

# 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  
Grand Est



## Rendez-vous dans le Grand Est 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

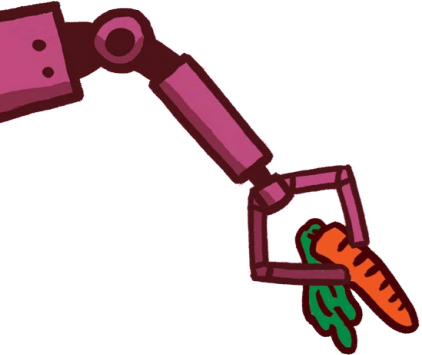
Fondation Avril, Axema, INRAE, Région Île-de-France

#### 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.

### Terre de cultures en Meuse Merles-sur-Loison, Meuse

À Terre de Bon Sens, une journée mêlera découverte agricole et proposition artistique au cœur d'une exploitation du nord meusien. Les scolaires seront accueillis pour en savoir plus sur les animaux (vaches, porcs gascons, volailles bio), les métiers du vivant et les enjeux d'une alimentation saine. L'après-midi prolongera ces temps pédagogiques, avant qu'une soirée ouverte à tous ne propose un concert du groupe Mira Ceti et une restauration fermière élaborée à partir des produits de la ferme. L'ensemble offrira un moment convivial associant culture, rencontres et immersion dans le quotidien agricole d'une exploitation qui s'emploie à évoluer vers « une agriculture toujours plus respectueuse des hommes, des bêtes et de l'environnement ».

Vendredi 5 juin de 10h30 à 20h30  
Terre de Bon Sens, rue de la Maragole 55150 Merles-sur-Loison  
[terresdbs.fr](http://terresdbs.fr)



Concert de Mira Ceti  
à Terre de Bon Sens



Le Savoir Vert des Agriculteurs d'Alsace



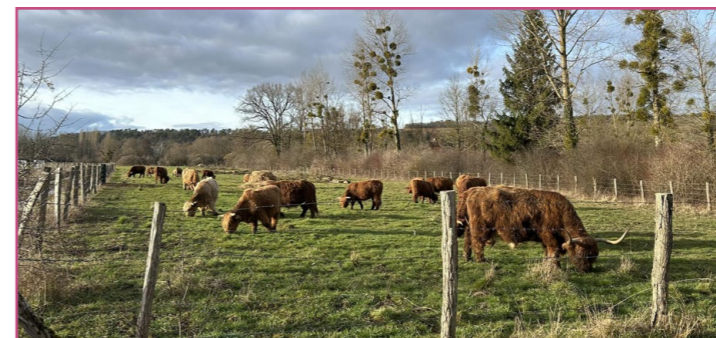
### Le Savoir Vert des Agriculteurs d'Alsace : « Mon futur, j'y tiens ferme » Diverses communes du Bas-Rhin et du Haut-Rhin

Une journée immersive pour faire découvrir les métiers agricoles à travers des visites pédagogiques organisées sur plusieurs fermes. C'est ce que propose l'opération Le Savoir Vert. Des groupes scolaires seront accueillis pour découvrir les animaux d'élevage, les productions et les enjeux alimentaires grâce à six ateliers adaptés à chaque niveau. L'après-midi permettra à des demandeurs d'emploi d'échanger avec des professionnels et de mieux comprendre les opportunités du secteur. Des jeunes en formation agricole interviendront également pour partager leur expérience et présenter les parcours possibles.

Vendredi 5 de 10h à 12h et de 13h30 à 15h30 (réservé aux scolaires et demandeurs d'emploi)  
Fermes pédagogiques participantes  
[www.savoirvert.fr](http://www.savoirvert.fr)



## Sélection programme



Ferme du château



## Grand Est

### Ardennes

#### **En savoir plus sur les vertus de la démarche Bleu Blanc Cœur Villers-Semeuse**

Bleu Blanc Cœur présentera sa démarche consacrée à une alimentation plus durable et à l'équilibre nutritionnel des produits agricoles au sein d'un magasin de l'enseigne Coopératives U. L'animation mettra en avant les engagements de l'association autour de pratiques agricoles favorisant notamment les apports naturels en oméga 3 (herbe, luzerne, lin, féverole...) grâce à l'alimentation des animaux. Les visiteurs pourront découvrir les principes portés par Bleu Blanc Cœur ainsi que les valeurs défendues par le réseau, autour d'une agriculture conciliant qualité nutritionnelle, environnement et production locale.

