

JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE

5.6.7 JUIN 26

6^e
ÉDITION

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

L'AGRICULTURE
DEMAIN,
QUEL AVENIR
DANS NOS
ASSIETTES?

Communiqué
de presse
Bourgogne-
Franche-Comté





Rendez-vous en Bourgogne-Franche-Comté 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^e 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



Contact presse

Agence Façon de penser

Marianne Roumégoux

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

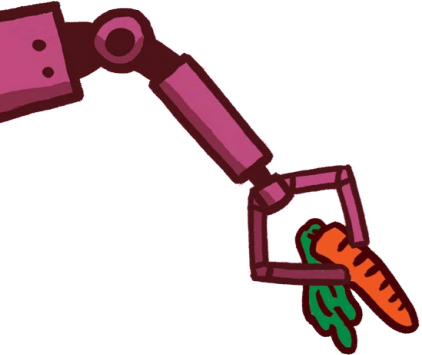
Fondation Avril, Axema, INRAE, Région Île-de-France

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.

Coulisses de la ferme laitière

Domats, Yonne

À la ferme de Bérénice Soccard, un programme immersif fera découvrir le métier d'éleveuse laitière à travers des activités variées et familiales. Le vendredi, la préparation des seaux de caillé permettra d'anticiper la fabrication de la faisselle. Le lendemain, les visiteurs suivront une visite pédagogique de l'exploitation, rencontreront les animaux et observeront la fromagerie. Une fabrication de faisselle en plein air sera proposée, chacun repartant avec son fromage prêt à mouler. La famille animera également un goûter maison, des soins aux veaux, des jeux et une traite en petits groupes, offrant une approche sensible et concrète du travail quotidien.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 16h30 à 19h30

