

# 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  
Bretagne





## Rendez-vous en Bretagne 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.**



## Sélection programme



Christelle Ribourdouille



## Bretagne

### Côtes-d'Armor

#### **Rencontre des veaux à la ferme** Plémet

Sur son exploitation spécialisée en veaux de boucherie, Christelle Ribourdouille proposera une journée de découverte autour de son métier et de l'évolution de son atelier familial créé en 1982. La visite guidée permettra d'explorer la cuisine de préparation du lait, le fonctionnement du *tracker* et du panneau solaire thermique, ainsi que l'espace dédié aux veaux. Des animations pour les enfants et une randonnée autour de la ferme compléteront la découverte. L'occasion de partager ses pratiques d'élevage et les améliorations mises en œuvre en bien être animal et environnement.

Dimanche 7 juin de 10h30 à 18h  
Christelle Ribourdouille, 21 le Breil Tual 22210 Plémet  
[www.tousalaferme.bzh](http://www.tousalaferme.bzh)

#### **Découverte de Terre d'Essais** Pleumeur-Gautier

Sur son site d'expérimentation maraîchère, Terre d'Essais proposera une découverte des cultures légumières de plein champ et sous abris, ainsi que des travaux menés pour accompagner l'évolution des pratiques agricoles. La visite guidée présentera les essais variétaux, les dispositifs de protection des cultures et les approches agronomiques développées pour répondre aux enjeux techniques et climatiques. Les serres de tomates et de concombres pourront également être présentées. Un stand de snacking complétera l'accueil.

Dimanche 7 juin de 14h à 18h  
Terre d'Essais, Le Glazic 22740 Pleumeur-Gautier  
[www.tousalaferme.bzh](http://www.tousalaferme.bzh)

### Finistère

#### **À l'abordage de l'univers de la pêche** Guilvinec

À Haliotika, la Cité de la Pêche proposera de tout savoir de l'univers des marins du Guilvinec grâce à des visites guidées de la criée, des dégustations et des projections. Les visiteurs découvriront le fonctionnement de la vente du poisson, les coulisses de la filière et les savoir-faire liés à la pêche. Une spéciale enfants ou encore des ateliers culinaires seront aussi proposés.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 8h à 16h30  
Payant : 13,50 € par personne  
Sur inscription : 02 98 58 28 38  
Renseignements : 02 98 58 28 38  
Haliotika - Criée du Guilvinec, Le Port 29730 Guilvinec  
[www.haliotika.com](http://www.haliotika.com)



## Pisciculture de Milin Soul Lanhouarneau

Découvrir la pisciculture, c'est ce que proposera Jérôme Riou qui accueillera le public au sein de son élevage de truites, Milin Soul. Les curieux découvriront le fonctionnement de son exploitation au travers d'une visite guidée qui permettra de parcourir les installations et de mieux comprendre les différentes étapes avec un suivi des bassins.

Dimanche 7 juin de 10h30 à 18h

Sur inscription : [www.tousalaferme.bzh](http://www.tousalaferme.bzh)

Pisciculture de Milin Soul, 718 Moulin Soul 29430 Lanhouarneau

[www.tousalaferme.bzh/ferme/jerome-riou](http://www.tousalaferme.bzh/ferme/jerome-riou)

## Grain de Sail Morlaix

À Morlaix, Grain de Sail proposera un parcours ludique au travers de son univers consacré à la torréfaction du café, à la fabrication de chocolat et au transport à la voile. Le parcours de visite, organisé dans une galerie de 250 m<sup>2</sup>, permettra de découvrir les différentes étapes de production ainsi que le fonctionnement des voiliers utilisés par l'entreprise pour acheminer certaines matières premières. Les visiteurs pourront également participer à des ateliers autour de la confection de tablettes de chocolat et mieux comprendre les engagements développés par la marque autour du transport maritime à faible impact environnemental.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 9h30 à 17h30

Payant : 3 € par personne

Atelier labo tablettes : 12 €

Sur inscription : 02 98 62 40 91 ou [visites-morlaix.grain-de-sail.com](http://visites-morlaix.grain-de-sail.com)

