

# JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE

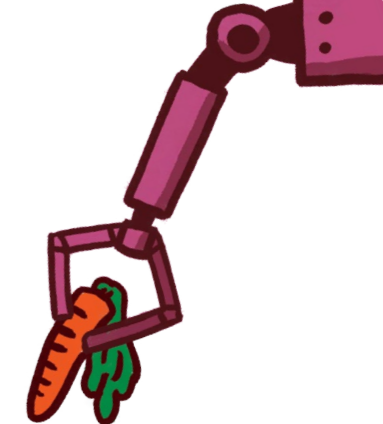
5.6.7 JUIN 26

6<sup>e</sup>  
ÉDITION

Plus de 2000 portes ouvertes, animations, visites...

L'AGRICULTURE  
DEMAIN,  
QUEL AVENIR  
DANS NOS  
ASSIETTES?

Communiqué  
de presse  
Auvergne-Rhône-Alpes



## Rendez-vous en Auvergne-Rhône-Alpes pour les Journées Nationales de l'Agriculture 2026 du 5 au 7 juin

Les 5, 6 et 7 juin 2026, partout en France, se tiendra la 6<sup>e</sup> édition des Journées Nationales de l'Agriculture.

Plus de 2 000 événements sont d'ores et déjà programmés à travers le territoire pour permettre au grand public de rencontrer les professionnels du monde agricole et agroalimentaire.

Les JNagri ont pour ambition de sensibiliser les citoyens aux enjeux agricoles et alimentaires contemporains, en mettant en lumière la diversité des productions, la richesse des savoir-faire, le dynamisme des territoires et le rôle essentiel de l'agriculture dans notre quotidien. Elles constituent également une occasion privilégiée pour les acteurs du secteur de partager la réalité de leurs métiers et les défis auxquels ils sont confrontés.

L'édition 2026 invitera à se projeter vers l'avenir, avec une question centrale : « **L'agriculture demain : quel avenir dans nos assiettes ?** ». Cette thématique invitera le public à échanger autour des évolutions de l'alimentation, des pratiques agricoles, de la transition écologique et des attentes des consommateurs.

Les « Coups de cœur JNagri », renouvelés pour la troisième année consécutive, distinguent des initiatives exemplaires candidates, saluées pour leur originalité, leur impact territorial ou leur capacité à favoriser le dialogue entre agriculture et société.

Lancées en 2020, les Journées Nationales de l'Agriculture, coorganisées par [#agridemain](#) et [Make.org Foundation](#), se sont imposées comme un rendez-vous plébiscité par les Françaises et les Français pour leur convivialité et les échanges qu'elles favorisent autour du monde agricole.

Cette année plus de 2 000 événements sont proposés au travers du territoire.

Vous trouverez ci-après une sélection d'événements proposés dans votre région. L'ensemble du programme est à retrouver sur :

**[WWW.JOURNEESAGRICULTURE.FR](http://WWW.JOURNEESAGRICULTURE.FR)**



### Contact presse

#### Agence Façon de penser

Marianne Roumégoux

[marianne@facondepenser.com](mailto:marianne@facondepenser.com)

06 61 54 71 89

### Partenaires de l'édition 2026

#### Partenaire fondateur

Coopérative U

#### Grand mécène

Bel

#### Mécènes

Marché international de Rungis, Panzani

#### Soutiens

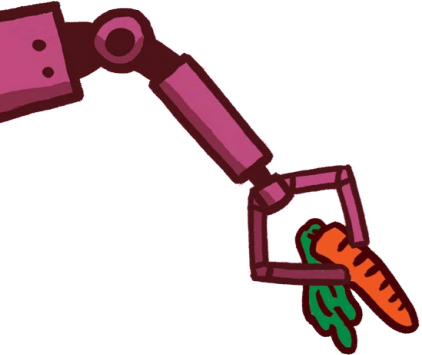
Fondation Avril, Axema, INRAE, Région Île-de-France

#### Partenaires réseaux

Entreprise et Découverte, Bienvenue à la ferme, les Chambres d'Agriculture, Anefa, Bleu Blanc Coeur, Dans les bottes, Des enfants et des arbres, Fédération nationale du sport en milieu rural, FNSEA, FoodBiome, Miimosa, Open Agrifood, Pour de Bon, Trame, CAUE Auvergne-Rhône Alpes...

**Une manifestation soutenue par le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire.**





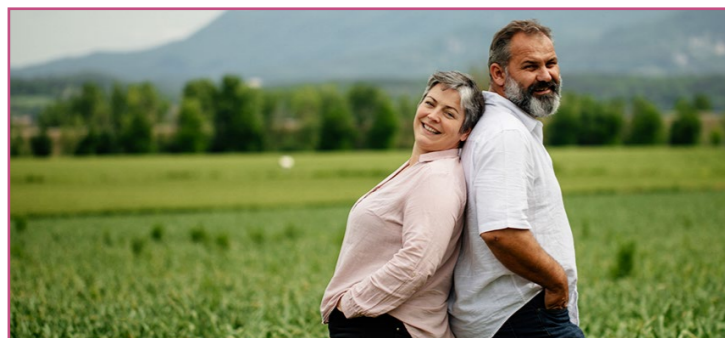
## Lauréat du « Coup de cœur » 2026

L'opération « Coup de cœur » valorise des initiatives inspirantes qui soulignent le lien entre production et consommation. Les projets retenus seront mis à l'honneur et reflètent la diversité de l'agriculture française.