Sur inscription : 06 47 72 29 45, delicesdumetz@gmail.com

Le Metz 89150 Domats

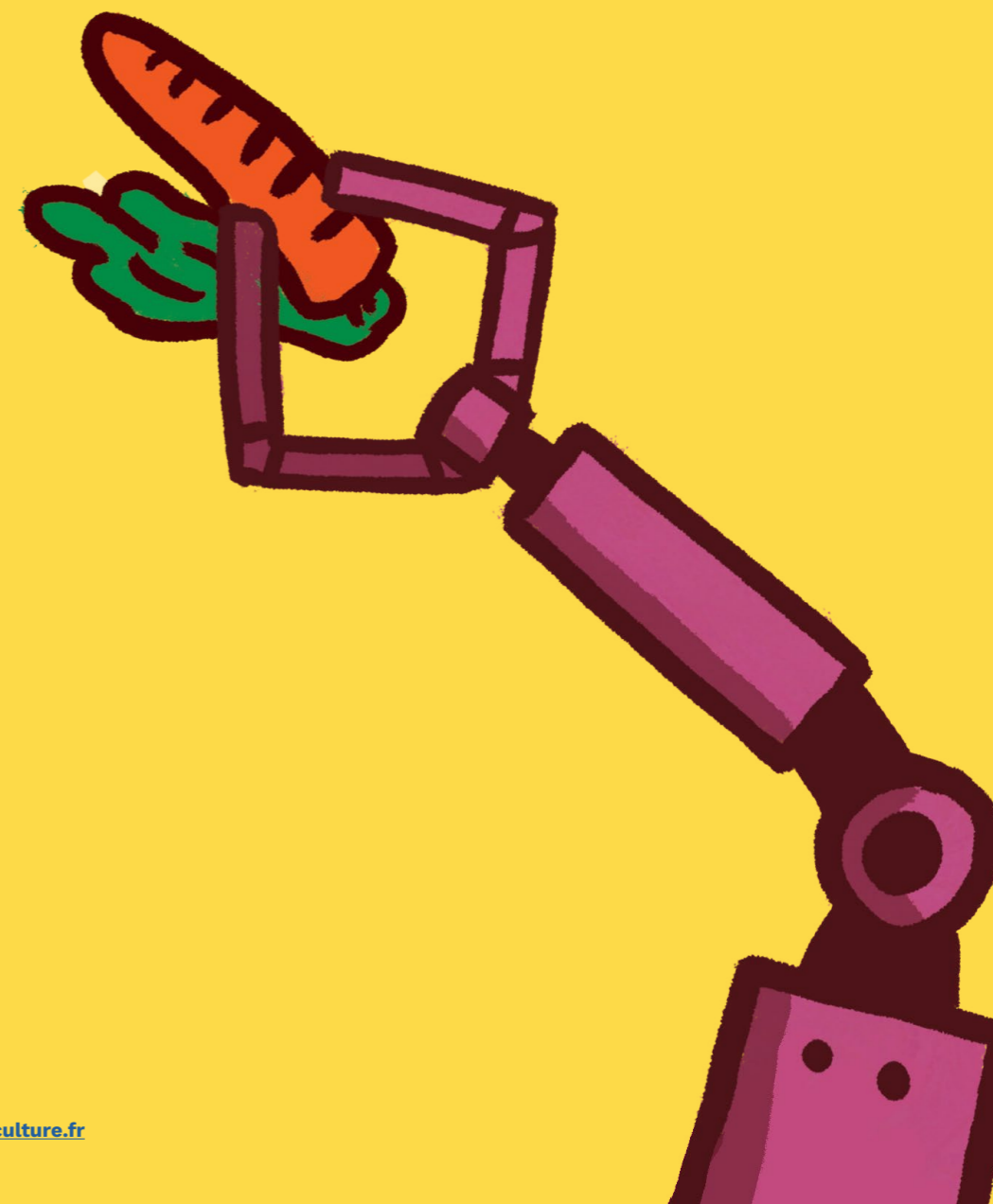
www.bienvenue-a-la-ferme.com



Ferme de Bérénice Soccard



Sélection programme



Bourgogne-Franche-Comté

Côte-d'Or

La moutarderie Edmond Fallot Beaune

Maison familiale et bourguignonne fondée en 1840, la moutarderie Edmond Fallot proposera une découverte de son savoir-faire historique autour de la fabrication de la moutarde. Installée dans ses bâtiments d'origine à proximité du centre de Beaune, l'entreprise ouvrira ses parcours de visite consacrés aux différentes étapes de production et à l'histoire de la maison. Les visiteurs pourront parcourir un espace muséographique ainsi qu'un parcours immersif conçu autour des sensations et des arômes liés à la moutarde. Cette visite permettra également d'aborder les spécificités artisanales qui caractérisent encore aujourd'hui la production de la moutarderie.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 9h30 à 18h

Payant : 10 € par personne

Sur inscription : www.fallot.com

La Moutarderie Fallot, 31 rue Faubourg Bretonnière 21200 Beaune
www.fallot.com

Visite de la Fromagerie Gaugry Brochon

La Fromagerie Gaugry ouvrira ses portes pour faire découvrir ses ateliers et les étapes de fabrication de ses fromages selon les méthodes bourguignonnes, notamment l'Epoisse sous AOP et le Soumaintrain, IGP. Les visiteurs pourront parcourir les espaces de production et profiter d'un temps d'échange autour du savoir faire de la maison des fromages à pâtes molles et croûtes lavées, lors de créneaux de visite proposés sur deux journées.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 9h à 12h et de 14h à 17h30

Payant : 6 € par personne

Sur inscription : visites@gaugryfromager.com

Renseignements : 03 80 34 00 05

Fromagerie Gaugry, 10 route Nationale 21220 Brochon
gaugryfromager.fr

Les secrets du pain d'épices Mulot et Petitjean Dijon

Fondée en 1796, la maison Mulot et Petitjean donnera accès aux coulisses de sa fabrique dijonnaise consacrée à la production du pain d'épices. Héritière d'un savoir-faire transmis de génération en génération, l'entreprise présentera l'histoire de cette spécialité emblématique ainsi que les différentes étapes de sa fabrication. Les visiteurs découvriront une production toujours réalisée dans le respect de méthodes traditionnelles, tout en intégrant des procédés plus contemporains. La visite permettra également d'aborder le patrimoine industriel de la maison, labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant depuis 2012, et les secrets de recette qui participent à la renommée du pain d'épices de Dijon.

Vendredi 5 juin et samedi 6 juin de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30

Payant : 8 € par personne

Sur inscription : 03 80 66 30 80

La fabrique Mulot et Petit Jean, 6 boulevard de l'Ouest 21000 Dijon
mulotpetitjean.com



Anis de Flavigny



Découvrez la fabrication des Anis de Flavigny Flavigny-sur-Ozerain

Depuis plus de quatre siècles, les Anis de Flavigny sont fabriqués dans l'ancienne abbaye de Flavigny-sur-Ozerain selon un savoir-faire traditionnel. La visite de l'atelier permettra de découvrir les différentes étapes de fabrication de ces célèbres bonbons, élaborés à partir d'une graine d'anis enrobée progressivement de sirop. Le parcours reviendra également sur l'histoire de cette spécialité née dans l'abbaye fondée en 719 et sur l'évolution de sa production après la Révolution française. Aujourd'hui encore, la fabrication est assurée par la famille Troubat au sein du site historique.

