

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
Centre-Val de Loire



Rendez-vous en région Centre-Val de Loire 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

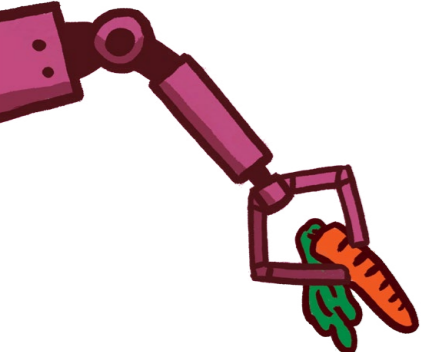
Fondation Avril, Axema, INRAE, Région Île-de-France

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.

Journée de l'alimentation durable au tiers lieu Carrément Local Nangeville, Loiret

Au tiers lieu Carrément Local, une demi-journée dédiée à l'alimentation durable proposera un parcours immersif mêlant ateliers pratiques, découvertes locales et temps d'échanges. Les participants suivront des ateliers de plantation animés par un agriculteur et des ateliers cuisine encadrés par le chef Nicolas Rota, avec l'implication de l'école de Coudray. Une visite de la brasserie LBF mettra en lumière des initiatives locales souvent peu visibles. La soirée se poursuivra par un débat participatif sur l'avenir alimentaire des enfants (18h30), avant un *afterwork* convivial autour de produits locaux et végétariens.

Vendredi 5 juin de 16h à 17h30

Sur inscription : [rendez-vous à la ferme](#)