Grain de Sail, 7 rue du Cosquer 29600 Morlaix

[graindesail.com](http://graindesail.com)

## Une après-midi de multi-découvertes Plouzané

Le GAEC de Kerbers, la ferme de Ju et la CUMA ouvriront leurs portes pour une journée de découverte mêlant élevage laitier, production porcine et présentation de matériel agricole. Les visiteurs exploreront les installations, avec une visite de l'élevage porcin accessible uniquement sur inscription, tandis que la partie festive se déroulera sur le site de la CUMA où seront exposés les équipements utilisés au quotidien. La journée proposera de nombreuses animations familiales, dont des balades en train et en tracteur, un château gonflable, un atelier maquillage ou encore un baptême de mini pelle. Restauration possible sur place.

Dimanche 7 juin de 10h30 à 18h

Sur inscription pour la visite de l'élevage porcin : [danslesbottes.fr](http://danslesbottes.fr)

GAEC de Kerbers / La ferme de Ju / CUMA, Kerbers 29280 Plouzané

[www.tousalaferme.bzh](http://www.tousalaferme.bzh)

## Conserverie Courtin Trégunc

Fondée en 1893, la Conserverie Courtin conviera les curieux pour leur faire découvrir son activité de transformation des produits de la mer. Les visiteurs pourront assister à la fabrication des spécialités produites sur le site, parmi lesquelles soupes de poissons, rillettes de la mer et confit de noix de Saint-Jacques. Le parcours permettra également d'observer les ateliers de production et de mieux comprendre les différentes étapes de préparation des conserves. Des dégustations de spécialités marines ainsi qu'une visite du magasin de vente directe compléteront cette découverte du savoir-faire historique de la conserverie.

Lundi 1<sup>er</sup> mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 et samedi 6 juin de 9h à 19h puis dimanche 7 juin de 9h à 18h

Sur inscription : 02 98 97 01 80

Conserverie Courtin, Zone de Kervou 29910 Trégunc

[www.conserverie-courtin.com](http://www.conserverie-courtin.com)



Crée du Guilvinec



## Ille-et-Vilaine

### Visite de la ferme de la Gaudinière Bais

Amandine et Fabien Haigron accueilleront le public au sein de la ferme de la Gaudinière afin de faire découvrir leur élevage laitier et leur activité de vente directe développée autour des volailles. Associés sur l'exploitation avec leurs quatre enfants et un salarié, ils présenteront leur quotidien d'éleveurs ainsi que l'évolution de leur ferme vers davantage de proximité avec les consommateurs. Les visiteurs pourront découvrir le bâtiment des vaches laitières, assister à une démonstration de traite, comprendre l'alimentation des veaux et en apprendre davantage sur l'élevage de volailles. Un marché de producteurs, des animations pour les enfants et la présentation du fonctionnement de la CUMA viendront compléter cette journée conviviale.

Dimanche 7 juin de 10h30 à 18h

La ferme de la Gaudinière, La Gaudinière 35680 Bais

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

### Rendez-vous au GAEC de la Pilais Bains-sur-Oust

Il sera possible de découvrir le travail du GAEC de la Pilais afin de présenter l'évolution de leur exploitation familiale transmise depuis quatre générations. Les visiteurs découvriront une ferme de Nathalie, Benjamin, Maxime et Philippe Renaud, qui associe production laitière, élevage porcin et développement des énergies renouvelables grâce à une unité de méthanisation et des panneaux solaires. La visite guidée permettra notamment d'observer la traite robotisée, les installations d'élevage et les équipements liés à la méthanisation mis en place pour valoriser les effluents agricoles. Des animations pour les enfants, des ateliers et une exposition de matériels agricoles compléteront cette journée organisée autour de la découverte des pratiques agricoles actuelles.

