



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Occitanie

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 Occitanie, ce sont déjà 288 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 DE DEUX UNIVERS AGRICOLES

Découverte de la ferme de Plaisance à Montesquieu-Volvestre, Haute-Garonne, Occitanie

Une balade de 6 kilomètres autour de la ferme de Plaisance offrira une immersion dans le quotidien d'une exploitation familiale. L'éleveuse abordera la gestion des champs selon les saisons, l'équilibre entre biodiversité et élevage, ainsi que des sujets tels que l'arboriculture et les plantes comestibles. Une occasion enrichissante de comprendre les enjeux de l'agriculture locale.

Samedi 7 juin de 15h à 16h30

Sur inscription : tourisme@cc-volvestre.fr ou 05 61 87 63 33

Renseignements : 05 61 87 63 33

Ferme de Plaisance 31310 Montesquieu-Volvestre

tourisme.volvestre.fr

CHAMP D'ÉCHANGES : DIALOGUE ENTRE AGRICULTEURS ET CITOYENS

Fontenilles, Haute-Garonne, Occitanie

L'association MilPAT (Mouvement pour instaurer les projets alimentaires de territoire) proposera un échange-débat réunissant agriculteurs, citoyens et consommateurs autour des enjeux alimentaires et agricoles. Des producteurs représentant différentes filières (légumes, céréales, élevage bovin et ovin) témoigneront de leurs pratiques. Ce temps d'échange sera rythmé par une animation musicale.

Un buffet de produits locaux sera offert aux participants pour prolonger les discussions dans un cadre convivial.

Samedi 7 juin

Horaires : en attente de précisions

Maison Miquel et son jardin 31470 Fontenilles

milpat.org

RANDONNÉES DANS LE GRAND ORB

Avène, Hérault, Occitanie

Les Rêves d'Annabelle proposeront un week-end immersif alliant nature, randonnées et gastronomie. Deux options de randonnées guidées seront offertes : l'une avec dénivelé menant au mont Peyreguille, l'autre, plus familiale, incluant une initiation à la marche afghane. Des visites de parcelles suivies de dégustations de produits locaux seront également au programme. Une restauration sur place mettra en avant les produits de l'exploitation et de partenaires locaux.

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

Renseignements : 06 98 71 66 02

Les Rêves d'Annabelle, hameau Le Coural 34260 Avène

www.lesrevesdannabelle.fr

RANDONNÉE SUR LES CRETES DE LA FERME DE POUZES

Pézènes-les-Mines, Hérault, Occitanie

Les participants exploreront la ferme familiale de Pouzes spécialisée dans les plantes aromatiques et médicinales biologiques. La randonnée débutera par une balade en forêt sur les crêtes du domaine, culminant à 450 mètres, offrant des points de vue panoramiques. Le parcours se poursuivra le long des champs de plantes en fleur cultivées en agroécologie. En fin de circuit, une visite de la grange séchoir sera proposée, suivie d'une dégustation d'infusions glacées préparées avec les plantes du domaine.

Cette expérience immersive permettra de découvrir la biodiversité locale protégée et les pratiques agricoles respectueuses de l'environnement.

Lundi 9 juin de 15h30 à 18h

Sur inscription [ici](#)

Renseignements : 06 16 57 54 58

Ferme de Pouzes 34600 Pézènes-les-Mines

www.pouzes.fr

À DECOUVRIR AUSSI

EN ARIÈGE

RENCONTRE AVEC DES PRODUCTEURS LOCAUX AU SUPER U

Mirepoix, Ariège, Occitanie

Le magasin Super U de Mirepoix mettra à l'honneur les producteurs de son territoire. Lou Anne Jannel, éleveuse ovine, et Lastronques, viticulteur, seront présents pour partager leur passion et leurs produits. Dégustations et animations rythmeront ces deux journées dédiées aux savoir-faire locaux, directement sur le parking du magasin.

