

JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE

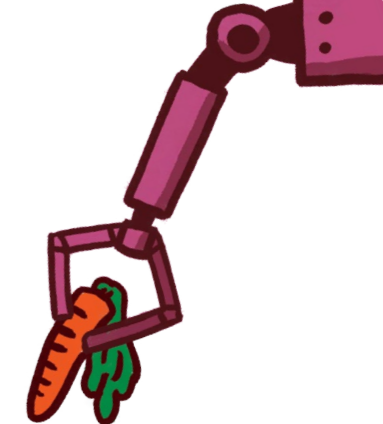
5.6.7 JUIN 26

6^e
ÉDITION

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

L'AGRICULTURE
DEMAIN,
QUEL AVENIR
DANS NOS
ASSIETTES?

Communiqué
de presse
Île-de-France



Rendez-vous en Île-de-France 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

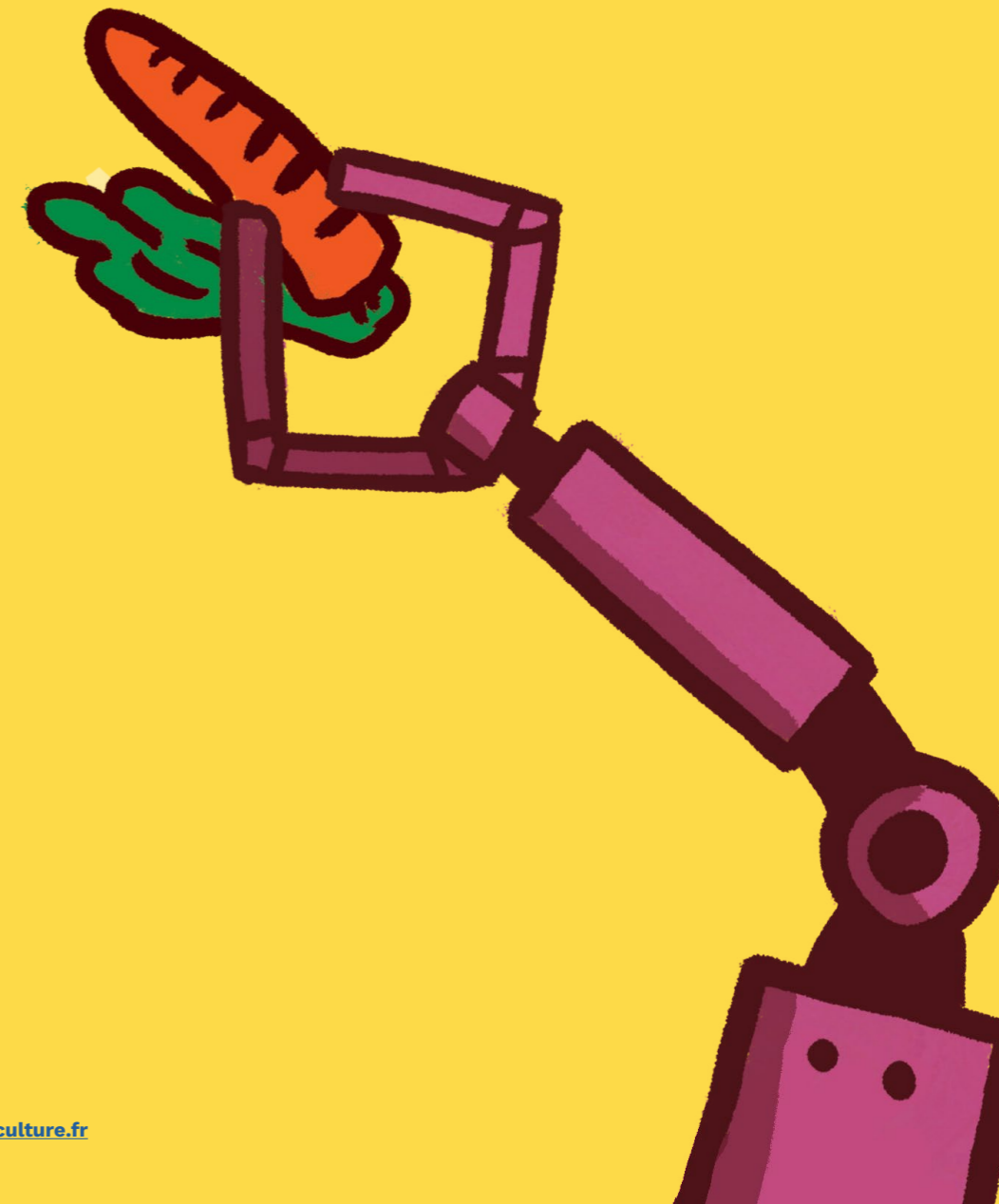
Partenaires réseaux

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.



Sélection programme



Île-de-France

Paris

Ferme urbaine sur l'Opéra Bastille 12^e arrondissement

Rendez-vous sera donné sur les toits de l'Opéra Bastille, au Topager qui ouvrira exceptionnellement les portes de sa ferme urbaine pour une visite guidée unique. Les participants découvriront plus d'une centaine de variétés de légumes, plantes aromatiques, fleurs comestibles et fruits cultivés en agroécologie, dans le respect du vivant et de la biodiversité. Accompagnés du fondateur et de l'architecte paysagiste, les visiteurs exploreront les techniques de culture urbaine, les semences utilisées et les récoltes, avant une descente par l'entrée des artistes pour découvrir les coulisses du monument.