Dimanche 7 juin de 10h30 à 18h

GAEC de la Pilais, 1 la Pilais 35600 Bains-sur-Oust

[www.tousalaferme.bzh/portrait/gaec-de-la-pilais](http://www.tousalaferme.bzh/portrait/gaec-de-la-pilais)

### Découvrez le savoir-faire ostréicole à la ferme Marine Cancale

La ferme Marine proposera une visite guidée consacrée à la production des huîtres de Cancale et aux métiers de l'ostréiculture. Les visiteurs découvriront l'histoire de cette ferme locale ainsi que les différentes étapes liées à l'élevage et au travail des huîtres. Le parcours permettra d'aborder les spécificités du milieu ostréicole et les savoir-faire développés par les professionnels de la mer pour produire ces coquillages.

Vendredi 5 juin de 10h30 à 12h30

Payant : 9,70 € par adulte

Sur inscription : 02 99 89 69 99, [contact@ferme-marine.com](mailto:contact@ferme-marine.com)

Renseignements : 02 99 89 69 99

La ferme Marine, L'Aurore 35260 Cancale

[www.ferme-marine.com](http://www.ferme-marine.com)

## Un après-midi à la ferme

### Dingé

La chèvrerie de la Poterie ouvrira ses portes pour une visite animée entre agriculture et transformation fromagère. La découverte permettra d'observer l'univers d'une ferme caprine au lait cru, des chèvres à la traite, tout en abordant les étapes de fabrication des fromages et l'engagement des producteurs en circuit court et en agriculture biologique. La rencontre se conclura par une dégustation, notamment du crottin mi-frais médaillé d'or à Lyon en 2023.

Samedi 6 juin de 15h à 19h  
Chèvrerie de la Poterie, 31 la Poterie 35440 Dingé  
[chevreriedelapoterie.com](http://chevreriedelapoterie.com)

## Visite d'une ferme maraîchère

### Janzé

Boris Duval accueillera les curieux sur son exploitation maraîchère, La Riverina, afin de faire découvrir la culture de tomates sous serre et les techniques utilisées sur son site de production. Une visite guidée permettra de parcourir la serre de tomates ainsi que l'atelier de conditionnement pour mieux comprendre les différentes étapes du travail réalisé sur l'exploitation. La présentation abordera également la protection biologique intégrée et le rôle des insectes utilisés pour préserver les cultures. Une dégustation de tomates viendra compléter la visite, accompagnée d'une buvette et la possibilité de goûter sur place.

Dimanche 7 juin de 14h à 17h30  
SCEA La Riverina, La Trouinsais 35150 Janzé  
[www.tousalaferme.bzh/ferme/scea-la-riverina](http://www.tousalaferme.bzh/ferme/scea-la-riverina)

## Une visite immersive au cœur d'une champignonnière à Poilley

### Poilley

La Champignonnière LOU proposera une visite pour une découverte concrète de la culture des champignons. Au fil de la visite, chacun pourra comprendre les conditions spécifiques nécessaires à leur développement : environnement contrôlé, techniques de production et méthodes permettant de cultiver des champignons frais tout en limitant les intrants. Ce sera aussi l'occasion d'échanger directement avec les producteurs sur leur métier et leurs choix techniques. L'expérience permettra de suivre le parcours complet, depuis les substrats de culture jusqu'à la récolte, dans un cadre pédagogique et accessible. 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.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 9h à 12h et de 14h à 17h  
Sur inscription : 02 99 18 82 90  
LOU Légumes, lieu-dit La Bergerie 35420 Poilley  
[lou-legumes.com](http://lou-legumes.com)

## Présentation de la démarche Bleu Blanc Cœur

### Tinténiac

L'association Bleu Blanc Cœur présentera sa démarche en faveur d'une alimentation de meilleure qualité nutritionnelle reposant sur l'équilibre de l'alimentation animale. L'événement, qui se déroulera au sein d'une enseigne Coopérative U, permettra de découvrir les principes développés par la filière autour de l'utilisation de fourrages et de graines naturellement riches en oméga 3, luzerne, lin et féverole. Les visiteurs pourront échanger autour des enjeux liés à l'agriculture, à l'alimentation et à leurs impacts sur l'environnement, les animaux et les consommateurs. La démarche portée par Bleu Blanc Cœur sera également illustrée à travers les produits proposés au sein du magasin partenaire.