### Rallye de la Gastronomie autour de l'ail noir Crest, Drôme

Sur l'exploitation située route de Peyrambert, une étape du Rallye de la Gastronomie proposera un parcours immersif autour de l'ail IGP de la Drôme et de l'ail noir. Les visiteurs suivront une visite guidée de la ferme, découvriront les étapes de production et participeront à des dégustations originales mêlant pain à l'ail, noix de cajou et crème glacée à l'ail noir. Chaque session intégrera également des énigmes pour une dimension ludique et rythmée. L'ensemble offrira une expérience courte, professionnelle et gourmande, pensée pour valoriser un savoir faire local.

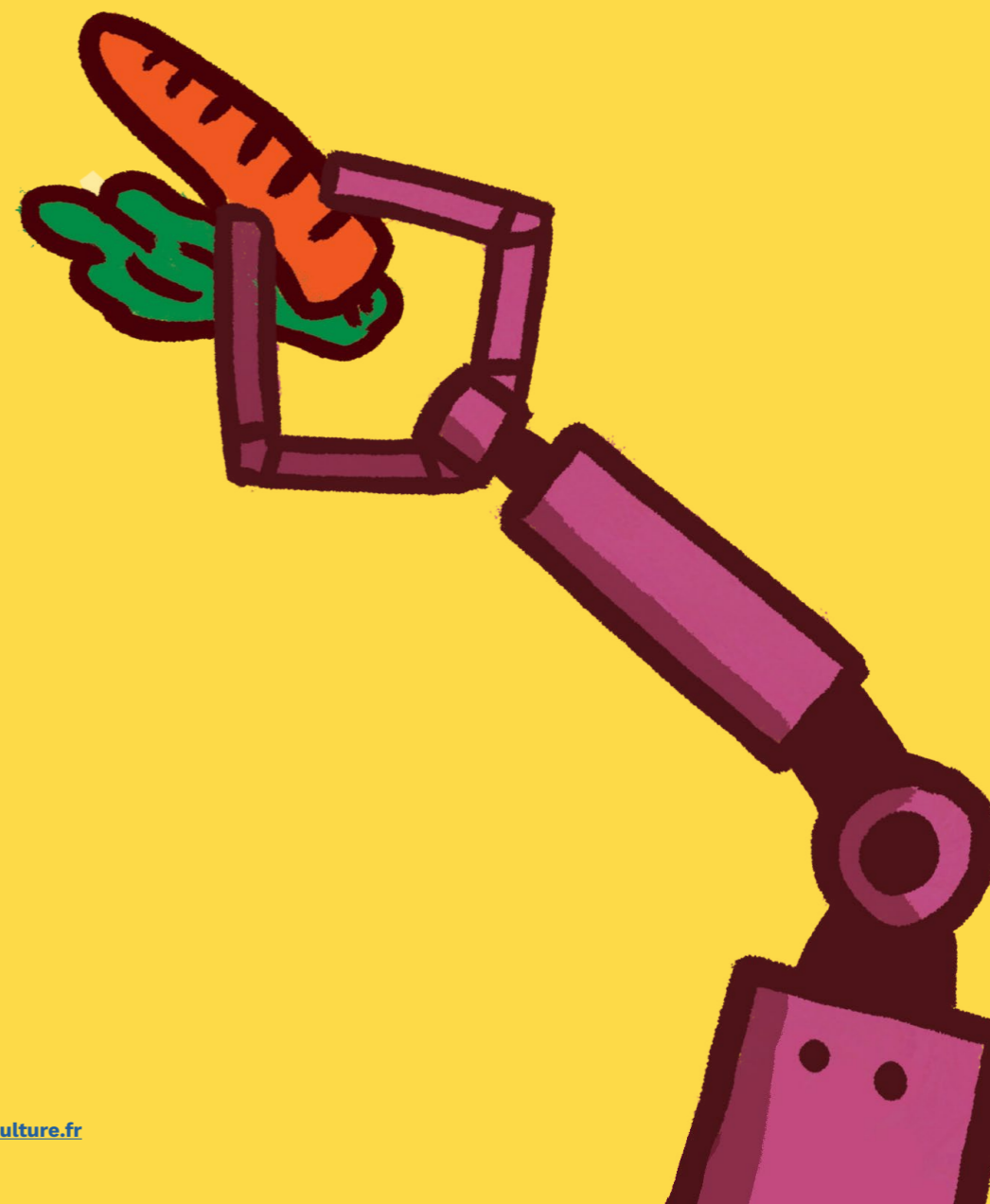
Samedi 6 juin de 9h à 18h (5 créneaux d'1h)  
Payant : 15 €/personne ; gratuit pour les moins de 18 ans  
Sur inscription : [www.rallyedelagastronomie.fr](http://www.rallyedelagastronomie.fr)  
1700 route de Peyrambert 26400 Crest  
[www.rallyedelagastronomie.fr](http://www.rallyedelagastronomie.fr)  
[maisonboutarin.fr](http://maisonboutarin.fr)



