi 7 juin de 14h à 18h

Renseignements : 06 19 10 49 08

Sur inscription : anne-laure.veysset@charente.chambagri.fr

La Ferme de Chez Méry, 653 route de Chez Méry 16410 Garat

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

FERME BIO À CIEL OUVERT : DÉMONSTRATIONS ET DÉCOUVERTES

La Couronne, Charente, Nouvelle-Aquitaine

L'EARL de la Pinotière accueillera le public pour une matinée immersive autour de l'agriculture biologique. Bastien Aupetit présentera son exploitation, ses cultures et ses engagements pour l'alimentation humaine via la CORAB (coopérative agricole bio de l'Ouest de la France), notamment par ses choix culturaux (pois chiches, lentilles, blé, grand épeautre, millet, maïs, moutarde, orge de printemps). Une démonstration de désherbage mécanique sera suivie d'un atelier ludique autour des graines et plantes cultivées. L'événement s'achèvera par un apéritif convivial sur la ferme.

Lundi 9 juin de 9h30 à 12h30

Renseignements : 06 71 13 71 03

EARL de la Pinotière, 54 ter route du Grand Maine 16400 La Couronne

CHASSE AU TRÉSOR À LA NOYERAIE DES BORDERIES

Louzac-Saint-André, Charente, Nouvelle-Aquitaine

La Noyeraie des Borderies proposera deux parcours à énigmes en plein air au sein de son domaine, offrant aux enfants l'opportunité de s'amuser tout en découvrant le monde des noyers et des noix. Cette activité ludique et éducative permettra aux jeunes participants d'explorer l'environnement naturel de la ferme tout en relevant des défis adaptés à leur âge.

Samedi 7 juin de 9h à 17h

Accès libre pour les enfants jusqu'à 15 ans

Sur inscription : 09 83 06 38 76 ou contact@noyeraie.com

La Noyeraie des Borderies, 3 chez Devaud 16100 Louzac-Saint-André

MARCHÉ À LA FERME DU TAMBOURINOUR

Mainxe-Gondeville, Charente, Nouvelle-Aquitaine

Le Domaine du Tambourinour proposera de venir à la rencontre de producteurs locaux sur un marché à la ferme réunissant une quinzaine de participants. Les visiteurs y trouveront fruits et légumes frais, viandes de veau de Chalais, de bœuf, de porc fermier, volailles, canards gras ainsi que des produits laitiers de vache et de chèvre, confitures, miels et même des huîtres. Ce rendez-vous sera l'occasion de découvrir des produits de saison issus de l'agriculture raisonnée et de l'élevage local, favorisant les circuits courts et la convivialité.

Vendredi 6 juin de 14h à 19h

Renseignements : 05 45 81 92 87 ou tambourinour@yahoo.fr

Domaine du Tambourinour, 5 Domaine du Tambourinour 16200 Mainxe-Gondeville

www.marchedutambourinour.fr

EN CHARENTE-MARITIME

EN APPRENDRE PLUS SUR LES POUVOIRS DE LA SPIRULINE

Consac, Charente-Maritime, Nouvelle-Aquitaine

La Spiruline de Haute-Saintonge accueillera le grand public pour lui faire découvrir la culture de cet organisme microscopique aux multiples vertus. Les visiteurs débiteront par une observation au microscope, suivie d'une découverte des bassins sous serres. Le parcours se poursuivra par une présentation du laboratoire de récolte, du séchoir et des techniques de conditionnement, avant de passer à la dégustation en boutique. Pour les curieux, une exploration des installations piscicoles et des lagunes mettra en lumière les méthodes de recyclage de l'eau.

Vendredi 6, samedi 7, dimanche 8 et lundi 9 juin de 10h30 à 11h30 et de 15h à 16h

Sur inscription : 06 67 31 47 60, 06 64 63 11 32, 07 61 99 19 96 ou info@spiruline-fr.com

La Spiruline de Haute-Saintonge, Bois des Servants 17150 Consac

www.spiruline-fr.com

« PIQUE-NIQUE CHEZ LES VIGNERONS INDÉPENDANTS » AU DOMAINE PONCEREAU DE HAUT

Épargnes, Charente-Maritime, Nouvelle-Aquitaine

Le Domaine Poncereau de Haut proposera une immersion complète dans la vie de vigneron avec visites guidées, ateliers participatifs comme l'épamprage et le relevage, balades dans les vignes et rencontres avec un apiculteur et des chanvriers. Le déjeuner se fera autour de votre panier repas, avec barbecue et tables abritées à disposition. Trois visites guidées rythmeront la journée à 10h, 15h et 17h.