Samedi 6 juin de 9h30 à 19h30  
Hyper U Villers-Semeuse, RD 764 08000 Villers-Semeuse  
[bleu-blanc-coeur.org](http://bleu-blanc-coeur.org)

### Aube

#### **Après-midi à la ferme du château Verpillières-sur-Ource**

Le grand public sera invité à passer l'après-midi à la ferme du château pour découvrir un élevage de vaches Highland Cattle. La visite proposera aussi une présentation des pratiques d'agriculture biologique. Les participants exploreront l'exploitation, échangeront avec les éleveurs et profiteront d'un petit marché fermier mettant en avant des produits locaux en circuit court.

Dimanche 7 juin de 14h à 19h  
Sur inscription : [solangemeric@aol.com](mailto:solangemeric@aol.com)  
Renseignements : 06 76 02 11 51  
Ferme du château 10360 Verpillières-sur-Ource  
[www.facebook.com](http://www.facebook.com)



## Marne

### Câlinothérapie dans un élevage d'ânes

#### Prouilly

L'Asinerie de Pes Vits accueillera le public pour lui faire découvrir les spécificités de l'élevage des ânes. La structure expliquera le fonctionnement de la structure, les particularités de ces animaux et les conditions dans lesquelles ils sont élevés. Le rendez-vous proposera ensuite un temps de mise en contact avec les animaux par la câlinothérapie, dans un cadre pensé pour favoriser l'approche, l'observation et la découverte sensible de l'élevage. Cette immersion pour des créneaux d'1 heure mettra en avant le lien entre l'animal, son environnement et les pratiques d'accueil du public.

Vendredi 5 juin à 10h, 11h, 14h puis 15h

Payant : 7 € par personne

Sur inscription : [asineriedepesvits@gmail.com](mailto:asineriedepesvits@gmail.com)

Renseignements : 06 20 66 67 41

Asinerie de Pes Vits, En Hutois 51140 Prouilly

[asinerie-de-pes-vits.com](http://asinerie-de-pes-vits.com)

### Les secrets du biscuit rose

#### Reims

La biscuiterie rémoise fondée en 1756, La Maison Fossier ouvrira les portes pour faire découvrir les coulisses de fabrication des biscuits, depuis le choix des ingrédients jusqu'aux méthodes de conservation des recettes traditionnelles. Le parcours mettra également en lumière le savoir-faire des maîtres biscuitiers et l'histoire du Biscuit Rose de Reims, produit phare de la maison. D'autres spécialités sucrées confectionnées sur place viendront compléter cette découverte gourmande du patrimoine biscuitier champenois.

Lundi 1<sup>er</sup>, mardi 2, mercredi 3, jeudi 4 et vendredi 5 juin de 9h à 16h

Payant : 5,50 € par personne

Sur inscription : 03 26 40 67 67

Maison Fossier, 20 rue Maurice PrévotEAU 51100 Reims

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

## Haute-Marne

### En savoir plus sur les agriculteurs partenaires d'une enseigne locale

#### Nogent

Le U Express Nogent mènera une opération de valorisation des producteurs et des filières agricoles locales. Pendant plusieurs jours, le magasin mettra en avant les agriculteurs partenaires de l'enseigne afin de faire découvrir au public les produits, les savoir-faire et les engagements qui participent à la vie du territoire. Cette initiative permettra de mieux comprendre les liens entre commerce de proximité, agriculture locale et alimentation du quotidien.

Mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 9h à 19h

U Express Nogent, rue Ambroise Paré 52800 Nogent

[www.magasins-u.com/magasin/superu-nogent](http://www.magasins-u.com/magasin/superu-nogent)



Domaine de la Goulotte



## Meurthe-et-Moselle

### Visite d'une coopérative céréalière pour la fête du bio

#### Vézelise

La commune de Vézelise accueillera la deuxième édition de sa fête consacrée à l'agriculture biologique au sein des halles de la ville. Dans ce cadre, la coopérative céréalière 100 % bio, Probiolor proposera des portes ouvertes à partir de 11h. Le rendez-vous sous les halles réunira un marché de producteurs locaux bio, des artisans et des créateurs, ainsi que plusieurs animations autour de l'élevage et des pratiques agricoles durables. Le programme comprendra notamment une transhumance de moutons, une parade du char des BIO avec la batucada Néo Samba, une exposition photo, une mini-ferme, une exposition de matériels agricoles du Village 1900 de Xaronval et des stands associatifs consacrés à l'environnement et à l'agriculture. Des concerts, des animations musicales et plusieurs espaces de restauration mettront également à l'honneur les produits locaux et les savoir-faire du territoire.