Vendredi 5 juin de 8h30 à 19h30  
Super U Tinténiac, rue du Papeu 35190 Tinténiac  
[bleu-blanc-coeur.org](http://bleu-blanc-coeur.org)



Maison Jeanne et Jean



## Morbihan

### Rendez-vous chez Jeanne et Jean

#### Ambon

Aurore et Hervé Cellard de la ferme de Jeanne et Jean accueilleront le public pour une journée de découverte autour de leur élevage de vaches laitières et de leur magasin à la ferme. La visite guidée présentera l'évolution de l'exploitation sur cinq générations, la traite robotisée, l'approche des veaux et des vaches, ainsi que le matériel utilisé. Des animations familiales seront proposées, dont une piscine de paille, un parcours de tracteurs à pédales, et même des tours d'ânes en calèche, des chants marins ou une démonstration de danse.

Dimanche 7 juin de 10h30 à 18h  
Maison Jeanne et Jean, Lavignac 56190 Ambon  
[www.tousalaferme.bzh](http://www.tousalaferme.bzh)

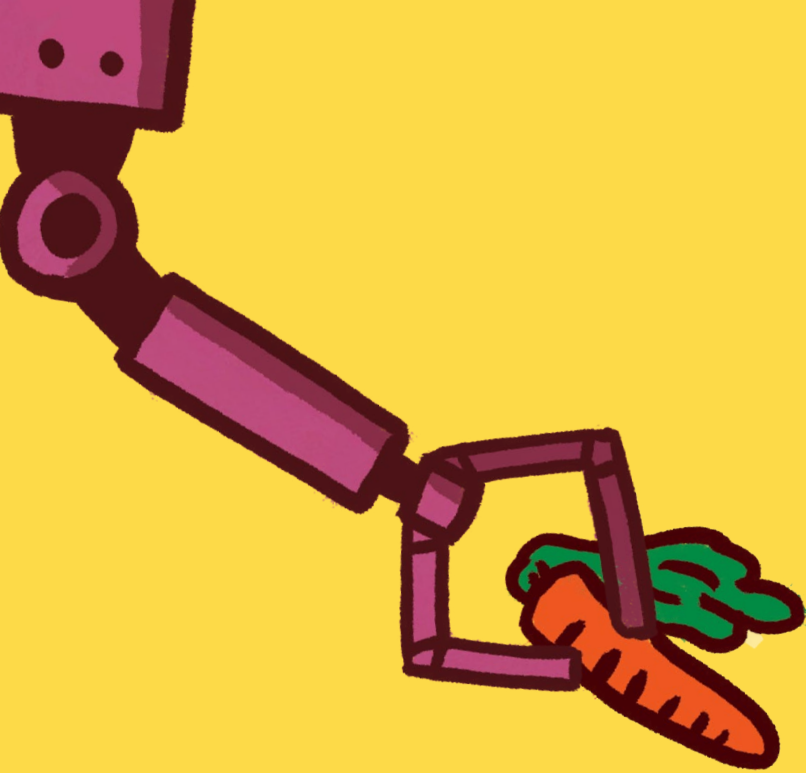
## Rencontre avec les producteurs locaux dans une enseigne Super U

### Josselin

Le Super U de Josselin mettra à l'honneur les producteurs locaux à travers deux journées de rencontres et de dégustations consacrées au savoir-faire du territoire. Les visiteurs pourront échanger directement avec plusieurs producteurs partenaires et découvrir une sélection de produits locaux valorisant l'agriculture et l'alimentation de proximité. Ce rendez-vous convivial permettra de mieux comprendre les métiers agricoles, les modes de production et l'engagement des filières locales. Pensée comme un temps de partage entre consommateurs et acteurs du territoire, cette animation s'inscrira dans la volonté de soutenir une agriculture française ancrée dans les territoires et les circuits de proximité.

Vendredi 5 juin et samedi 6 juin de 8h30 à 19h30  
Super U Josselin, parc d'activités de Bellevue 56120 Josselin  
[www.coursesu.com](http://www.coursesu.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 

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