Samedi 7 et dimanche 8 juin de 9h à 17h

Super U Mirepoix, 13 avenue Charles de Gaulle 09500 Mirepoix

<https://www.coursesu.com/f-superu-mirepoix-informations>

DANS L'AUDE

IMMERSION DANS LE SAVOIR-FAIRE D'UNE VINAIGRERIE ARTISANALE

Lagrasse, Aude, Occitanie

Du choix des matières premières aux méthodes de transformation, les participants découvriront les étapes de production et les arômes uniques (vinaigre au poivre de Timut, balsamique au nougat, perles de balsamique framboise) qui font la spécificité de cette vinaigrerie artisanale. Ils accéderont aux barriques de vieillissement (étape qui s'étire parfois sur plus de 10 ans) et pourront observer la centaine de bonbonnes de la production de l'année dans la Cour des saveurs. Ils découvriront des méthodes inédites, comme le vinaigre de vendange tardive et pourront déguster une sélection des 50 vinaigres et balsamiques présents.

Vendredi 6, samedi 7, dimanche 8 et lundi 9 juin de 10h30 à 12h puis de 14h à 15h30 et de 16h à 17h30

Renseignements : 04 68 75 83 66

Vinaigrerie Cyril Codina, 11 boulevard de la Promenade 11200 Lagrasse

www.vinaigrescodina.com

« PIQUE-NIQUE CHEZ LES VIGNERONS INDÉPENDANTS », DÉCOUVERTE DE LA TOUR D'ESCALES ET DES VIGNES CENTENAIRES

Escales, Aude, Occitanie

Le Domaine Tour Scala proposera une journée immersive au cœur de son vignoble. Le rendez-vous commencera par une balade guidée de 35 minutes jusqu'à la tour d'Escales, avec une visite commentée des vignes, dont un Carignan de 120 ans. Une dégustation en plein air sera offerte avant de partager votre déjeuner sur place. Jeux en bois, visite de la cave compléteront ce moment convivial.

Lundi 9 juin de 10h à 18h

Sur inscription : contact@domainetourscala.fr ou 06 18 03 05 47

Domaine Tour Scala, 8 rue de la Tour 11200 Escales

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

EN AVEYRON

VOYAGE BOTANIQUE DANS LES JARDINS DE JAMMES

Maleville, Aveyron, Occitanie

Les jardins de Jammes, nichés dans une ancienne ferme templière, accueilleront les visiteurs pour une exploration guidée de leurs espaces dédiés aux plantes médicinales et aromatiques. Le public découvrira le jardin des roses, le jardin en spirale, les constructions en pierre sèche ainsi qu'un amphithéâtre en cours de création. La visite s'étendra aux ateliers de transformation et au séchoir, avec dégustation de produits et accès à la boutique.

Samedi 7 et dimanche 8 juin de 9h à 13h et de 14h à 19h

Renseignements : 06 36 91 74 18

Le Mas de Jammes, Jammes 12350 Maleville

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

DANS LE GARD

DÉCOUVERTE DE LA GRENADE ET DE SES VARIÉTÉS

Bagnols-sur-Cèze, Gard, Occitanie

Christine et Thomas Saleilles proposeront une immersion au cœur de leur verger spécialisé dans la culture du grenadier. Les visiteurs découvriront les différentes variétés cultivées sur place et les spécificités de cet arbre méditerranéen. L'événement sera aussi l'occasion de déguster le jus de grenade bio produit sur l'exploitation, dans un cadre propice à l'échange autour de cette culture originale.

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

La Grenattitude, 556 chemin de Montigal 30200 Bagnols-sur-Cèze

www.la-grenattitude.com

DE LA LAVANDE AU FLACON : IMMERSION CHEZ LES DISTILLATEURS DE BEL AIR

Saint-Just, Gard, Occitanie

La Distillerie Bel Air proposera une visite guidée entre garrigues et Cévennes pour découvrir le cheminement de la plante aromatique jusqu'à l'huile essentielle. Les visiteurs seront invités à explorer le savoir-faire artisanal de la distillation bio au cœur des champs de lavande et à échanger avec une équipe passionnée. Une gamme de produits biologiques sera disponible sur place.