Maison Boutarin - Ail noir



## Sélection programme



# Auvergne-Rhône-Alpes

## Ain

### Cueillettes à Fraisochamp

#### Beynost

Martine et Dominique Balouzet, et leur équipe de 11 personnes, ouvriront les portes de la cueillette Fraisochamp, exploitation maraîchère de 35 hectares et fruitière implantée en périphérie lyonnaise. Le site mettra en lumière son fonctionnement fondé sur les circuits courts et la récolte directe à maturité. Fruits, légumes et herbes aromatiques cultivés au fil des saisons seront proposés dans un cadre valorisant une agriculture durable et de proximité. Les visiteurs pourront parcourir les espaces de production et découvrir la diversité des cultures présentes sur l'exploitation, parmi lesquelles fraises, cassis, abricots, tomates, courgettes, aubergines ou encore haricots verts.

Mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 j et samedi 6 juin de 9h30 à 12h et de 14h à 18h30  
Cueillette de Fraisochamp, route de Montluel 01120 Beynost  
[www.chapeaudepaille.fr](http://www.chapeaudepaille.fr)

## Allier

### Marché de producteurs à la ferme

#### Néris-les-Bains

Le GAEC de l'Eden organisera une journée dédiée à la découverte des productions locales et du savoir-faire agricole. Une trentaine de producteurs et artisans seront réunis sur l'exploitation pour proposer un marché de terroir dans une ambiance familiale et conviviale. Le programme comprendra des démonstrations de tronçonneuse, un repas fermier ainsi que des animations pour petits et grands avec balades à poneys, jeux et château gonflable. Les visiteurs pourront également découvrir la ferme et échanger avec les professionnels présents autour des réalités du monde agricole et rural. Un repas sera aussi proposé.

Dimanche 7 juin de 9h à 18h  
Sur inscription : 06 98 26 25 11  
GAEC de l'Eden 03310 Néris-les-Bains  
[www.bienvenue-a-la-ferme.com](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com)

## Ardèche

### Découvrir le salon Saveurs & artisanats d'arts

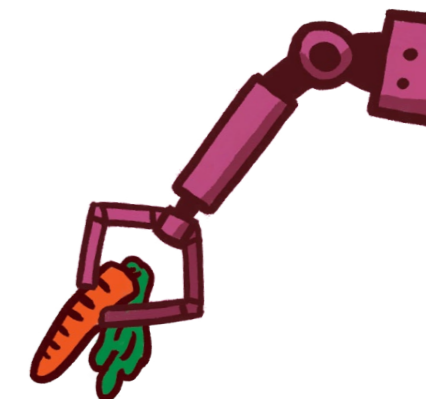
#### Mirabel

Le salon Saveurs & artisanats d'arts proposera une journée de rencontres autour des savoir-faire locaux en Sud-Ardèche. Producteurs et artisans présenteront leurs créations : produits alimentaires (fromages, charcuteries, vins, douceurs...) et objets artisanaux (céramique, textile, décoration...). Les visiteurs pourront découvrir la richesse des terroirs, échanger avec les exposants et profiter d'une ambiance conviviale mêlant gastronomie et création.

Dimanche 7 juin de 10h à 17h  
Sur inscription : [www.salon2s2a.com](http://www.salon2s2a.com)  
Esplanade Montfleury, 600 chemin de la Cave 07170 Mirabel



La Myrtilleraie



### Visite de la chèvrerie à La Myrtilleraie

#### Peyrettes,

La Myrtilleraie invitera les curieux pour une immersion au cœur de son élevage caprin, dans un environnement naturel de falaises cévenoles. La visite permettra de découvrir le quotidien de la chèvrerie, l'élevage des animaux et les étapes de production fromagère. Le parcours se poursuivra avec un moment autour de la traite des chèvres, suivi d'une dégustation de fromages produits sur place. Des échanges avec les producteurs viendront enrichir la découverte.