Dimanche 7 juin de 10h à 17h

Halles 54330 Vézelise

[www.bio-equitable-en-france.fr](http://www.bio-equitable-en-france.fr)

### Marché de producteurs bio et locaux

#### Vandœuvre-lès-Nancy

Ce marché réunira une dizaine de producteurs bio et locaux autour de produits issus majoritairement de l'agriculture biologique. Organisé en soirée, l'événement mettra en avant les circuits courts et les productions du territoire à travers un rendez-vous consacré à l'alimentation bio et artisanale. Les visiteurs pourront rencontrer les producteurs, découvrir leurs spécialités et échanger autour des modes de production et des savoir-faire locaux. La diversité des produits proposés contribuera à faire de ce marché un rendez-vous reconnu dans l'agglomération nancéienne.

Vendredi 5 juin de 16h à 20h

Marché, avenue du Charmois 54500 Vandœuvre-lès-Nancy

## Meuse

### Vins et eaux-de-vie des Côtes de Meuse

#### Saint-Maurice-sous-les-Côtes

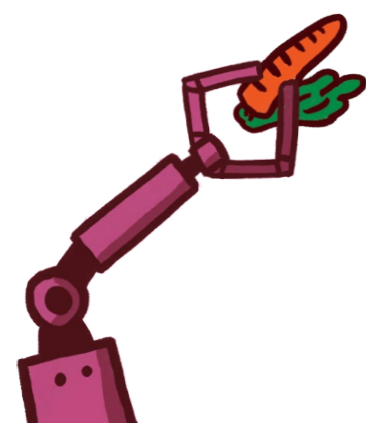
Le domaine de la Goulotte proposera une présentation de son exploitation viticole et de ses productions. Les visiteurs découvriront les spécificités du domaine, les méthodes de production des vins et eaux-de-vie ainsi que les particularités du terroir des Côtes de Meuse. La rencontre permettra d'échanger autour du savoir-faire de l'exploitation et des étapes de transformation. Un temps de dégustation complétera la découverte, mettant en valeur les produits élaborés sur place.

Vendredi 5 de 9h à 12h puis de 14h à 17h, samedi 6 de 9h30 à 12h puis de 14h à 17h et dimanche 7 juin de 10h à 12h et de 14h à 17h

Sur inscription : 06 77 41 12 04

Domaine de la Goulotte, 5 rue Haute Gaston Pernet 55210 Saint-Maurice-sous-les-Côtes

[domaine-delagoulotte.fr](http://domaine-delagoulotte.fr)



## Moselle

### Aller à la cueillette de ses fruits et légumes

#### Peltre

La cueillette Chapeau de Paille de Peltre mettra en avant une exploitation familiale située aux portes de Metz et spécialisée dans les fruits, légumes et fleurs de saison. Vincent et son équipe y présenteront une grande diversité de productions cultivées dans le respect des saisons et de l'agriculture raisonnée. Les visiteurs pourront parcourir les champs, cueillir eux-mêmes différents produits et découvrir l'organisation de cette exploitation maraîchère développée autour des circuits courts. Le site proposera également un cadre de promenade au cœur des cultures, avec une large palette de variétés et de saveurs produites sur place. Ayant à cœur de transmettre, l'équipe sera ravie de répondre aux questions des visiteurs sur ses mode de culture. Elle accueille aussi les écoles.

Lundi 1<sup>er</sup>, mardi 2 juin, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 de 13h30 à 19h, samedi 6 de 9h à 19h et dimanche 7 juin  
Cueillette de Peltre, avenue de Strasbourg 57245 Peltre  
[www.chapeaudepaille.fr](http://www.chapeaudepaille.fr)

## Bas-Rhin

### Les dessous de la distillerie Lehmann

#### Obernai

Installée à Obernai depuis 1850, la distillerie Lehmann proposera une immersion au cœur de son savoir-faire familial dans un environnement entre vignoble alsacien et massif des Vosges. La visite conduira les participants à travers les installations de production afin de dévoiler plusieurs « secrets de famille » liés à l'élaboration des spiritueux. Le parcours se prolongera par une dégustation au pied des alambics, débutant par les classiques de la maison avant de s'achever sur une note plus gourmande autour des liqueurs. Cette découverte permettra également d'appréhender l'histoire et les traditions de cette distillerie alsacienne historique.