Dimanche 8 juin de 10h à 18h30

Sur inscription : contact@vin-benassy.fr ou 05 46 90 73 63

Domaine Poncereau, 1 Poncereau de Haut 17120 Epargnes

<https://www.vin-benassy.fr/>

À LA DÉCOUVERTE DU CACAO DURABLE À LA ROCHELLE

La Rochelle, Charente-Maritime, Nouvelle-Aquitaine

La chocolaterie 7 Galions proposera une visite de ses ateliers pour retracer l'aventure familiale qui a débuté en République Dominicaine, autour de plantations de cacaoyers rares. L'équipe présentera ses engagements pour un chocolat sans produits chimiques, de la fève à la tablette, en circuit court et en lien avec les producteurs partenaires.

Vendredi 6 et samedi 7 juin de 9h30 à 17h30

Payant : tarif non précisé

Sur inscription : 05 53 80 89 57 ou [inscriptions-visites.caviar-de-neuvic](https://inscriptions-visites.caviar-de-neuvic.com/)

Chocolaterie 7 Galions, 12 rue Gaspard Monge, La Rochelle, Charente-Maritime, Nouvelle-Aquitaine

www.7galions.fr

EN CORRÈZE

À SAILLAC, LA NOIX AU FIL DES SENTIERS

Saillac, Corrèze, Nouvelle-Aquitaine

Le PETR Vallée de la Dordogne corrézienne proposera une balade à travers les paysages de Saillac pour découvrir les savoir-faire liés à la production de noix. L'itinéraire, accessible à tous, permettra de mieux comprendre cette culture emblématique du territoire, entre patrimoine arboricole, traditions agricoles et transformations gourmandes. Une immersion sensorielle dans un environnement rural préservé.

Samedi 7 juin de 9h à 13h

Renseignements : 05 55 91 99 13

Commune de Saillac, Rue Marbot 19500 Saillac

www.valleedordogne.org

DANS LES DEUX-SÈVRES

À LA DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DE LA VOLAILLE

Nueil-les-Aubiers, Deux-Sèvres, Nouvelle-Aquitaine

Le site Galliance Industrie Sévrienne ouvrira ses portes pour une visite guidée de son unité de transformation de poulets. L'occasion d'explorer les différentes étapes de la chaîne de production, d'observer le parc de machines et de découvrir la diversité des métiers exercés au sein de cette entreprise agroalimentaire. La visite, limitée à 10 participants, durera environ deux heures.

Vendredi 6 juin de 11h à 13h

Sur inscription : acharbonneau@galliance.fr (avant le 30 mai)

Galliance Industrie Sévrienne, 79250 Nueil-les-Aubiers

www.galliance.fr

EN DORDOGNE

IMMERSION AU CŒUR DES NOIX DU PÉRIGORD

Sarlat-la-Canéda, Dordogne, Nouvelle-Aquitaine

Les Noyeraies du Lander ouvrent leurs portes pour faire découvrir la culture et la transformation de la noix en huile. Transmise depuis trois générations par la famille Aussel, l'exploitation est aujourd'hui un acteur emblématique du Sarladais. La visite guidée permettra d'explorer ce savoir-faire artisanal et d'échanger autour de produits emblématiques du Périgord Noir.