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 17h à 19h  
Sur inscription : 06 20 16 23 71, [groslydie@range.fr](mailto:groslydie@range.fr)  
La Myrtilleraie, 115 chemin de la Fabrique 07450 Peyrettes  
[lamyrtilleraie.fr](http://lamyrtilleraie.fr)

## Ardèche et Drôme

### Le Rallye de la Gastronomie

#### Vallon-Pont-d'Arc

Des acteurs locaux de l'alimentation proposeront un rallye gastronomique au volant de sa voiture. Les participants se rendront à différentes étapes pour une journée palpitante à la découverte des saveurs de la région. Cinq visites gastronomiques s'échelonneront sur la journée (9h, 10h45, 13h30, 15h15 et 17h). Au départ de Vallon-Pont-d'Arc, les concurrents gourmands suivront un itinéraire rythmé par des visites, des dégustations et des échanges avec des producteurs et artisans engagés. Chaque halte permettra d'explorer des savoir-faire variés et de découvrir des produits du terroir. L'aventure est rythmée par des énigmes, permettant de résoudre un mystère et de prétendre à la victoire finale. À la clé, de nombreux produits des entreprises partenaires. Le parcours pensé comme une expérience progressive locale se clôturera par un moment collectif réunissant participants et partenaires autour d'animations, notamment musicale, et de dégustations.

Samedi 6 juin de 9h à 23h59  
Payant : 15 € par personne, 10 € pour les moins de 18 ans, gratuit pour les moins de 6 ans  
Sur inscription : [www.rallyedelagastronomie.fr](http://www.rallyedelagastronomie.fr)  
Maison Dupré, 1181 route de Ruoms 07150 Vallon-Pont-d'Arc  
[www.rallyedelagastronomie.fr](http://www.rallyedelagastronomie.fr)

### À découvrir notamment dans le cadre du rallye :

La brasserie 3:6:9 Bière Craft, domaine Peylong, domaine de Vigier, la coopérative viticole Jaillance, Les Croquants du Petit Marmiton, La Note Gourmande, Noix et Compagnie, le confiseur Sabaton, la coopérative oléicole et viticole Vignolis, la ferme Rigaud, la ferme intégrale qui fera découvrir l'aquaponie, Caracoles & Cie, distillerie du Vercors, la ferme du plateau des soies, Balsamique Myriam Oddon, distillerie « Les feux de Saint-Jean, la ferme Bobon...

## Drôme

### Découverte de la gelée royale et dégustation de miels Bourg-de-Péage

Au cœur des champs de lavande, Aromabeille accueillera le public pour lui faire découvrir l'univers de l'apiculture et la production de gelée royale. La visite permettra de découvrir le fonctionnement d'une ruche ainsi que le rôle essentiel des pollinisateurs dans l'alimentation et la biodiversité. Des jeux et animations aideront à mieux comprendre les différentes étapes du travail des abeilles et les enjeux liés à leur préservation. Une dégustation de plusieurs miels viendra compléter cette découverte des produits issus de la ruche et du savoir-faire apicole développé sur l'exploitation.

Dimanche 7 juin de 10h à 12h

Sur inscription : [corine.laforge@orange.fr](mailto:corine.laforge@orange.fr)

Renseignements : 06 80 21 82 84 (SMS de préférence)

Aromabeille, 1295 allée du Limousin 26300 Bourg-de-Péage  
[aromabeille.com](http://aromabeille.com)

### Visite guidée de La Distillerie des 4 Vallées Chamaloc

La Distillerie des 4 Vallées proposera une immersion au cœur de son exploitation familiale située au pied du Vercors. Les participants découvriront les plantes aromatiques cultivées sur place, comme la lavande et le lavandin, ainsi que les étapes de transformation permettant de produire huiles essentielles et eaux florales. La visite permettra d'observer les techniques de distillation et sera complétée par un atelier olfactif autour des senteurs et des usages. Des ateliers plus ou moins longs et poussés viendront enrichir l'expérience : distillation traditionnelle avec récolte, observation et fabrication, ainsi qu'une initiation à l'aromathérapie familiale incluant la création d'une préparation personnalisée. Une randonnée accompagnée permettra de découvrir le Vercors entre champs de lavande, forêt et panoramas, tout en abordant le cycle de la plante et la biodiversité locale.

Lundi 1 de 14h à 19h, mardi 2 de 10h à 13h et de 17h à 20h (randonnée), mercredi 3 de 14 à 19h

puis vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 9h30 à 12h et de 13h30 à 18h30

Payant : atelier d'1 heure, 5 à 25 € par adulte selon les formules ; gratuit pour les moins de 6 ans

Sur inscription : [www.reservation.lavandes.fr](http://www.reservation.lavandes.fr)

Renseignements : 04 75 22 20 14

Distillerie des 4 Vallées, 302 chemin des Garandons 26150 Chamaloc

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

### Une démarche Bleu Blanc Cœur à découvrir au Super U de Donzère Donzère

L'association Bleu Blanc Cœur sera présentée au Super U Donzère à travers un temps d'échange dédié à une agriculture plus vertueuse. Les visiteurs pourront s'informer sur les pratiques mises en œuvre par Bleu Blanc Cœur, notamment l'importance d'une alimentation animale diversifiée (herbe, luzerne, graines riches en oméga 3) et ses effets sur la qualité des produits. Cette rencontre offrira l'occasion d'aborder concrètement les liens entre agriculture, environnement et alimentation.