Vendredi 5 juin de 14h à 17h30  
Payant : visite et dégustation 8 €  
Sur inscription : [distillerielehmann.com/visites](http://distillerielehmann.com/visites)  
Renseignements : 03 88 50 41 29  
Distillerie Lehmann, chemin des Peupliers 67210 Obernai  
[distillerielehmann.com](http://distillerielehmann.com)

### Découverte gourmande des Confitures du Climont

#### Ranrupt

Les Confitures du Climont ouvriront les portes de leur atelier artisanal pour faire découvrir les coulisses de la fabrication de confitures et gelées élaborées à partir de fruits naturels et de recettes inspirées du terroir alsacien. Reconnue comme Entreprise du Patrimoine Vivant et distinguée parmi les meilleurs confituriers de France, la maison présentera son savoir-faire artisanal à travers des démonstrations autour des chaudrons de cuisson en cuivre et des différentes étapes de transformation des fruits. Les visiteurs pourront également explorer l'univers de cette entreprise familiale qui produit plus de 40 variétés de confitures et gelées, avant de participer à une dégustation gratuite des spécialités confectionnées sur place.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 10h à 12h puis de 14h à 18h  
Sur réservation : 03 88 97 72 01  
Les Confitures du Climont, 14 route du Climont 67420 Ranrupt  
[confituresduclimont.com](http://confituresduclimont.com)



Comptoir des Vignerons  
Indépendants d'Alsace



### Découverte de la distillerie Jos Nusbaumer

#### Steige

La distillerie Jos Nusbaumer proposera une immersion au cœur de son savoir-faire en présentant les différentes étapes de fabrication des eaux-de-vie. La visite guidée permettra de découvrir les ateliers, des alambics au stockage, en passant par la mise en bouteille, le capsulage, l'étiquetage et la préparation des commandes. Les participants suivront ainsi l'ensemble du processus de transformation des fruits avant de conclure par un temps de dégustation.

Vendredi 5 de 9h à 12h et de 14h à 18h puis samedi 6 juin de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h  
Payant : 6 € par personne  
Sur inscription : 03 88 57 16 53, [visites@jos-nusbaumer.com](mailto:visites@jos-nusbaumer.com)  
Distillerie Jos Nusbaumer, 23 grand Rue 67220 Steige  
[www.jos-nusbaumer.com](http://www.jos-nusbaumer.com)

### Vins et fromages d'Alsace : les saveurs de demain dans votre assiette

#### Strasbourg

Le Comptoir des Vignerons Indépendants d'Alsace proposera plusieurs temps d'échanges et de dégustation autour des vins d'Alsace, permettant d'explorer la diversité des terroirs et des pratiques viticoles. Des rencontres avec des vignerons offriront l'occasion d'aborder leur métier, leurs choix techniques et leur vision de l'agriculture, tandis que des dégustations mettront en lumière les caractéristiques de différents cépages et leurs accords.

Du lundi 1 au vendredi 5 de 10h30 à 12h30, puis de 14h à 19h et le samedi 6 juin de 10h30 à 19h  
Dégustation de 5 vins issus de différents terroirs alsaciens payante  
Sur inscription : [contact@comptoirvignerons.com](mailto:contact@comptoirvignerons.com)  
Renseignements : 03 88 80 10 11  
Comptoir des Vignerons Indépendants d'Alsace, 10 place Gutenberg 67000 Strasbourg  
[www.comptoirdesvignerons.com](http://www.comptoirdesvignerons.com)

## Haut-Rhin

### À la découverte du monde des abeilles

#### Ballersdorf

La ferme Aux Abeilles Cami&Lou proposera plusieurs créneaux de découverte autour de l'apiculture. Les visiteurs pourront explorer l'univers des abeilles, avec une ruche sous verre, participer à une visite guidée sur l'exploitation et profiter d'un temps d'échange autour des pratiques de la ferme. Les curieux pourront aussi découvrir la pratique à la micro-miellerie, pour la mise en pot avant la dégustation.