Vendredi 6 de 9h30 à 12h et de 14h à 17h puis samedi 7 juin de 14h à 17h

Sur réservation : 05 53 59 24 57

Noyeraies du Lander, 407 impasse du Lander, Sarlat-la-Canéda, Dordogne, Nouvelle-Aquitaine

<https://noyeraiesdulander.fr>

EN GIRONDE

VISITE GUIDÉE DES JARDINS GARONNAIS

Baurech, Gironde, Nouvelle-Aquitaine

Les Jardins garonnais, producteurs certifiés en agriculture biologique, proposeront une visite guidée de leur ferme maraîchère en agroécologie. Les visiteurs découvriront les pratiques du maraîchage sol vivant sur une parcelle d'1,3 hectare comprenant serres, cultures en plein champ et verger de pommiers. Le site bénéficie de la proximité de la Garonne, offrant un microclimat favorable aux cultures, notamment aux artichauts de Macau, emblèmes de la ferme.

Samedi 7 juin de 16h30 à 17h30

Sur inscription : legumes@lesjardinsgaronnais.fr

Renseignements : 06 37 07 73 77

Les Jardins Garonnais 1950 Port Leyron 33880 Baurech

www.lesjardinsgaronnais.fr

VISITE COMMENTÉE DU CHÂTEAU LE PARVIS

Camblanes-et-Meynac, Gironde, Nouvelle-Aquitaine

Le Château Le Parvis de Dom Tapiau ouvrira ses portes pour une visite commentée de ses diverses activités biologiques. Les curieux découvriront les ateliers dédiés aux poules, aux moutons, aux cultures maraîchères, à la vigne et au chai. Florence, Olivier et leur équipe expliqueront comment ils allient écologie et diversité des cultures pour créer un agro-équilibre unique, garant de la qualité de leurs produits.

Vendredi 6 de 14h30 à 18h et samedi 7 juin de 10h à 18h30

Renseignements : 05 56 20 15 62 ou contact@chateauparvis.fr

Château Le Parvis de Dom Tapiau, 20 chemin de la croix de Beylot 33360 Camblanes-et-Meynac

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

PORTES OUVERTES AU CHÂTEAU ROZIER-MORILLONS

Donzac, Gironde, Nouvelle-Aquitaine

Le Château Rozier-Morillons ouvrira ses portes pour faire découvrir aux visiteurs la richesse viticole du territoire des Premières Côtes de Bordeaux. Les visiteurs pourront explorer les chais en compagnie d'un œnologue du domaine Perché sur les coteaux dominant la Garonne, déguster une douzaine de vins issus de plusieurs millésimes et mieux comprendre le travail de la vigne et de la vinification. L'occasion de savourer la diversité des appellations du territoire : rouges, blancs, clairets, rosés et liquoreux.

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

Renseignements : 06 73 98 18 48

Château Rozier-Morillons, 2280 route des Coteaux 33410 Donzac

www.cadillaccotesdebordeaux.com

« PIQUE-NIQUE CHEZ LES VIGNERONS INDÉPENDANTS » AU CHÂTEAU DE LA CROIX

Ordonnac, Gironde, Nouvelle-Aquitaine

Le Château de la Croix ouvrira ses portes pour un moment de partage en famille ou entre amis. Claude mènera une balade dans les vignes pendant que Stéphanie proposera une visite du cuvier et du chai à barriques. Ce rendez-vous festif comprendra aussi des animations musicales, des jeux, des balades en calèche et une dégustation des vins du domaine. Chacun pourra apporter son déjeuner, à savourer sur place avec possibilité de barbecue au sarment.

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

Sur inscription : cdlc@chateau-de-la-croix.com ou 05 56 09 04 14

Château de la Croix, 6 chemin de la Croix 'Plautignan' 33340 Ordonnac

www.chateau-de-la-croix.com

EN HAUTE-VIENNE

PLACE À L'AGRI POUR DÉCOUVRIR LES MÉTIERS ET FORMATIONS

Panazol, Haute-Vienne, Nouvelle-Aquitaine

L'ANEFA célébrera, pour la 5e année consécutive, son évènement 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.

Le samedi 8 juin à la Place de la mairie, 87350 Panazol

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

DANS LES LANDES

JEU DE DÉGUSTATION AU DOMAINE DES PENTES DE BARÈNE

Pimbo, Landes, Nouvelle-Aquitaine

Gaëlle et Daniel Vergnes ouvriront les portes de leur domaine pour deux journées autour du goût et des arômes. Un atelier ludique et sensoriel, accessible à toute la famille, permettra d'expérimenter la dégustation à l'aveugle et de découvrir les cuvées blanches issues des coteaux landais. Un moment de jeu et de découverte pour explorer les arômes du vin et affiner ses sens dans une ambiance conviviale au cœur de la bastide de Pimbo. Places limitées.