Vendredi 5 de 9h à 17h, samedi 6 de 10h à 18h et dimanche 7 juin de 10h à 17h

Sur inscription : 03 80 96 20 88

Les Anis de Flavigny, 4 rue de l'Abbaye 21150 Flavigny-sur-Ozerain
www.anis-flavigny.com

Veuve Ambal Montagny-lès-Beaune

Depuis la fin du XIX^e siècle, la maison Veuve Ambal élabore des crémants de Bourgogne et ouvrira ses installations pour faire découvrir les coulisses de cette production. Le parcours de visite guidera le public à travers les caves de vieillissement, les ateliers, les robots et les automates utilisés pour l'élaboration des vins effervescents. Des projections sur écrans géants permettront d'expliquer les différentes étapes de fabrication et les méthodes employées au sein de la maison. La visite s'achèvera par une dégustation commentée de trois crémants de Bourgogne, avec des boissons sans alcool proposées aux enfants.

Lundi 1^{er}, mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 et samedi 6 juin de 10h30 à 12h et de 14h30 à 16h puis de 16h30 à 18h

Payant : 11 € par personne

Sur inscription : 03 80 25 90 81

Veuve Ambal, Pré Neuf 21200 Montagny-lès-Beaune
www.veuveambal.com

Quand le cassis devient une star Nuits-Saint-Georges

Au Cassissium, les visiteurs découvriront l'univers du cassis à travers un parcours immersif dédié à la culture, à la transformation et aux savoir faire locaux. La visite se prolongera dans la liquoristerie Vedrenne voisine, où seront dévoilés les procédés de fabrication de la crème de cassis avant une dégustation de produits issus de la baie noire.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 10h à 13h et de 14h à 19h

Payant : 10,50 € par personne

Sur inscription : www.cassissium.fr

Renseignements : 03 80 62 49 70

Le Cassissium, 8 passage Montgolfier 21700 Nuits-Saint-Georges
www.cassissium.fr

Une promenade entre vergers, jardins et terroir

Montigny-sur-Aube

Le château de Montigny-sur-Aube proposera une découverte de ses vergers-potagers et de sa ferme auberge, dans un cadre mêlant patrimoine et agriculture. Les visiteurs pourront parcourir des jardins inspirés des savoir-faire anciens, observer l'organisation des cultures et comprendre les liens entre production agricole, biodiversité et paysage. Cette immersion permettra également d'aborder les pratiques maraîchères et arboricoles mises en œuvre sur le site. Une halte à la ferme auberge offrira la possibilité de prolonger l'expérience, en terrasse ou dans l'orangerie, autour de produits bio issus du verger du domaine valorisant une approche locale et de saison.

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 12h à 18h30

Payante : 10 € par adulte, 5 € de 12 à 17 ans, gratuit pour les moins de 12 ans

Sur inscription : www.chateaudumontigny.fr

Renseignements : 06 08 95 70 10

Château de Montigny-sur-Aube, 2 rue de l'Église 21520 Montigny-sur-Aube

www.chateaudumontigny.fr

Doubs

Les douceurs de la chocolaterie Le Criollo

Chalezeule

La chocolaterie Le Criollo, créée en 2001, ouvrira ses portes pour faire découvrir son savoir-faire artisanal. L'entreprise proposera d'observer la fabrication de ses produits, allant des chocolats bonbons aux plaques et confiseries, sans oublier les spécialités à base de pâte à tartiner. Cette visite permettra de comprendre les différentes étapes de production.