Samedi 6 juin de 10h à 12h puis de 13h30 à 16h30  
Payant : 3€ par personne  
Sur inscription : 06 14 87 80 60  
La ferme Aux Abeilles Cami&Lou, 2 rue du Ruisseau 68210 Ballersdorf  
[www.bienvenue-a-la-ferme.com](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com)



## En apprendre davantage sur le métier d'agriculteur Bernwiller

L'exploitation laitière de Thomas Krust accueillera une rencontre consacrée à la découverte des métiers agricoles et de leurs débouchés professionnels pour les personnes en recherche d'emploi. Les participants pourront également prendre part à une expérience « grandeur nature » afin d'approcher concrètement les réalités du terrain et les savoir-faire agricoles. Un moment convivial viendra accompagner cette présentation du monde agricole alsacien et de ses perspectives d'avenir. Un accueil spécial est aussi prévu pour plusieurs classes de 5<sup>e</sup> avec des ateliers. Fromager, banquier, conseiller technique, nutritionniste... Cette immersion réunira plusieurs partenaires de l'emploi agricole pour faire découvrir la diversité des activités du secteur et la diversité des parcours pour accéder aux métiers du vivant.

Vendredi 5 juin de 15h à 18h  
Sur inscription : [thomas-krust@live.fr](mailto:thomas-krust@live.fr)  
Renseignements : 06 07 22 40 13  
Thomas Krust, rue Principale 68210 Bernwiller  
[domaine-krust.com](http://domaine-krust.com)

## Visite de la cave et explication du métier de vigneron Guebenschwihr

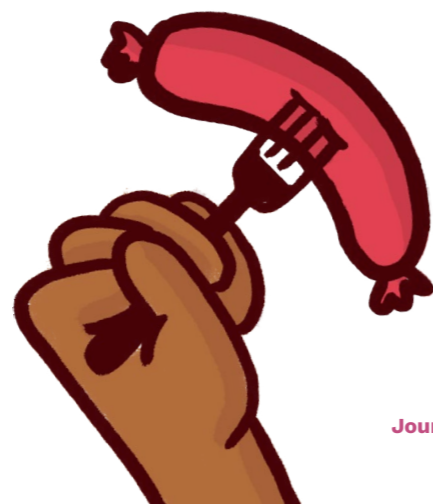
Le grand public pourra en apprendre plus sur le fonctionnement d'une exploitation viticole et le métier de vigneron en se rendant sur le domaine Marzolf. À travers une visite de cave à tonneaux accompagnée d'explications, les participants découvriront les étapes de production des vins d'Alsace, des crémants et des vendanges tardives élaborés sur le domaine. Cette immersion permettra également d'aborder les pratiques culturelles mises en œuvre par ces viticulteurs propriétaires récoltants engagés dans une démarche HVE. Une dégustation des vins produits sur place viendra ponctuer le parcours au cœur de la cave.

Samedi 6 juin de 10h à 17h  
Sur inscription : 06 64 92 48 16  
Domaine Marzolf, 9 rue de Rouffach 68420 Guebenschwihr  
[marzolf.fr](http://marzolf.fr)

## Visite commentée du Musée des eaux de vie et de la brasserie du Pays Welche Lapoutroie

Le Musée des eaux de vie et la brasserie du Pays Welche accueilleront le public pour une visite commentée immersive au cœur des savoir-faire locaux. Les curieux découvriront l'histoire de la distillation et de la brasserie à travers une collection riche d'alambics, d'outils anciens et d'objets traditionnels. La visite permettra de comprendre les étapes de fabrication des eaux de vie et de la bière, ainsi que les spécificités du territoire et des matières premières utilisées. Ce moment d'échange sera complété par une dégustation de produits, offrant une expérience sensorielle autour des arômes et des traditions artisanales locales.

Vendredi 5 juin de 15h30 à 17h  
Renseignements : 03 89 47 50 26  
Musée des eaux de vie, 85 rue du Général Dufieux 68650 Lapoutroie  
[musee-pays-welche.alsace](http://musee-pays-welche.alsace)