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

Sur inscription : contact@barene.fr ou 07 84 85 16 18

Les pentes de Barène, 410 rue de la Bastide 40320 Pimbo

www.barene.fr

DANS LE LOT-ET-GARONNE

PIQUE-NIQUE ET DÉCOUVERTES AU CHÂTEAU DE SALLES

Feugarolles, Lot-et-Garonne, Nouvelle-Aquitaine

Le Château de Salles proposera deux journées conviviales au cœur de son domaine viticole. Les visiteurs seront invités à apporter leur pique-nique et se verront offrir l'apéritif. Au programme : dégustation d'anciens millésimes, visites guidées des chais et ambiance chaleureuse entre vignes et patrimoine. Un foodtruck sera également présent, sur réservation préalable pour les repas.

Samedi 7 et dimanche 8 juin de 10h à 17h

Sur inscription : 06 83 42 69 93 ou henrydebatz@wanadoo.fr

Château de Salles, Route d'Espiens 47230 Feugarolles

<https://chateau-salles-buzet.com/>

DANS LES PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

PIQUE-NIQUE DANS LES VIGNES AU CHÂTEAU BAUDARE

Campa, Pyrénées-Atlantiques, Nouvelle-Aquitaine

Le Château Baudare accueillera une vingtaine de convives pour un déjeuner champêtre au cœur des vignes. Des palettes nappées serviront de tables, un brasero permettra de cuire la viande sur place et le vin sera servi à température idéale pour accompagner le repas. Ce moment convivial sera placé sous le signe du partage et de la découverte viticole.

Samedi 7 juin de 12h à 15h

Sur réservation : 06 10 34 13 10

Château Baudare 161 rue Basse 82370 Campa

<http://baudare.com/>

DANS LA VIENNE

DÉCOUVERTE DES SAVEURS COOPÉRATIVES A L'ATELIER LES FAYES

Limoges, Haute-Vienne, Nouvelle-Aquitaine

La Laiterie Les Fayes proposera une série de dégustations mettant en avant les produits de la Coopérative Terra Lacta dans sa boutique L'Atelier Les Fayes. Les visiteurs auront l'opportunité de savourer des spécialités locales telles que le Fromage Blanc des Limousins, les yaourts Le Petit Vendéen, les fromages Sèvre et Belle, ainsi que le pineau Lescure et les billes apéritives Saprissi. Un jeu concours sera également organisé, offrant la chance de remporter un lot de produits de la coopérative.

Mardi 3 et mercredi 4 de 11h00 à 12h00 et de 16h30 à 17h30 puis jeudi 5 de 11h00 à 12h00 et vendredi 6 juin de 11h00 à 12h00 et de 16h30 à 17h30

L'Atelier Les Fayes, 147 Avenue Raymond Poulidor 87280

<https://www.facebook.com/people/LAtelier-Les-Fayes/61559515988550/#>

RENCONTRE AVEC LES PRODUCTEURS LOCAUX

Poitiers, Vienne, Nouvelle-Aquitaine

Le Super U de Poitiers Sud accueillera plusieurs producteurs locaux, offrant aux clients l'opportunité de découvrir et déguster des produits régionaux. Parmi les participants, on retrouvera le miel Le Prés Leroy de Poitiers, les jus Gargouil de Charroux, la ferme de l'Âne vert de Sossay, les prairies de Gartempe de Vicq-sur-Gartempe, le Pré Joly de Saint-Gervais-les-Trois-Clochers, et la ferme de Blas'lait de Saint-Martin-la-Pallu. Une occasion privilégiée d'échanger avec les artisans de la région et de soutenir les circuits courts.

Vendredi 6 et samedi 7 juin de 8h30 à 20h

Renseignements : 06 26 16 19 35 ou superu.poitiersqsud@systeme-u.fr

Super U Poitiers Sud, 91 avenue du 8 mai 1945 86000 Poitiers

<https://www.facebook.com/superu.poitiers>