Lundi 1, mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 et samedi 6 juin de 9h à 19h

Sur inscription : 03 81 40 07 23, contact@lecriollo.com

Renseignements : 03 81 40 07 23

Le Criollo chocolatier, 1 rue du Murger 25220 Chalezeule

www.lecriollo.com

Invitation au Tuyé du Papy Gaby

Gilley

Dans la République du Saugeais, le Tuyé du Papy Gaby proposera une découverte de la fabrication artisanale des salaisons fumées du Haut-Doubs. Les visiteurs seront accueillis dans ce tuyé traditionnel de 18 mètres de haut afin de mieux comprendre les techniques utilisées pour la production de spécialités régionales telles que saucisse de Morteau, jambon et autres charcuteries fumées. Depuis 1974, l'entreprise perpétue ce savoir-faire lié au fumage dans des installations artisanales typiques de la région. Une dégustation des produits fabriqués sur place viendra ponctuer la visite.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 9h à 12h et de 14h à 18h30

Renseignements : 03 81 43 33 03

Le Tuyé du Papy Gaby, 2 rue les Coteys 25650 Gilley

tuye-papygaby.com

Rencontrer des agriculteurs partenaires de Coopérative U

Saône

Le Super U de Saône mettra à l'honneur les producteurs et partenaires locaux à travers deux journées dédiées à la découverte des savoir-faire agricoles et alimentaires du territoire. Les visiteurs pourront rencontrer des fournisseurs engagés et échanger avec eux autour de leurs métiers, de leurs productions et des réalités du monde agricole. Des dégustations de produits sélectionnés seront proposées afin de valoriser les spécialités locales et les filières partenaires du magasin. Une exposition de tracteurs de collection viendra également compléter cette animation conviviale consacrée à l'agriculture et aux acteurs qui font vivre les territoires.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 8h30 à 19h

Super U Saône, rue du Cheneau Blond 25660 Saône

www.magasins-u.com



Chocolaterie Le Criollo



Jura

Découverte d'ENILEA campus de Poligny et de la halle de génie alimentaire Poligny

ENILEA campus de Poligny ouvrira les portes de sa halle de génie alimentaire pour faire découvrir les métiers et les savoir-faire liés à la transformation alimentaire. Accompagnés par un formateur de l'établissement, les visiteurs parcourront les ateliers pédagogiques pour observer les équipements utilisés et les différentes étapes de transformation des produits. La visite permettra également d'aborder les procédés de fabrication, les enjeux de qualité et de sécurité sanitaire ainsi que les formations proposées par l'école. Un temps de découverte des produits réalisés par les élèves sera proposé pour compléter ce parcours.

Vendredi 5 juin de 9h à 10h30 puis de 10h30 à 12h

Sur inscription : recrutement.poligny@educagri.fr

Renseignements : 03 84 73 76 76

ENILEA campus Poligny, 16 rue de Versailles 39800 Poligny

enilea.fr

Nièvre

Valoriser les agriculteurs partenaires avec Coopérative U Moulins-Engilbert

Le U Express de Moulins-Engilbert participera à une opération de soutien aux agriculteurs menée avec la Coopérative U et la plateforme Miimosa. Pendant plusieurs jours, les visiteurs pourront découvrir une démarche destinée à valoriser les producteurs des filières agricoles partenaires et à soutenir leurs projets de développement. Cette initiative mettra en avant les liens entre distribution, agriculture et financement participatif à travers une campagne d'engagement en faveur du monde agricole. Les clients seront invités à participer à cet élan de solidarité permettant d'accompagner concrètement des projets portés par des agriculteurs du territoire.

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

U Express Moulins-Engilbert, place du Champ de Foire 58290 Moulins-Engilbert

Saône-et-Loire

Visite d'une chèvrerie

Gibles

La Chèvrerie les Avoineries ouvrira ses portes pour mieux faire comprendre les spécificités d'un élevage caprin et de la fabrication fromagère. Les visiteurs partiront à la découverte des chèvres dans les champs avant d'assister à la traite et d'explorer les différentes étapes de production du fromage fermier. Cette visite permettra également d'aborder le quotidien de l'élevage, les soins apportés aux animaux ainsi que les pratiques de pâturage et d'alimentation du troupeau.

Samedi 6 et dimanche 7 juin de 17h à 19h

Sur réservation : 06 11 63 27 63

Chèvrerie les Avoineries, 211 chemin des Avoineries 71800 Gibles

www.lesavoineries.fr

Visite à la Maison Vitteaut Alberti

Rully

La Maison Vitteaut Alberti fera découvrir son savoir faire autour du Crémant de Bourgogne. Les visiteurs pourront explorer les espaces de production, comprendre les étapes d'élaboration et profiter d'un accueil dédié aux groupes sur réservation. Les créneaux proposés permettront une immersion dans l'univers de cette maison familiale installée depuis plusieurs générations.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 9h à 12h et de 14h à 18h30