Vendredi 5 juin à partir de 16h

Tiers lieu Carrément Local 45330 Nangeville

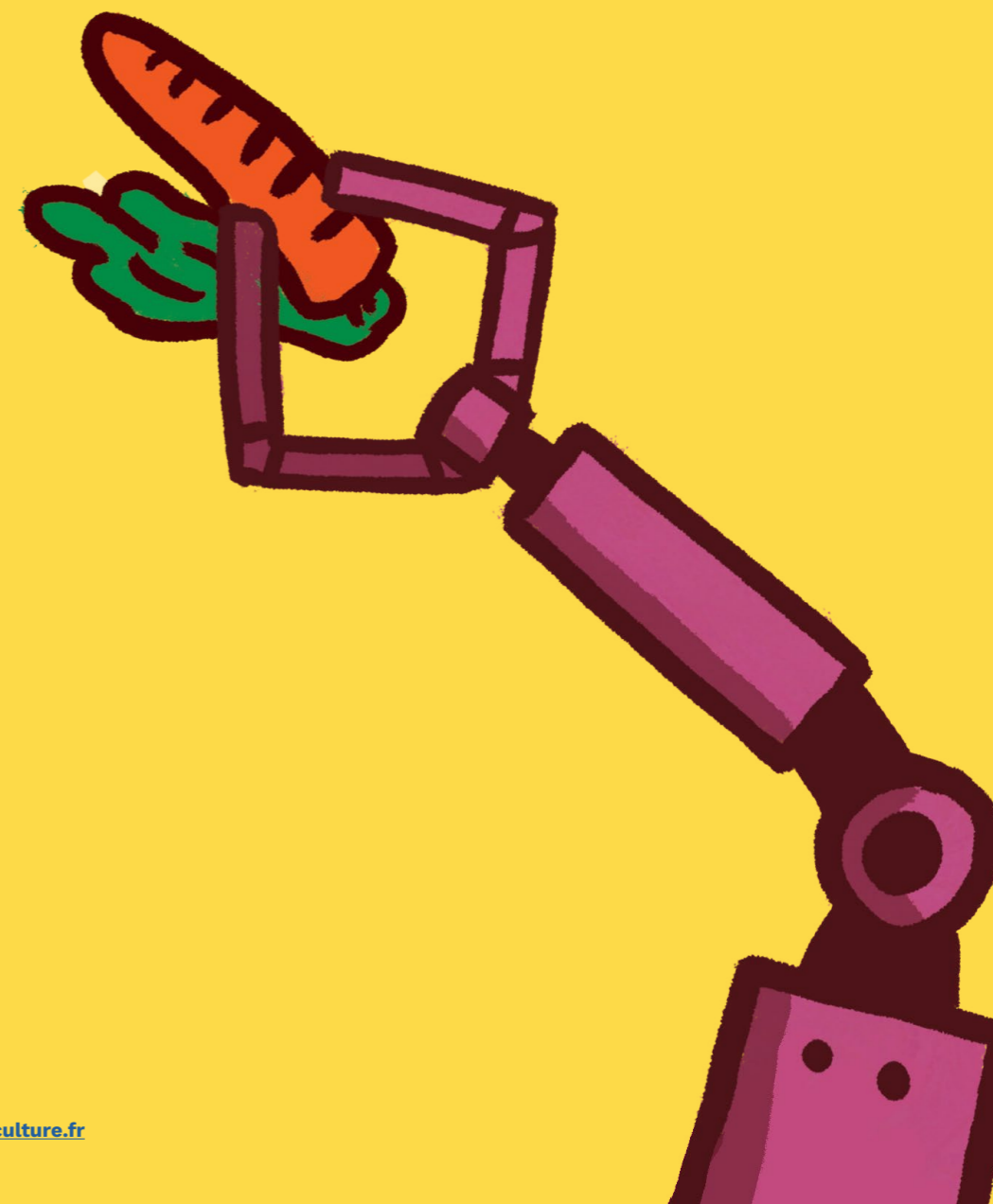
www.carrementlocal.com



Tiers lieu Carrément Local



Sélection programme



Centre-Val de Loire

Indre

Portes ouvertes au GAEC des Bruneau Saint-Août

Au GAEC des Bruneau, une journée festive débutera par une marche (1 €) mettra en lumière les activités de l'exploitation à travers un programme mêlant marché de producteurs, visite guidée de la ferme élevant bovins et volailles et animations familiales. Les visiteurs découvriront les animaux présents sur le site, profiteront d'un marché gourmand et de créateurs et de repas du terroir sur réservation. La journée sera également rythmée par un spectacle musical, dans une ambiance conviviale pensée pour accueillir tous les publics.

Samedi 6 juin de 10h à 22h
Sur inscription pour le repas : 06 81 27 16 69
GAEC des Bruneau, Le Riau des Effes 36120 Saint-Août
www.bienvenue-a-la-ferme.com

Indre-et-Loire

Portes ouvertes et marché de producteurs avec Le Panier de la Jousserie Cangey

Le Panier de la Jousserie proposera une journée portes ouvertes autour d'un marché de producteurs et de créateurs à Cangey. Tout au long de la journée, les visiteurs pourront découvrir différents stands mêlant produits locaux, artisanat et créations, dans une ambiance conviviale et festive. L'événement mettra également à l'honneur plusieurs animations autour de l'agriculture et du bien-être, avec notamment une présentation de l'agriculture de conservation des sols, une simulation de massage cardiaque ainsi qu'un stand associatif consacré aux oiseaux. Une brocante sera aussi proposée sur place. Une restauration sera assurée et un groupe de jazz animera la soirée.

Mardi 9 juin de 10h à 22h
Le Panier de la Jousserie, La Jousserie 37530 Cangey
www.facebook.com/lepanierdelajousserie

Célébrer les producteurs partenaires Château-la-Vallière

Le Super U de Château-la-Vallière mettra à l'honneur les producteurs locaux à travers un rendez-vous dédié à la valorisation des savoir-faire du territoire. Cette animation permettra de découvrir une sélection de produits issus de circuits de proximité et d'échanger autour des enjeux liés à l'alimentation et à l'agriculture de demain. L'événement offrira un temps de rencontre entre consommateurs et producteurs, favorisant la mise en avant des filières locales dans un cadre accessible et convivial.

Vendredi 5 juin de 10h à 12h
Super U Château-la-Vallière, 75 avenue du Général de Gaulle 37330 Château-la-Vallière
www.magasins-u.com



Jardins de Meslay



Cueillette aux Jardins de Meslay Parçay-Meslay

Aux Jardins de Meslay, les visiteurs découvriront une cueillette réputée pour la diversité de ses productions et son cadre installé autour d'une ancienne grange du XVIII^e siècle. Chacun pourra parcourir les champs et vergers pour cueillir fruits, légumes, fleurs et aromates directement sur place. La cueillette se distingue notamment par la grande variété de ses récoltes, dont des anciennes, avec la volonté est de faire retrouver le vrai goût des produits au prix le plus juste. Les équipes partageront aussi leur savoir-faire autour des cultures, des saisons et des techniques agricoles adaptées au terroir local. Les Jardins de Meslay accueillent également des écoles et centres de loisirs afin de sensibiliser les plus jeunes au compostage, aux légumes et aux cycles de production.