Samedi 7 juin de 14h à 15h

Sur inscription : visite@belair.bio

Renseignements : 04 22 84 02 00

Distillerie Bel Air, 30580 Saint-Just

www.belair.bio

DANS LE GERS

VIN, SAFRAN ET ABEILLES AU CHÂTEAU DES FONTANELLES

Trespoux-Rassiels, Lot, Occitanie

Estelle Deilhes proposera un programme riche au cœur de son domaine : samedi, visite guidée sur la culture du safran et de la vigne, suivie d'une dégustation. Dimanche, découverte du monde apicole, exposition de voitures anciennes, ruche sous verre et démonstration de tournage sur bois viendront compléter les animations.

Samedi 7 de 14h à 18h et dimanche 8 juin de 9h à 18h

Sur inscription : 06 18 75 19 43

Château des Fontanelles, Lannac 46090 Trespoux-Rassiels

www.chateaudesfontanelles.fr

EN HAUTE-GARONNE

JEU DE PISTE ET AGROFORESTERIE AU DOMAINE D'ESCONS

Saint-Sulpice-sur-Lèze, Haute-Garonne, Occitanie

Le Domaine d'Escons proposera une expérience inédite autour d'un verger à champignons bio éco-pâturé par un troupeau de brebis. Un grand jeu de piste ludique et éducatif permettra de découvrir

l'agroforesterie et de mieux comprendre les notions de produits locaux et de circuits courts grâce à des énigmes et autres rébus... Les visiteurs pourront également profiter d'une visite guidée de la ferme et d'un accès libre au domaine. Un repas fermier sera possible sur réservation.

Vendredi 6, samedi 7 et dimanche 8 juin de 10h30 à 12h30 puis de 15h à 17h

Sur inscription : contact@domaineescons.fr

Renseignements : 06 07 46 65 13

Escons 31410 Saint-Sulpice-sur-Lèze

www.domaineescons.fr

DE LA FERME À L'ASSIETTE CHEZ L'ESCARGOT COMMINGEOIS

Saint-Bertrand-de-Comminges, Haute-Garonne, Occitanie

L'Escargot Commingeois accueillera les visiteurs pour une découverte de l'élevage et de la transformation d'escargots. Au fil des visites guidées, il sera possible d'observer les parcs, d'échanger avec l'éleveur et de déguster les produits issus de l'exploitation. Une petite restauration sera également proposée sur place dans une ambiance conviviale.

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

Sur inscription : brianperrier@gmail.com ou 07 68 53 38 54

L'Escargot Commingeois, 185 chemin d'Escaliron 31510 Saint-Bertrand-de-Comminges

www.facebook.com/profile.php?id=100083009783273

BALADE EN CALÈCHE ET VISITE D'UN ÉLEVAGE DE COCHONS NOIRS

Charlas, Haute-Garonne, Occitanie

Les Porcs du Coteau de Charlas proposeront une immersion dans leur élevage plein air de cochons noirs. Au programme : visite de la maternité, des parcs et cultures en calèche, jeux de piste pour petits et grands, marché de producteurs et restauration sur place sur réservation.

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

Sur inscription : 06 76 98 32 27

Les Porcs du Coteau de Charlas, 7 chemin de la Seguy 31350 Charlas

www.porcsducoteaudecharlas.fr

RENCONTRE À LA FERME D'EMBARRAN

Montaigut-sur-Save, Haute-Garonne, Occitanie

Sébastien Bernes proposera une immersion dans son élevage de brebis Lacaune, en Label Rouge. Cette journée sera rythmée par des visites de l'exploitation, des dégustations de viande d'agneau, une démonstration de chien de troupeau et une animation de volerie avec deux buses de Harris en vol libre. Vente d'agneau sur place.

