



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Provence-Alpes-Côte d'Azur

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 Provence-Alpes-Côte d'Azur, ce sont déjà 106 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.

OUVERTURE DE L'EXPLOITATION DE SYLVAIN BERNARD, PARTENAIRE DE PANZANI Orange, Vaucluse, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Panzani ouvrira les portes d'une exploitation partenaire qui cultive à la fois du blé dur pour ses pâtes et des tomates pour ses sauces, juste avant la période de récolte, pour découvrir toutes les spécificités de ces cultures. Les équipes du pastier, et de sa coopérative partenaire CAPL, expliqueront les étapes de collecte des matières premières, puis de transformation des pâtes et des sauces, avec des ateliers ludiques pour petits et grands. Des dégustations de pâtes et de sauces seront proposées grâce à la présence d'un foodtruck, pour terminer ce parcours jusqu'à l'assiette. Les participants pourront repartir avec un livret pédagogique et quelques surprises. Le vendredi 6 juin sera réservé à l'accueil de scolaires.

Les 6 et 7 juin de 10h à 17h

Exploitation de M. Sylvain Bernard, 302 chemin Meynes Est 84100 Orange

www.panzani.fr

MIEUX CONNAÎTRE L'AGRICULTURE MÉDITERRANÉENNE POUR MIEUX CONSOMMER

Salon-de-Provence, Bouches-du-Rhône, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Des agriculteurs et agricultrices partageront leur métier et leurs méthodes de travail en mettant en avant des productions phares telles que la fraise, la tomate, le melon et l'huile d'olive. Des dégustations permettront d'apprécier la qualité de ces produits locaux. Un atelier culinaire animé par le chef Benoit Molin proposera des recettes simples à base de produits de saison. Pour les enfants, des quiz et des livrets sur les productions méditerranéennes seront disponibles. Cette animation se déroulera sur l'espace du Pays d'Arles lors du Salon des Agricultures de Provence.

Samedi 7 juin de 10h à 18h

Sur inscription : chauvet-durand@orange.fr

Renseignements : 06 73 66 56 97

Domaine du Merle 13300 Salon-de-Provence

www.salondesagriculturesdeprovence.com

À DÉCOUVRIR AUSSI

ALPES-MARITIMES

DÉCOUVERTE DE LA CHÈVRERIE DE VALBONNE

Valbonne, Alpes-Maritimes, Provence-Alpes-Côte d'Azur

La Chèvrerie de Valbonne ouvrira ses portes pour faire découvrir son élevage caprin fromager en agriculture biologique dans une zone urbaine. Les visiteurs pourront assister à la traite à 9h30, accompagner le troupeau jusqu'à son parc à 10h30 et participer au retour des chèvres à 16h30. Un mini-marché de producteurs locaux proposera divers produits. À 15h30, une animation sur le monde des abeilles sera présentée par Suzie, apicultrice passionnée.

Samedi 7 juin de 9h30 à 12h et de 15h à 19h

Renseignements : 06 86 52 38 47

La Chèvrerie de Valbonne, 1382 route de Biot 06560 Valbonne

<https://fr-fr.facebook.com/LaChevrerieDeValbonne/>

DANS LES ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE

VISITE DE LA BRASSERIE : DÉCOUVREZ LES SECRETS DU BRASSAGE DE LA BIÈRE SERPENTINE

Céreste, Alpes-de-Haute-Provence, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Les visiteurs plongeront dans l'univers brassicole en découvrant l'histoire de la bière, les ingrédients utilisés, les techniques de brassage et les traditions associées. La microbrasserie La Serpentine, coopérative implantée au cœur du Luberon depuis 2017, ouvrira ses portes pour partager son savoir-faire unique. La visite se conclura par une dégustation exclusive de bières artisanales, avec la possibilité de se détendre à la guinguette extérieure. Une opportunité d'échanger avec les brasseurs passionnés, qui partageront anecdotes et détails sur leur métier.