Lundi 1^{er}, mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 de 9h à 12h et de 14h à 18h30, puis samedi 6 de 9h à 18h30 et dimanche 7 juin de 9h à 13h
Les Jardins de Meslay, La Carqueterie 37210 Parçay-Meslay
www.chapeaudepaille.fr

Loir-et-Cher

Chocolaterie Max Vauché attend les gourmands Bracieux

À Bracieux, la chocolaterie Max Vauché ouvrira ses portes aux visiteurs pour une immersion dans l'univers du chocolat. Cette visite permettra de découvrir les différentes étapes de transformation du cacao et le savoir-faire artisanal développé par la maison. Les visiteurs pourront observer la fabrication des chocolats et mieux comprendre le travail du maître chocolatier à travers une visite conçue pour tous les amoureux du chocolat.

Vendredi 5 et samedi 6 juin à 10h30 à 11h30 et de 15h30 à 17h30
Payant : 4,50 € par personne
Sur inscription : 02 54 46 07 96
Chocolaterie Max Vauché, 22 Les Jardins du Moulin 41250 Bracieux
www.maxvauché-chocolatier.com

Rencontrer des producteurs en boutique Le Controis-en-Sologne

Le Super U proposera une rencontre avec des producteurs régionaux. Tout au long de la journée, les visiteurs pourront découvrir et déguster des produits locaux dans une ambiance conviviale, directement au sein du magasin. Cette opération mettra en avant les savoir-faire agricoles et agroalimentaires du territoire à travers un marché de producteurs et des temps d'échange avec les exposants. L'événement permettra également de faire découvrir des nouveautés et spécialités régionales au grand public.

Samedi 6 juin de 9h à 17h
Sur inscription : superu.contres@systeme-u.fr
Renseignements : 02 54 79 38 78
Super U Le Controis-en-Sologne, 64 route de Cheverny 41700 Le Controis-en-Sologne
www.coursesu.com/LeControisEnSologne

Visite de la Biscuiterie de Chambord Maslives

Les curieux seront conviés pour une visite gourmande dans l'atelier de fabrication de La Biscuiterie de Chambord. Un guide retracera l'histoire de l'entreprise et partagera différentes anecdotes autour des spécialités produites par la biscuiterie. Les visiteurs pourront découvrir les étapes de fabrication des biscuits et observer le savoir-faire artisanal développé sur le site de production. La visite se poursuivra par une dégustation des produits de la biscuiterie et de spécialités locales, dont le Palet solognot.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 10h à 14h30

Payant : à partir de 5 € par personne

Sur inscription : biscuiteriedechambord.fr/reservation-en-ligne/

Renseignements : 02 54 81 60 97

Biscuiterie de Chambord, 30 bis route de Chambord 41250 Maslives

biscuiteriedechambord.fr

Visite de l'Agro Campus des 2 Vallées Montoire-sur-le-Loir

Une classe de seconde du lycée agricole de Montoire-sur-le-Loir présentera ses réalisations à travers un parcours de découverte des nouveaux bâtiments et des espaces pédagogiques. Plusieurs actions concrètes menées par les élèves seront mises en lumière, dont une fresque de sensibilisation au rôle des abeilles, un projet radio et l'organisation de la journée portes ouvertes. Un tracteur pédagogique viendra illustrer les apprentissages techniques. Des activités liées à l'apiculture compléteront la visite. Les échanges avec les apprenants permettront d'éclairer les démarches engagées et les compétences développées.

Vendredi 5 juin de 9h30 à 12h30 et de 13h40 à 16h

Sur inscription : lpa.montoire@educagri.fr

Entrée parking Jules Ladoumègue 41800 Montoire-sur-le-Loir

lpa-montoire.educagri.fr

Loiret

À la découverte des secrets du vinaigre Martin Pouret Boigny-sur-Bionne

Le public sera invité à découvrir le savoir-faire de La vinaigrerie Martin qui produit également de la moutarde. Fondée en 1797, cette maison historique perpétue la méthode orléanaise de fermentation et de vieillissement en fût de chêne, au cœur d'un site dédié à la fabrication artisanale de condiments. Les visiteurs pourront parcourir la vinaigrerie et mieux comprendre les différentes étapes de production qui ont fait la réputation de Martin Pouret. Cette visite permettra également de découvrir l'histoire de cette entreprise emblématique d'Orléans et l'évolution de son activité autour d'une large gamme de condiments.

Mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 et samedi 6 juin de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30

Payant : 5 € par personne

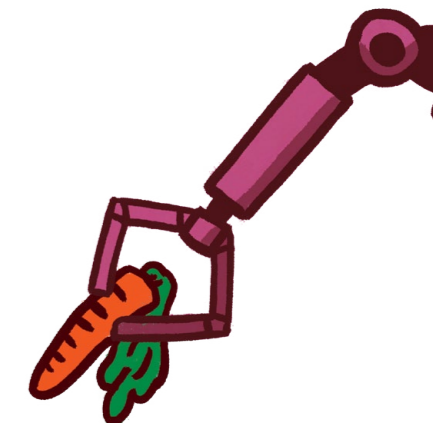
Sur inscription : 02 38 62 19 64

Martin Pouret, 690 rue du Vieux Bourg 45760 Boigny-sur-Bionne

martin-pouret.com



La vinaigrerie Martin



Rencontre des producteurs La Ferté-Saint-Aubin

Le Super U La Ferté-Saint-Aubin organisera une rencontre conviviale avec des producteurs locaux. Cet événement permet d'échanger directement avec eux, de découvrir leurs savoir-faire et leurs produits issus du territoire. Une occasion privilégiée pour mieux comprendre les circuits courts et valoriser les filières de proximité à travers des temps de dégustation et de discussion.

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

Super U La Ferté-Saint-Aubin, 311 rue du Général Leclerc 45240 La Ferté-Saint-Aubin

www.coursesu.com/Saint-Aubin

Dégustation de yaourts locaux au Super U Loury Loury

Le Super U de Loury accueillera une dégustation de yaourts locaux fabriqués à la ferme par Mathilde. Les visiteurs pourront découvrir ses produits, échanger autour de leur fabrication et retrouver une sélection proposée à la vente. Cette animation mettra en avant un savoir faire artisanal et une production locale accessible à tous.

Jeudi 4 juin de 10h à 16h

Super U Loury, 728 avenue du Lion d'Or 45470 Loury

www.magasins-u.com/magasin/superu-loury

Portes ouvertes chez un producteur de blé dur partenaire de Panzani Trinay

Panzani et la coopérative Axéreal proposeront une journée portes ouvertes chez Cédric Pécheux, producteur de blé dur partenaire du pastier. Le public découvrira l'ensemble des étapes reliant la culture du blé dur à la fabrication des pâtes, à travers un parcours pédagogique adapté à tous les publics : scolaires, étudiants, familles, médias, institutionnels et partenaires. Cette édition mettra en lumière le déploiement de nouvelles pratiques d'agriculture régénérative menées conjointement par la marque et sa coopérative partenaire.

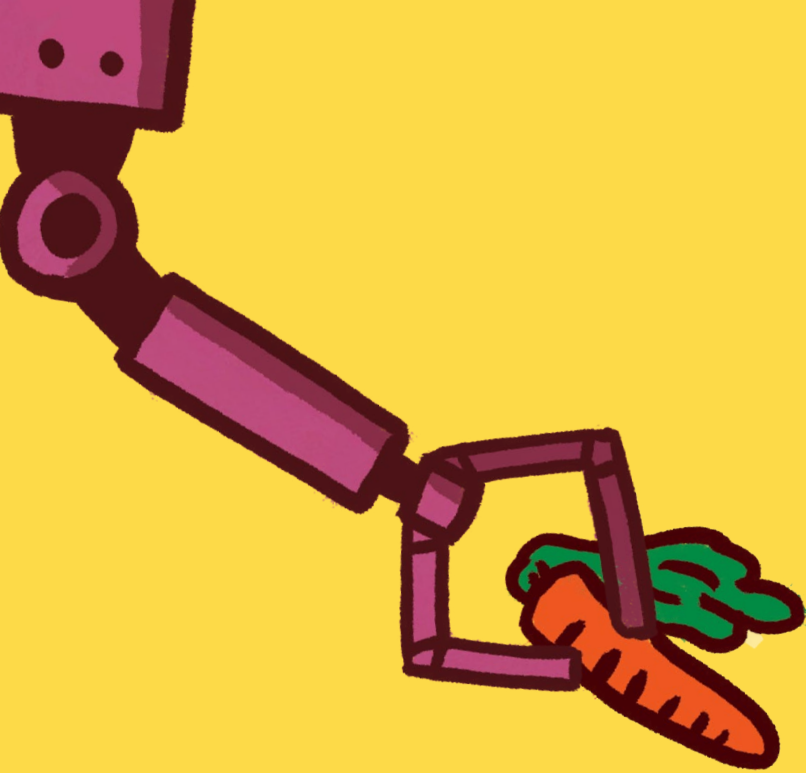
Vendredi 5 juin de 10h à 17h

Sur inscription : omarquermage@panzani.fr

Le Petit Miramion 45410 Trinay

www.panzani.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

AXEMA

INRAE

Partenaires réseaux

e.d. entreprise et découverte

une marque des BIENVENUE en ferme CHAMBRES D'AGRICULTURE

Partenaires médias

radiofrance

ici

france.tv