Dimanche 8 juin de 10h à 17h

Sur inscription : 06 82 64 36 43

La ferme d'Embarran, 405 route de Daux 31530 Montaigut-sur-Save

<https://www.facebook.com/people/La-ferme-dEmbarran/100053256806684/>

DANS LES HAUTES-PYRÉNÉES

PORTES OUVERTES AUX JARDINS D'OLHA

Asque, Hautes-Pyrénées, Occitanie

Grégory Sorin accueillera le public pour leur faire découvrir sa production bio de plantes aromatiques et médicinales. Tisanes, thés, sels aromatiques et fleurs séchées seront à l'honneur lors de visites guidées de la ferme et du séchoir. Des dégustations accompagneront ces découvertes et les curieux pourront se procurer des produits sur place.

Dimanche 8 juin de 10h à 17h

Les Jardins d'Olha, 65130 Asque

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

DANS L'HÉRAULT

GRAINES DE MOSSON : IMMERSION DANS UNE FERME URBAINE D'AVENIR

Montpellier, Hérault, Occitanie

Le Grenier de la Mosson accueillera les visiteurs pour une immersion de deux heures dans un projet pionnier d'agriculture urbaine. Installé dans un ancien garage réhabilité, ce site d'expérimentation, soutenu par ACM Habitat et la Métropole de Montpellier, permettra de découvrir les cultures de micro-pousses, de champignons et de plantes à usage pharmaceutique, les recherches en aquaponie et une serre bioclimatique.

Vendredi 6 juin de 10h à 12h et de 14h à 16h

Sur inscription : my.weezevent.com/visite-graines-de-mosson

Grenier de la Mosson, 70 rue de Leyde 34090 Montpellier

www.acmhabitat.fr/jplatform/jcms/acmpl_1000001938/fr/grenier-de-la-mosson-au-coeur-de-l-agriculture-urbaine-innovante

CONFÉRENCE ALIMENTATION ET ÉCOLOGIE A MONTPELLIER

Montpellier, Hérault, Occitanie

L'association Veg Nature proposera une conférence-débat animée par Marc Resch autour du thème « L'alimentation et écologie : changez le monde au lieu de le manger ». Cette soirée ouverte à tous se prolongera par un apéro-buffet végétal partagé, chacun étant invité à apporter un plat, un dessert ou des fruits à savourer ensemble.

Vendredi 6 juin de 19h à 23h

Maison pour tous Frédéric Chopin, 1 rue du Marché aux Bestiaux 34000 Montpellier

<https://www.facebook.com/vegnature.languedocroussillon>

VISITE D'UNE FERME D'ÉLEVAGE PASTORAL DE BREBIS LAITIÈRES GARDÉES PAR UN LAMA

Avène, Hérault, Occitanie

Le GAEC du Ligidou accueillera le public dans son élevage extensif et pastoral, respectueux du bien-être animal et de la saisonnalité naturelle de la lactation. Les visiteurs exploreront la vie du troupeau de 190 brebis gardées par un lama, assisteront à la traite et découvriront les secrets de fabrication de yaourts, fromages frais, affinés et tommes. Une dégustation des produits de la ferme clôturera la visite dans une ambiance chaleureuse.

Samedi 7 de 15h à 18h et dimanche 8 juin de 10h à 12h puis de 15h à 18h

Renseignements : 06 79 98 49 73 ou lelicidou@orange.fr

GAEC du Licidadou, hameau de Vinas 34260 Avène

www.facebook.com/lelicidou

DANS LE LOT

DÉCOUVERTE DE LA PISCICULTURE DU MOULIN DE GUIRAL

Saint-Martin-le-Redon, Lot, Occitanie

Charlotte Genoux et Aurélien Briand accueilleront les visiteurs pour une immersion au cœur de leur élevage de truites. La visite guidée permettra d'observer les bassins, les étangs et d'en apprendre davantage sur les pratiques d'élevage piscicole en milieu naturel. Une occasion d'explorer également l'environnement pédagogique de cette structure familiale.

Samedi 7 juin de 10h30 à 17h

Sur inscription au 05 65 36 53 26 ou 06 79 84 89 34

Pisciculture du Moulin de Guiral, 46700 Saint-Martin-le-Redon

www.moulindeguiral.fr

LAVANDE, VIN ET ENQUÊTE AU MAS DE L'ESSENTIEL

Villeseque, Lot, Occitanie

Sophie et David Girard ouvriront les portes de leur exploitation pour une immersion sensorielle : découverte des cultures de lavande et de la biodiversité, distillation d'huile essentielle, visite de la savonnerie artisanale et dégustation de vin de Cahors. Un rallye-game familial, «Le mystère du Mas», viendra pimenter la visite.