Vendredi 6 juin de 11h30 à 12h, puis de de 15h30 à 16h, 16h30 à 17h et de 17h30 à 18h

Payant : 3,50 euros/personne

Sur inscription : <https://laserpentine.co/visite-de-brasserie-provence/>

Renseignements : 06 28 55 84 67

Microbrasserie La Serpentine, 561 route des Prés 04280 Céreste

<https://laserpentine.co/>

DANS LES BOUCHES DU RHÔNE

GLANAGE SOLIDAIRE AVEC ALPILL' CAMPUS

Saint-Rémy-de-Provence, Bouches-du-Rhône, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Un glanage solidaire sera organisé par les apprenants en Brevet professionnel Responsable d'entreprise Agricole (BPREA) de l'établissement agricole Alpill' Campus chez Nour Ayouch, maraîcher en agriculture biologique. Nour présentera son métier et son travail avant le glanage. Les produits récoltés seront distribués à une association d'aide alimentaire pour des publics en grande précarité alimentaire. Cet événement est soutenu par l'association « Les agriculteurs ont du cœur ».

Vendredi 6 juin de 9h30 à 11h

Sur inscription : valerie.fagnola@educagri.fr

Renseignements : 06 77 26 08 67 ou 06 73 66 56 97

CFPPA Saint-Rémy-de-Provence, avenue Edouard Herriot 13210 Saint-Rémy-de-Provence

www.lpa.st-remy.educagri.fr

DANS LES HAUTES-ALPES

DÉGUSTATION D'HUILES LOCALES AVEC COOPERATIVE U

Serres, Hautes-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Les consommateurs seront invités à découvrir des huiles fabriquées localement. Où ? Comment ? A partir de quelles matières premières sont-elles produites ? Et surtout quelle diversité de saveurs cela permet-il ? Autant de questions qui pourront être abordées lors au cours des dégustations proposées dans les rayons du supermarché.

Vendredi 6 juin de 8h30 à 12h30

Renseignements : 04 92 67 59 00

U Express Serres, 05700 Serres

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

VISITE IMMERSIVE D'UN RUCHER

Puy-Saint-Eusèbe, Hautes-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Pas de Côté proposera une expérience apicole unique, mêlant observation, pédagogie et immersion. Les visiteurs enfileront les tenues fournies pour pénétrer dans le rucher, observer les cadres, les abeilles, les réserves et le couvain. La visite sera accompagnée d'explications sur le rôle de l'apiculteur, le fonctionnement d'une ruche, les récoltes et les outils utilisés.

Dimanche 8 juin de 9h à 11h

Sur inscription : 06 20 48 19 26

Pas de Côté, 219 rue de la Baume 05200 Puy-Saint-Eusèbe

<http://www.pasdecote.net>

DANS LE VAR

MARCHÉ DES PRODUCTEURS DE PAYS DU CASTELLET

Le Castellet, Var, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Le marché des Producteurs de Pays du Castellet réunira des agriculteurs et artisans locaux, offrant une variété de produits locaux tels que fruits, légumes, fromages, miels et vins. Ce rendez-vous de commercialisation en circuits courts se veut un moment de rencontres durant lesquelles les consommateurs peuvent interroger les producteurs, permettant à chacun de découvrir la richesse du terroir et d'en savoir plus sur leurs méthodes.

Samedi 7 de 8h à 12h

Renseignements : 04 94 98 57 90

Place du Champ de Bataille 83330 Le Castellet

<https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca/var/le-castellet/marche/marche-des-producteurs-de-pays-du-castellet/2588>

MARCHÉ DES PRODUCTEURS DE PAYS DE LORGUES

Vendredi 6 juin de 8h à 13h

MARCHÉ DES PRODUCTEURS DE PAYS D'OLLIOULES

Vendredi 6 juin de 17h à 19h

MARCHÉ DES PRODUCTEURS DE PAYS DE TOULON

Samedi 7 juin de 8h à 13h

VISITE GUIDÉE DU VIGNOBLE AVEC DÉGUSTATION

Solliès-Ville, Var, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Le Domaine de La Castille ouvrira ses portes pour une immersion au cœur de ses 142 hectares de vignoble certifié Haute Valeur Environnementale (HVE). Les participants découvriront les spécificités du domaine lors d'une visite guidée de 30 minutes, suivie d'une dégustation des vins produits sur place.