Payant : à partir de 10 € par personne

Sur inscription : 03 85 87 23 97

Vitteaut Alberti, 71150 Rully

www.vitteaut-alberti.fr

Yonne

Pique-nique à la ferme autour du cassis

Pimelles

Le public sera invité à découvrir la culture et de la transformation du cassis sur la ferme La Grange aux Moines qui lui ouvrira ses portes. Les visiteurs pourront en apprendre plus sur les différentes étapes de production, assister à des démonstrations et participer à des dégustations de produits élaborés sur place. Un espace pique-nique sera mis à disposition sur réservation afin de prolonger ce moment de découverte dans un cadre rural. Café offert et spécialités à base de cassis viendront accompagner cette immersion au sein de l'exploitation.

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 10h à 18h30

Sur inscription : piedalludamien@gmail.com

Renseignements : 06 98 52 03 73

La Grange aux Moines, 50 la Grange aux Moines 89740 Pimelles

www.cassisdelagrangeauxmoines.fr

Une journée au milieu des chèvres à la ferme de Claire

Saint-Bris-le-Vineux

La ferme de Claire accueillera les curieux sur son exploitation caprine, permettant de découvrir les différentes activités liées à l'élevage et à la transformation fromagère. Le parcours inclura la visite de la chèvrerie et de la fromagerie, ainsi que la découverte des caves souterraines, offrant un aperçu complet du travail réalisé sur place. Des temps de dégustation et un déjeuner de terroir viendront compléter les découvertes, en plus d'expériences pédagogiques : balade avec les chèvres et la découverte de la traite. Un Escape game pour petits et grands sera proposé autour des biquettes, de l'alimentation, de la biodiversité, du vignoble ou encore le miel.

Samedi 6 juin de 9h30 à 17h30

Payant : 48 € par personne

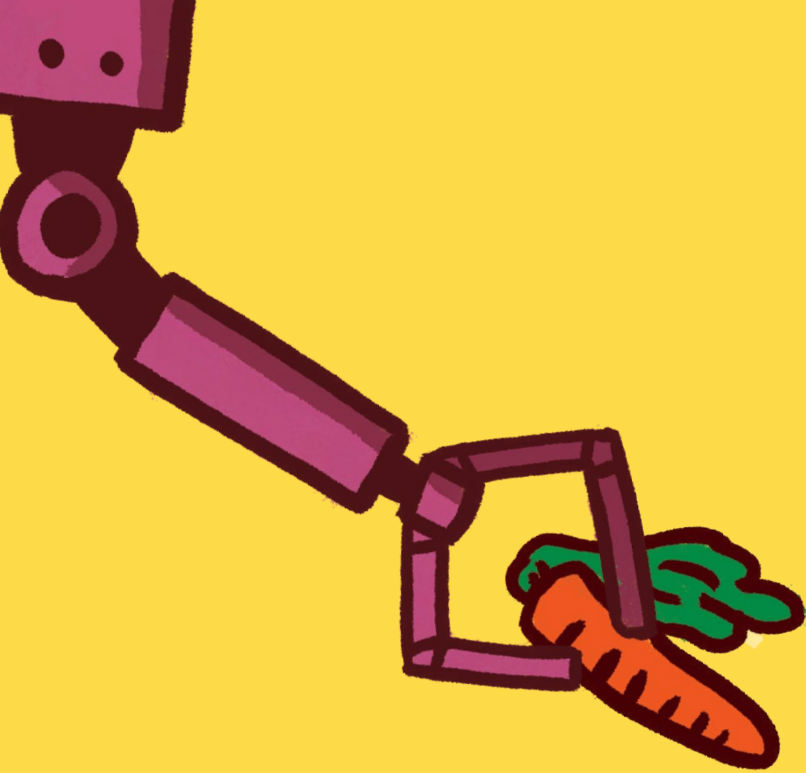
Sur inscription : accueil@ferme-claire.fr

Renseignements : 06 82 65 04 41

La ferme de Claire, Les Champs Galottes 89530 Saint-Bris-le-Vineux

www.ferme-claire.fr





Toutes les actualités sur :
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
Association pour l'Éducation et la Culture

AXEMA

INRAE

Partenaires réseaux

e.d. entreprise et découverte
Le mouvement de l'agriculture durable

une marque des
BIENVENUE en ferme
CHAMBRES D'AGRICULTURE

Partenaires médias

radiofrance

ici

france.tv