Samedi 7 et dimanche 8 juin de 10h à 19h

Sur inscription : 06 79 06 19 32

Le Mas de l'Essentiel, Trébaix 46090 Villeseque

www.lemasdelessentiel.fr

EN LOZÈRE

LES PRODUCTEURS À L'HONNEUR

Mende, Lozère, Occitanie

L'Hyper U Cœur Lozère accueillera plusieurs partenaires locaux pour des dégustations et des échanges autour des produits du territoire. Tanguy, fondateur des Délices du jardin, proposera ses soupes froides tout en présentant sa démarche d'agriculture raisonnée. Les visiteurs découvriront également une sélection de producteurs dans les rayons du magasin.

Vendredi 6 et samedi 7 juin de 8h à 19h30

Hyper U Mende, 48000 Mende

<https://www.magasins-u.com/magasin/hyperu-mende.m24049>

DANS LES PYRÉNÉES-ORIENTALES

INNOVATION SOLAIRE AU VERGER DE POIRIERS

Llupia, Pyrénées-Orientales, Occitanie

Le groupe Ile Roussillon accueillera le public pour une visite de sa parcelle de poiriers équipée d'un dispositif agrivoltaïque dynamique. Accompagnés par l'exploitant Pierre, les visiteurs découvriront comment cette technologie permet de mieux gérer les caprices de la météo tout en produisant de l'énergie, dans une approche conciliant production fruitière et transition énergétique.

Vendredi 6 juin de 9h à 12h

Parcelle agrivoltaïque sur poiriers, 42.623095 2.795201 Llupia

Renseignements : 06 47 67 43 20

www.facebook.com/SunAgriFR

DANS LE TARN

BALADE AU CŒUR DES OLIVIERS, VIGNES ET TRUFFIÈRES

Livers-Cazelles, Tarn, Occitanie

Le Domaine Rigaud ouvrira ses portes pour faire découvrir son sentier pédagogique mêlant oliveraie, truffière et vignes autochtones. Pierre Rigaud partagera les secrets de la transformation de ses olives en huile primée au Concours Général Agricole, tout en évoquant le terroir et ses savoir-faire. Des visites guidées ponctuées de dégustations gratuites seront proposées à heures fixes.

Samedi 7 et dimanche 8 juin de 9h à 12h et de 14h à 17h

Renseignements : contactdomrigaud@gmail.com ou 06 72 58 75 66

Domaine Rigaud, CAMP DEL MAS 81170 Livers-Cazelles

VISITE GUIDÉE ET REPAS FERMIER À LA FERME DES 2 COQS NOIRS

Aguts, Tarn, Occitanie

Jonathan Boscariol accueillera les curieux pour faire découvrir les élevages de la ferme des 2 Coqs Noirs. Les visites guidées permettront d'en apprendre plus sur le choix des espèces, leur mode de vie et leur alimentation. Une animation nourrissage complètera les explications. Un repas fermier sera proposé à midi, sur réservation.

Dimanche 8 juin de 9h à 15h

Repas payant : 18€/adulte ; 9€/enfant de 6 à 12 ans ; gratuit pour les moins de 6 ans.

Sur inscription : lafermedes2coqsnoirs@gmail.com ou 06 74 52 64 26

La ferme des 2 Coqs Noirs, 65 route de Revel La Bartasse 81470 Aguts

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100083009783273>

DE LA BREBIS AU CASSE-MUSEAU

Fontrieu, Tarn, Occitanie

À la ferme Casse Museau, Jérôme Lembree proposera une visite guidée de sa bergerie avec un passage par les prés pour rencontrer ses brebis. Le parcours se poursuivra par la découverte du chemin du lait

de brebis jusqu'à la préparation du casse-museau, une spécialité pâtissière tarnaise qui sera proposée à la dégustation.