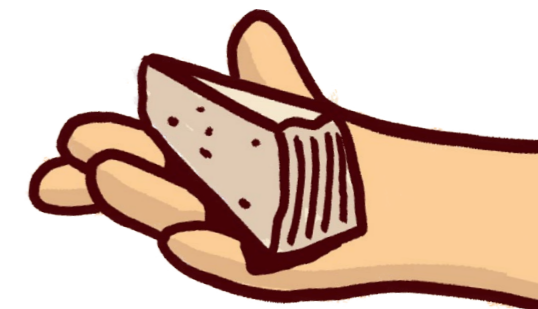
Du vendredi 5 au dimanche 7 juin de 8h30 à 19h30

Super U Donzère, 280 avenue Jean Monnet 26290 Donzère

[superu-donzere.com](http://superu-donzere.com)



La Belle Noix



### Découvrir la Cité de la Raviole Romans-sur-Isère

Le grand public est convié à la Cité de la Raviole à Romans-sur-Isère. Il plongera dans l'univers de la raviole du Dauphiné à travers un espace interactif qui retrace son histoire, ses ingrédients et ses secrets de fabrication. Le parcours met en valeur le patrimoine culinaire drômois à travers un musée, mêlant expositions, quiz, vitrines et animations. Les visiteurs sont invités à observer, jouer, toucher, lire et écouter pour une expérience immersive autour de ce produit emblématique.

Lundi 1 de 9h à 12h et de 15h à 19h, mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 et samedi 6 de 9h à 12h30 et de 14h à 19h, puis dimanche 7 juin de 9h à 12h

Sur inscription : [visites@citedelaraviole.com](mailto:visites@citedelaraviole.com), 04 75 70 03 59

Cité de la Raviole, 33 boulevard Gabriel Péri 26100 Romans-sur-Isère

[www.raviolesmeremaury.com](http://www.raviolesmeremaury.com)

## Isère

### Porte ouverte professionnelle sur les produits laitiers Oyeu

Le GAEC de la Sylve ouvrira ses portes aux professionnels pour présenter son activité et son savoir-faire autour de la transformation laitière. Les visiteurs pourront découvrir le fonctionnement de l'exploitation, échanger avec l'équipe et suivre les étapes de fabrication des produits. Cette rencontre offrira un temps d'échanges dédié aux acteurs du secteur souhaitant mieux connaître le travail réalisé sur la ferme.

Mercredi 3 juin de 10h à 16h

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

GAEC de la Sylve, 1427 route de la Grange Dîmière 38780 Oyeu

### Visites guidées autour de la noix Renage

La Belle Noix proposera des visites guidées autour de la culture de la noix et de la fabrication artisanale d'huile de noix au sein d'une ferme bicentenaire. La famille Belle, engagée dans l'agriculture depuis 1810, présentera les différentes étapes de production, du verger jusqu'au moulin. Les échanges permettront également de comprendre les enjeux de la diversification agricole et le développement de la transformation à la ferme comme levier de valorisation des productions. Les visiteurs découvriront le fonctionnement du moulin artisanal ainsi que les techniques utilisées pour produire l'huile de noix dans le respect d'un savoir-faire traditionnel.

Lundi 1<sup>er</sup>, mardi 2, mercredi 3, jeudi 4 et vendredi 5 juin de 9h à 12h et de 14h à 18h

Payant : à partir de 6 € par personne

Sur inscription : [jcroque@labellenoix.fr](mailto:jcroque@labellenoix.fr)

Renseignements : 06 74 99 35 00 ou 06 47 96 73 42

La Belle Noix, ferme bio nucicole, 160B allée des Casserières 38140 Saint-Hilaire-du-Rosier

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

## Caves de la Chartreuse

### Voiron

Le site touristique des Caves de la Chartreuse proposera d'en apprendre plus sur la célèbre liqueur élaborée par les moines chartreux. Les visiteurs découvriront les caves de vieillissement les plus longues du monde ainsi qu'un parcours retraçant l'origine de l'élixir et les différentes étapes de fabrication de la Chartreuse. La visite permettra également d'explorer l'histoire de la marque à travers des espaces muséographiques et des démonstrations autour du savoir-faire lié à la production et au vieillissement des liqueurs. Plusieurs formules de découverte et ateliers de dégustation seront proposés sur place.