Samedi 7 juin de 9h30 à 10h30, 10h30 à 11h30 puis de 11h30 à 12h30

Sur inscription : a.lagouet@domaine-castille.fr

Renseignements : 04 94 00 80 50

Domaine de La Castille, route de la Farlède 83210 Solliès-Ville

<http://www.chateaulacastille.com>

BALADE, MUSIQUE ET DÉGUSTATION AU DOMAINE DES PEIRECEDES

Cuers, Var, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Le Domaine des Peirecedes proposera une journée festive rythmée par une animation musicale, des visites de cave, une initiation à la dégustation des vins (sur inscription) et la possibilité de flâner au cœur

des vignes. Un verre de vin au choix sera offert lors du déjeuner, à composer librement. Les participants pourront se procurer sur place des fraises et fromages de chèvre locaux.

Samedi 7 juin de 10h à 17h

Sur inscription : contact@peirecedes.com ou **06 77 00 27 77**

Domaine des Peirecedes, 1201 chemin La Mue 83390 Cuers

<https://www.peirecedes.com/>

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

Vidauban, Var, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Le Domaine de Jale ouvrira ses portes pour une journée conviviale mêlant découvertes et détente. La visite des caves permettra d'en apprendre davantage sur les secrets de vinification, suivie d'une dégustation commentée des vins du domaine. Atelier créatif et pédagogique autour du liège pour les enfants, jeux, balade balisée dans les vignes, exposition de tracteurs et espace barbecue seront aussi au programme pour profiter pleinement de son déjeuner en famille ou entre amis.

Samedi 7 juin de 10h à 17h

Sur inscription : domjale@yahoo.fr ou **04 94 73 51 50**

Domaine de Jale, chemin des Fenouils D48 route de la Garde-Freinet 83550 Vidauban

<https://domainedejale.com/>

CRÉATION DE CUVÉE ET BALADE AVEC UN ÂNE AU DOMAINE LONGUE TUBI

Flassans-sur-Issole, Var, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Le Domaine Longue Tubi proposera un programme original mêlant assemblage collaboratif d'une nouvelle cuvée rouge, balade avec un âne pour transporter les paniers repas et dégustations adaptées à tous. Les enfants goûteront différents jus de raisin tandis que les adultes apprécieront les vins du domaine. Les participants pourront se procurer le panier repas de produits locaux proposé par l'association Les Varoises.

Samedi 7, dimanche 8 et lundi 9 juin de 10h30 à 17h

Payant : 5 € par personne

Sur inscription : 06 10 64 16 83 ou longuetubi@gmail.com

Domaine Longue Tubi, Route de Gonfaron 83340 Flassans-sur-Issole

www.longuetubi.com

DANS LE VAUCLUSE

VISITE D'UNE PARCELLE AGRIVOLTAÏQUE AU LYCÉE AGRICOLE LOUIS GIRAUD

Carpentras, Vaucluse, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Le Campus Provence Ventoux accueillera une visite guidée de sa parcelle agrivoltaïque développée. Le directeur de l'exploitation présentera les spécificités de cette installation sur cerisiers, qui combine protection des cultures, adaptation au changement climatique et usage pédagogique pour les élèves du lycée agricole Louis Giraud. L'exploitation, certifiée HVE niveau 3 et en agriculture biologique, propose une partie de sa production en vente directe sur le site.