Ferme expérimentale ASTER



## Vosges

### Visite de la ferme expérimentale de l'Unité de Recherche ASTER Mirecourt

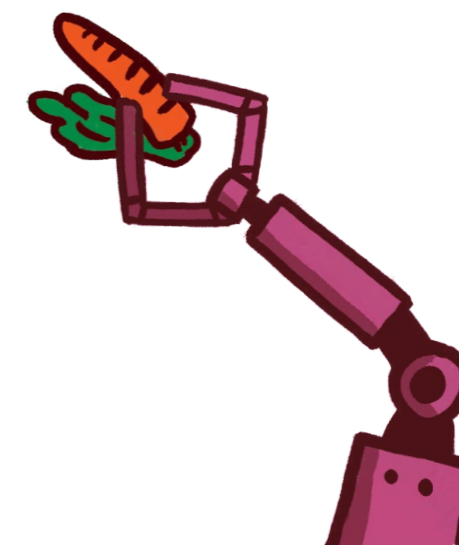
La ferme expérimentale ASTER (AgroSystèmes Territoires Ressources), située à Mirecourt sur le plateau lorrain dans la plaine des Vosges, ouvrira ses portes au public. Cette unité de recherche rattachée au centre INRAE Grand Est – Nancy est dotée d'une installation expérimentale constituée d'une exploitation de type polyculture-polyélevage diversifié en agriculture biologique. Les visiteurs découvriront les recherches menées sur ce site géré comme une véritable exploitation agricole : vaches laitières, ovins, porcins, cultures annuelles destinées à l'alimentation humaine, prairies et formations ligneuses.

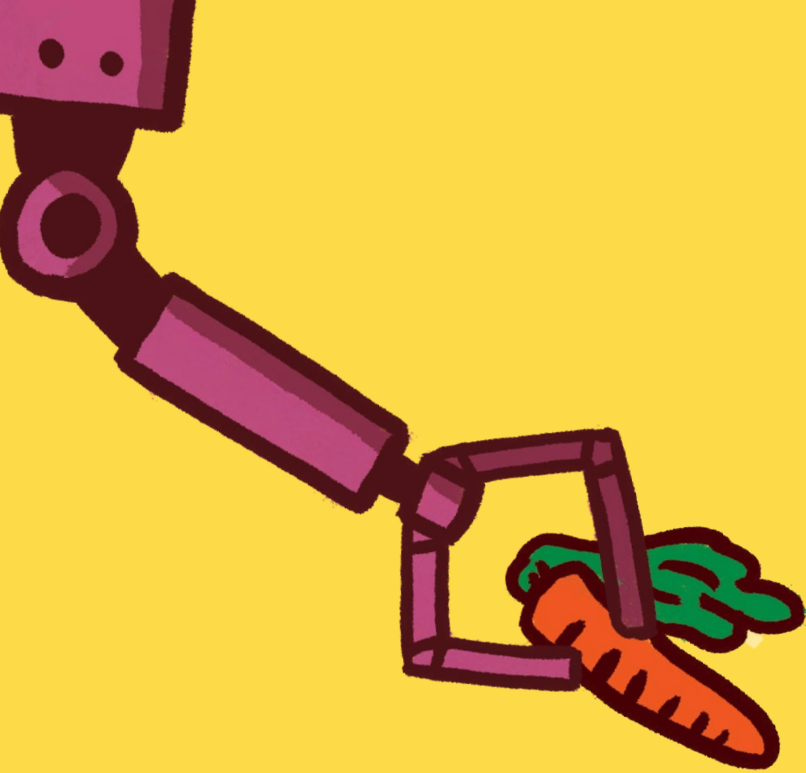
Vendredi 5 juin de 14h à 16h  
Sur inscription : 03 29 38 55 00  
Ferme expérimentale ASTER, 662 avenue Louis Buffet 88500 Mirecourt  
[aster.nancy.hub.inrae.fr](http://aster.nancy.hub.inrae.fr)

### La brasserie l'Opércule valorise le miel local Senones

La brasserie l'Opércule proposera de découvrir son site de production artisanal et biologique, installé au cœur d'une vallée mêlant patrimoine naturel, industriel et architectural. Les visiteurs découvriront les secrets de fabrication de la bière, depuis la sélection des matières premières jusqu'à la fermentation, en passant par les étapes de brassage. Les brasseurs, apiculteur d'origine, partageront leur savoir-faire et expliqueront leur technique de la refermentation de la bière avec le miel de leur montagne.

Mercredi 3 et jeudi 4 juin de 15h à 21h, vendredi 5 juin de 16h à 22h et samedi 6 juin de 11h à 13h30 et de 17h à 22h  
Payant : 5 € par personne  
Sur inscription : [contact@lopercule.fr](mailto:contact@lopercule.fr), 07 52 05 22 08  
Brasserie l'Opércule, 16b avenue de Salm 88210 Senones  
[lopercule.fr](http://lopercule.fr)





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



Soutiens

FONDATION AVRIL  
Association pour l'Éducation et la Culture



INRAE

Partenaires réseaux

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

une marque  
des  
BIENVENUE  
en ferme  
CHAMBRES  
D'AGRICULTURE

Partenaires médias

radiofrance

ici

france.tv