Lundi 1<sup>er</sup> juin, mardi 2, mercredi 3, jeudi 4 juin, vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 10h à 18h30

Payant : 12 € par adulte

Visite avec dégustation : 30 € ; atelier cocktails : 30 €

Sur inscription : [visites@chartreuse.fr](mailto:visites@chartreuse.fr)

Renseignements : 04 76 05 90 34

Caves de la Chartreuse, 10 boulevard Edgar Kofler 38500 Voiron

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

## Loire

### Découvrez la fabrication de bonbons avec Julien

#### Bourg-Argental

Il sera possible de découvrir les coulisses de La Fabrique de Julien et l'univers de la confiserie artisanale à travers des visites et animations ludiques. Les participants découvriront les différentes étapes de fabrication des bonbons et sucettes, depuis le travail des ingrédients jusqu'aux techniques utilisées en atelier. Un espace muséographique et un amphithéâtre permettront d'observer le savoir-faire en direct, tandis que le parcours mettra en avant les procédés artisanaux et les choix de production. La visite s'achèvera par un temps de dégustation, mettant en valeur la diversité des créations proposées.

Vendredi 5 et samedi 6 de 10h à 12h puis de 14h à 19h et dimanche 7 juin de 14h à 19h

Sur inscription : 04 77 51 55 88

La Fabrique de Julien, 48 boulevard d'Almandet 42220 Bourg-Argental

[www.fabrique-julien.fr](http://www.fabrique-julien.fr)

### Creuser l'affinage fromager dans le Tunnel de la Collonge

#### Ambierle

Installé dans un ancien tunnel ferroviaire à Ambierle, le Tunnel de la Collonge accueillera une découverte consacrée à l'affinage des fromages. Transformé en cave dédiée par la Maison Mons, le site présentera les spécificités de ce lieu souterrain utilisé pour faire mûrir différentes spécialités fromagères. Les visiteurs pourront explorer l'histoire du tunnel et mieux comprendre le métier d'affineur à travers les méthodes de maturation employées pour des fromages tels que la Tomme tressée, le Montvernavy ou le Lavort. Une dégustation viendra compléter cette immersion.

Lundi 1<sup>er</sup>, mardi 2 juin, mercredi 3, jeudi 4 et vendredi 5 juin de 8h30 à 16h

Payant : à partir de 16,50 € par personne

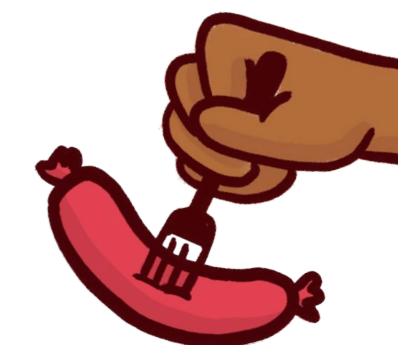
Sur inscription : 04 77 64 40 79

Mons fromager affineur, 180 route du Tunnel 42820 Ambierle

[www.mons-fromages.com](http://www.mons-fromages.com)



Les Confituriers du Vieux Chérier



### À la rencontre des Confituriers du Vieux Chérier

#### Pouilly-les-Nonains

Les Confituriers du Vieux Chérier proposeront une visite de leur entreprise artisanale spécialisée dans la fabrication de confitures à partir de fruits rigoureusement sélectionnés. Installée à Pouilly-les-Nonains, cette maison familiale cultive depuis plus de trente ans une passion pour les fruits et leur transformation artisanale. Les visiteurs découvriront les différentes étapes de fabrication ainsi que le savoir-faire développé autour de la cuisson douce permettant de préserver les qualités gustatives des fruits. Cette immersion dans l'univers de la confiserie artisanale permettra également d'échanger autour des méthodes de transformation et des recettes élaborées sur place.

Lundi 1<sup>er</sup>, mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 juin et samedi 6 juin de 9h à 17h

Payant : 6 € par personne

Sur inscription : [contact@confiturecherier.com](mailto:contact@confiturecherier.com)

Renseignements : 04 77 63 17 85

Les Confituriers du Vieux Chérier, 129 allée du Mardeloup 42155 Pouilly-les-Nonains

[www.confiturecherier.com](http://www.confiturecherier.com)

### Agroécologie et énergie verte à la ferme des Délices Foréziens

#### Saint-Cyr-les-Vignes

La ferme agroécologique des Délices Foréziens mettra en avant ses pratiques respectueuses de l'environnement et de la biodiversité à travers des visites et animations destinées à tous les publics. L'exploitation présentera notamment ses engagements en faveur de la lutte contre le réchauffement climatique grâce à la production d'énergie verte par méthanisation et photovoltaïque. Le parcours permettra également de découvrir le labyrinthe de maïs, un *laser game* en extérieur, des repas fermiers et des concerts.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 14h à 19h

Payant : 6 € par personne

Sur inscription : [delicesforeziens@orange.fr](mailto:delicesforeziens@orange.fr), 04 77 94 62 04

Renseignements : 04 77 94 62 04

La Ferme des Délices Foréziens, 1230 chemin des Sermages 42210 Saint-Cyr-les-Vignes

[www.lafermedesdelicesforeziens.com](http://www.lafermedesdelicesforeziens.com)

## Haute-Loire

### Découverte de la champignonnière LOU

#### Chaspuzac

La champignonnière LOU Légumes ouvrira ses portes pour faire découvrir les coulisses de la production de champignons frais. La visite permettra d'observer les différentes étapes de culture, du substrat à la récolte, dans un environnement contrôlé. Les participants comprendront les enjeux techniques et environnementaux de cette production, tout en découvrant plusieurs variétés comme le champignon de Paris, le shiitaké ou le pleurote. L'entreprise présentera également son organisation et ses engagements en faveur d'une production durable et locale.