Judi 5 juin de 10h30 à 11h30

Sur inscription : 06 65 44 87 08 ou elisa.herve@sunagri.fr

Campus Provence Ventoux, 310 chemin de l'Hermitage 84200 Carpentras

<https://sunagri.fr/projet/agrivoltaique-lycee-agricole-louis-giraud/>

VISITE D'UNE INSTALLATION AGRIVOLTAÏQUE SUR ABRICOTIERS

Cavaillon, Vaucluse, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Une visite guidée d'une parcelle agrivoltaïque dynamique implantée sur un verger d'abricotiers. C'est ce que propose l'exploitant, Cyril, qui présentera les bénéfices de cette technologie innovante pour

l'adaptation des cultures face au changement climatique. Cette démarche illustre l'alliance entre production agricole durable et transition énergétique locale.

Vendredi 6 juin de 16h à 17h

Sur inscription : 06 65 44 87 08 ou elisa.herve@sunagri.fr

Parcelle agrivoltaïque sur abricotiers, 43,873974 5,028083 Cavailon

<https://www.facebook.com/SunAgriFR/>

VISITES GUIDÉES ET DÉGUSTATIONS AU MOULIN BASTIDE DU LAVAL

Cadenet, Vaucluse, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Le moulin Bastide du Laval accueillera les visiteurs pour une immersion dans l'univers de l'oléiculture. Une visite guidée du moulin permettra de découvrir les étapes de fabrication de l'huile d'olive, suivie de dégustations de produits du domaine. Une balade libre dans l'olivieraie avec audioguide complètera l'expérience. L'occasion d'échanger avec des passionnés qui sensibiliseront les visiteurs à l'importance de choix alimentaires plus engagés et responsables. Le samedi, des animations spéciales célébreront les 10 ans du moulin.

Vendredi 6, samedi 7 et lundi 9 juin de 10h à 13h et de 15h à 19h

Renseignements : 04 90 08 95 80

Moulin Bastide du Laval, 199 chemin de la Royère 84160 Cadenet

www.bastidedulaval.com

VISITE GUIDÉE DES VERGERS DE GRENADIERS EN FLEURS

Malucène, Vaucluse, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Les visiteurs exploreront les vergers de grenadiers en fleurs lors d'une balade commentée, découvrant les pratiques agricoles de l'exploitation. La promenade offrira également une vue imprenable sur le mont Ventoux. La visite se conclura par une dégustation des produits de l'atelier, notamment des jus de fruits.

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

Sur inscription : contact@latelierdhippolyte.fr

Renseignements : 06 34 25 43 22

L'atelier d'Hippolyte, 4285 route de Veaux 84340 Malucène

www.latelierdhippolyte.fr

IMMERSION DANS UN ECOSYSTEME AQUAPONIQUE A LA FERME INTÉGRALE

Le Thor, Vaucluse, Provence-Alpes-Côte d'Azur

La Ferme intégrale ouvrira ses portes pour faire découvrir l'aquaponie, un système de production circulaire associant élevage de poissons et culture de végétaux. Cette visite guidée permettra de comprendre les bases de cette technique innovante et les enjeux d'une agriculture locale, durable et résiliente.

Samedi 7 juin de 10h30 à 12h puis de 15h30 à 17h

Sur inscription : simeon@ferme-integrale.fr ou 07 50 38 48 92

La Ferme Intégrale, 84250 Le Thor

www.ferme-integrale.org

PIQUE-NIQUE EN FAMILLE AU CHATEAU MALIJAY

Jonquières, Vaucluse, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Le Château Malijay accueillera le public au cœur de son domaine pour une journée conviviale avec un parcours pédagogique pensé pour les enfants et une dégustation thématique destinée aux adultes. L'accueil se fera dans la cour du château pour une expérience œnologique et familiale au plus près des vignes.

Dimanche 8 juin de 11h à 15h

Sur inscription : info@vignoblesmalijay.fr ou 06 59 20 09 55

Château Malijay, 1511 chemin des Plumes 84150 Jonquières

www.vignoblesmalijay.fr