Dimanche 8 juin de 10h à 12h30 et de 14h30 à 16h

Renseignements : 06 25 74 17 17 ou jeromelembree@gmail.com

Casse Museau, Sablayrolles 81260 Fontrieu

DÉCOUVERTE DE L'ÉQUI-VALENCE

Puylaurens, Tarn, Occitanie

Sylvie Neel proposera deux visites guidées de son élevage de poneys Haflinger, axées sur l'alimentation, les pratiques durables et la transformation du lait de jument en cosmétiques naturels. Les visiteurs découvriront le fonctionnement de la ferme, les soins apportés aux chevaux, ainsi que la fabrication artisanale de savons. Crêpes et glaces au lait de jument seront disponibles sur place pour une pause gourmande.

Dimanche 8 juin de 10h à 16h

L'Équi-valence, En Valence 81700 Puylaurens

<https://lequi-valence.sumupstore.com/>

À LA DÉCOUVERTE DES SPIRITUEUX BIO DE LA DISTILLERIE CASTAN

Villeneuve-sur-Vère, Tarn, Occitanie

Céline et Sébastien Castan proposeront une immersion dans l'univers des spiritueux produits sur leur exploitation familiale. Les visiteurs pourront explorer l'espace de production, découvrir les secrets d'élaboration du whisky et accéder au chai de vieillissement. Une occasion unique de mieux comprendre le processus de distillation artisanale et les engagements bio de la distillerie.

Samedi 7 et dimanche 8 juin de 10h30 à 12h30 et de 14h à 18h

Renseignements : 05 63 53 04 61

Distillerie Castan, 55 chemin de la Cardonnarie 81130 Villeneuve-sur-Vère

www.distillerie-castan.com

DANS LE TARN-ET-GARONNE

PLACE À L'AGRI POUR DÉCOUVRIR LES MÉTIERS ET FORMATIONS

Montauban, Tarn-et-Garonne, Occitanie

L'ANEFA installera son stand à Montauban pour présenter les nombreuses opportunités dans les secteurs agricoles et para-agricoles. En lien avec ses partenaires, elle animera des jeux pédagogiques autour des graines et végétaux, et proposera un quiz. Ce temps d'échange se déroulera au cœur du marché des producteurs, pour allier information, convivialité et découverte de produits locaux.

Samedi 7 juin de 8h à 13h30

Renseignements : 07 83 43 50 41

Marché des producteurs, allée de l'empereur, 82000 Montauban

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

PORTES-OUVERTES À LA FERME DE BOUFFE VENT

Beaumont-de-Lomagne, Tarn-et-Garonne, Occitanie

La Ferme de Bouffe Vent ouvrira ses portes pour faire découvrir son savoir-faire autour du blé et des légumineuses. Le public sera invité à suivre le circuit « du grain au pain » à travers la visite de l'exploitation. Une occasion d'en apprendre plus sur la fabrication de pains bio, de farines et de pâtes.

Samedi 7 et dimanche juin de 9h à 18h

Renseignements : 06 30 94 40 31

La ferme de Bouffe Vent, 1300 chemin de Saint-Jean de Coquesac 82500 Beaumont-de-Lomagne

lafermedebouffevent.fr

CHIENS DE CONDUITE ET ÉLEVAGE BIO

Caylus, Tarn-et-Garonne, Occitanie

L'exploitation Auprès d'idylle ouvrira ses portes pour faire découvrir son élevage de brebis allaitantes et de porcs élevés en plein air, dans une ferme labellisée AB. Cette journée mettra en lumière l'agriculture biologique et le rôle essentiel des chiens dans le travail agricole : sensibilisation au comportement à adopter face aux chiens de protection et démonstrations de chien de conduite rythmeront la visite, en fonction de la météo.

Dimanche 8 juin de 9h à 18h

Renseignements : 06 49 10 32 34

Auprès d'idylle, lieu-dit Caudesaygues 82160 Caylus

www.facebook.com/aupresdidylle