Vendredi 5 de 9h à 12h puis de 14h à 17h et samedi 6 juin de 9h à 12h

Sur inscription : 04 15 99 00 06

LOU Légumes, Z.A La Combe 43320 Chaspuzac

[lou-legumes.com](http://lou-legumes.com)

## Rhône

### Découverte de l'univers des abeilles et des produits de la ruche

#### Mornant

La ferme Mielifique proposera de découvrir son activité apicole et l'univers des abeilles. Les visiteurs pourront parcourir la ferme, observer les installations et mieux comprendre le rôle des abeilles dans la pollinisation ainsi que les différentes productions issues de la ruche. Plusieurs ateliers seront aussi proposés dont, le dimanche, une immersion au cœur du rucher afin de comprendre le fonctionnement d'une colonie et observer les abeilles. Les enfants dès 7 ans peuvent participer à cette activité en duo avec un adulte, le samedi après-midi, en combinaison pour un baptême d'apiculture. Le matin, un atelier permettra de fabriquer des cosmétiques naturels à partir de miel et de cire d'abeille. Une visite de la ferme et ses animaux complètera ces expériences comme la dégustation de miel et de produits de la ruche.

Vendredi 5 de 14h à 18h30, samedi 6 de 10h à 11h30 et de 10h à 18h et dimanche 7 juin de 14h à 17h et de 17h à 19h  
Payant : 39 € par personne pour l'atelier cosmétiques

Sur inscription : [wecandoo.be](http://wecandoo.be)

Renseignements : 06 63 63 76 50

La ferme Mellifique, 1647 route de Rontalon 69440 Mornant

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

### Découverte des jardins en permaculture et ateliers autour des plantes

#### Saint-Pierre-la-Palud

La ferme de la Source Dorée ouvrira ses jardins cultivés en permaculture pour faire découvrir un écosystème agricole installé dans les Monts du Lyonnais. Un parcours libre permettra d'explorer différents espaces où sont cultivés fruits, légumes, fleurs et plantes aromatiques selon les principes de la permaculture. Des visites accompagnées proposeront également un retour d'expérience sur plus de dix ans de pratiques, avec des explications sur l'organisation des cultures et les associations de plantes. Des ateliers permettront enfin de découvrir les plantes aromatiques du jardin pour composer une tisane gourmande et de réaliser un bouquet à partir des fleurs cultivées sur la ferme.

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 9h à 18h

Visites guidées toutes les demi-heures de 10h à 11h30 (sauf le vendredi) puis de 14h à 15h30

Atelier tisanes (45 min.) : samedi à 10h et 14h

Atelier bouquet (30 min.) : samedi et dimanche 11h30 et 16h

Sur inscription : [www.la-source-doree.fr](http://www.la-source-doree.fr)

Renseignements : 06 24 14 94 94

La ferme de la Source Dorée, 53 chemin du Châtel 69210 Saint-Pierre-la-Palud

[www.la-source-doree.fr](http://www.la-source-doree.fr)

## Savoie

### Coopérative fromagère Haute-Maurienne

#### Val-Cenis-Lanslebourg

La Coopérative fromagère Haute-Maurienne proposera une visite en autonomie pour découvrir l'histoire et le savoir-faire de cette structure créée en 1954. Issue de la fusion de plusieurs coopératives de la vallée, elle rassemble aujourd'hui des exploitations locales qui livrent leur lait pour la fabrication de Beaufort AOP et de Bleu de Bonneval-sur-Arc. Le parcours permettra d'explorer les différentes étapes de transformation du lait ainsi que le fonctionnement d'une filière fromagère de montagne profondément ancrée dans son territoire. Cette immersion mettra également en lumière le rôle des coopératives dans la valorisation des productions locales et le maintien des savoir-faire alpins.

Lundi 1<sup>er</sup>, mardi 2 juin, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 et samedi 6 juin de 9h30 à 11h00 puis de 15h à 17h

Payant : 2 € par adulte

Sur inscription : [g.bantin@coophautemaurienne.fr](mailto:g.bantin@coophautemaurienne.fr)

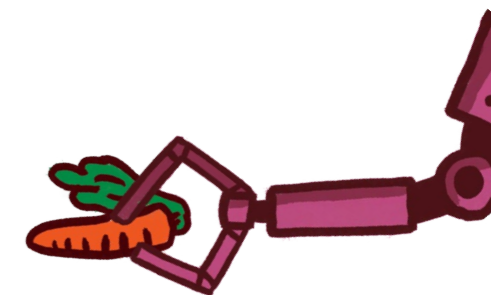
Renseignements : 04 79 05 20 36

Coopérative fromagère Haute-Maurienne, 36 rue de l'Arc 73480 Val-Cenis-Lanslebourg

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



Alpage École de Sulens



## Haute-Savoie

### Atelier sensoriel et langage des cinq sens

#### Cruseilles

Marie-Véronique Marchais proposera un atelier d'initiation sensorielle invitant le public à renouer avec ses cinq sens à travers une approche mêlant alimentation, environnement et perception sensorielle. Cette animation permettra de découvrir une méthode d'éveil basée sur l'observation attentive des formes, des textures, des couleurs, des odeurs et du goût afin d'affiner sa relation aux produits et au vivant. Les participants seront accompagnés dans des expériences sensorielles conçues pour mieux comprendre les liens entre sensations, alimentation et terroirs. Accessible à tous les publics, cet atelier offrira également la possibilité de repartir avec le livre d'initiation sensorielle dédié par l'intervenante.

Samedi 6 juin de 9h30 à 18h

Sur réservation : [mvie.toulyfaut@orange.fr](mailto:mvie.toulyfaut@orange.fr)

Renseignements : 06 07 89 75 75

Librairie La Musique des Mots, 49 place de la Mairie 74350 Cruseilles

[www.blaye-asperges-vins.com](http://www.blaye-asperges-vins.com)

### Journée découverte du pastoralisme à l'Alpage École

#### Serraval

L'Alpage École de Sulens accueillera le public pour une immersion dans le pastoralisme de montagne. Une visite permettra de découvrir le fonctionnement d'un alpage et l'organisation des estives. Des jeux et animations rythmeront l'après-midi, avant une démonstration de transformation du lait suivie d'une dégustation. Ce rendez-vous mettra en lumière les savoir-faire liés à l'élevage en altitude et le rôle du pastoralisme dans la valorisation des territoires alpins.

Samedi 6 juin de 14h à 17h

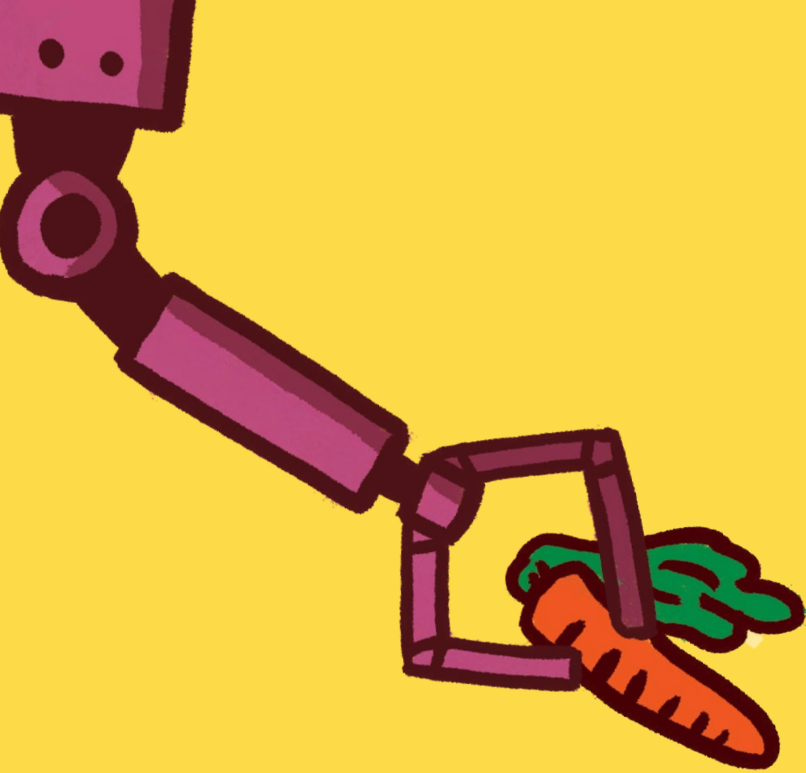
Sur inscription : 04 50 02 00 26

Renseignements : [morgane.duffy@educagri.fr](mailto:morgane.duffy@educagri.fr), 06 59 43 85 91

Alpage École de Sulens, La Grand Montagne 74230 Serraval

[www.facebook.com](http://www.facebook.com)





Toutes les actualités sur :  
[www.journeesagriculture.fr](http://www.journeesagriculture.fr)

#JNAgri

Soutenu par  
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE  
*Liberté Égalité Fraternité*

Organisé par

#agridemain

MAKE.ORG FOUNDATION

Partenaire fondateur

Coopérative U

Grand mécène

bel for all for good

Mécènes

RUNGIS MARCHÉ INTERNATIONAL

PANZANI

Soutiens

FONDATION AVRIL

AXEMA

INRAE

Partenaires réseaux

e.d entreprise et découverte

une marque des BIENVENUE en ferme CHAMBRES D'AGRICULTURE

Partenaires médias

radiofrance

ici

france.tv