Samedi 6 juin de 9h30 à 10h30
Payant : 20 € par personne
Sur inscription : [ici](#)
Toits de l'Opéra Bastille, 120 rue de Lyon 75012 Paris
[explorepatis.com](#)

Atelier mini-potager écologique 13^e arrondissement

L'Association des Femmes pour le Développement Durable animera un atelier consacré à la création d'un mini-potager à partir de bouteilles et gobelets plastiques recyclés. Les participants découvriront les différentes étapes de fabrication, depuis la découpe des contenants jusqu'à leur préparation et leur remplissage en terre. Des semis de graines, notamment de légumes et plantes aromatiques, seront réalisés, accompagnés de conseils pratiques pour installer et entretenir ce type de culture à domicile. Cette approche permettra d'aborder concrètement le recyclage et les solutions simples pour jardiner en milieu urbain.

Samedi 6 juin de 13h à 18h
Inscription : afdd-contact@afdd.org
Jardin partagé, 18 rue Brillat Savarin 75013 Paris
www.afdd.org

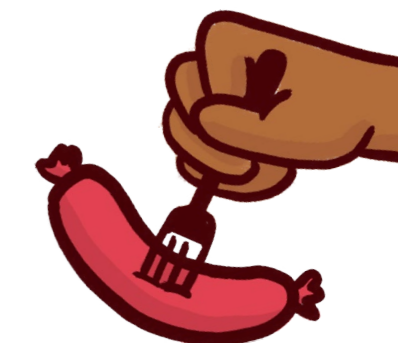
Salon du fromage et des produits laitiers 15^e arrondissement

Le Salon du fromage et des produits laitiers rassemblera les acteurs de la filière laitière autour d'un rendez-vous professionnel de référence. Producteurs, affineurs, coopératives, importateurs, distributeurs et crémiers fromagers présenteront leurs savoir-faire et leurs produits à un public de professionnels et d'amateurs. L'événement mettra en lumière la richesse et la diversité des fromages et produits laitiers français et internationaux, tout en valorisant l'innovation et la créativité du secteur à travers des échanges, des rencontres et des découvertes.

Dimanche 7, lundi 8 et mardi 9 juin de 9h30 à 18h30
Payant : 30 € par personne
Sur inscription : isabelle.fabre@comexposium.com
Paris Expo Porte de Versailles, Place de la Porte de Versailles 75015 Paris
www.salon-fromage.com



L'Alambic Parisien



Les producteurs tarnais en boutique éphémères 18^e arrondissement

L'Association Tarn et Paris organisera un marché mettant à l'honneur deux producteurs et un vigneron venus du Tarn, réunis dans un espace de vente temporaire au cœur de la capitale. Les visiteurs pourront découvrir une sélection de produits du terroir : viandes, charcuteries, produits transformés et vins, directement proposés par ceux qui les produisent. Ce temps de rencontre permettra d'échanger sur les méthodes de production, les origines des produits et les spécificités agricoles du territoire tarnais.

Jeudi 4 de 14h à 20h, vendredi 5 et samedi 6 de 9h à 20h puis dimanche 7 juin de 9h à 13h
Inscription : françois@tarnetparis.fr, 07 63 45 23 38
Ferme CASSAR : ferme.cassar@orange.fr
Ferme RAYSSAGUEL : contact@rayssaguel.com
Domaine de VAISSIERE : andre.vaissiere@orange.fr
Marché des producteurs Tarnété, 27 rue Montcalm 75018 Paris
www.bienvenue-a-la-ferme.com, www.rayssaguel.com, www.domaine-de-vaissiere-81.com

Découvrez L'Alambic Parisien, une distillerie artisanale à Paris 20^e arrondissement

L'Alambic Parisien ouvrira les portes de sa distillerie artisanale pour faire découvrir les coulisses de la production de spiritueux en plein cœur de Paris. Les visiteurs pourront observer les alambics, comprendre les différentes étapes de la distillation et découvrir les ingrédients utilisés pour élaborer les spiritueux produits sur place. La visite permettra également d'aborder l'histoire de la distillation ainsi que le savoir-faire artisanal de cette distillerie urbaine. Les échanges avec l'équipe permettront de mieux appréhender les techniques de fabrication et la place de ces productions dans le paysage des spiritueux artisanaux.

Vendredi 5 juin de 10h à 17h30
Renseignements : 06 78 93 49 75
L'Alambic Parisien, 32 rue du Volga 75020 Paris
www.alambicparisien.com

Seine-et-Marne

Cueillette du Plessis à Chanteloup Chanteloup-en-Brie

Au cœur de Chanteloup-en-Brie, la Cueillette du Plessis proposera au curieux de venir en savoir plus sur les fruits et légumes de saison à cueillir soi-même. Les visiteurs profiteront d'un espace familial avec un grand pré, une mare et une boutique proposant fraises, haricots verts, pommes de terre ou pommes selon la saison. Ce lieu convivial permettra de renouer avec la nature, de comprendre les circuits courts et de partager un moment simple autour des productions locales.

Mercredi 3 de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h, puis samedi 6 juin de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h
Cueillette du Plessis, 1 rue de la Cueillette 77600 Chanteloup-en-Brie
www.chapeaudepaille.fr

Vente de produits fermiers

Magny-le-Hongre

Les gourmands pourront profiter de vente directe des produits fermiers issus de l'apiculture et de l'élevage de chèvres de la ferme Metaczyk'Api. Les visiteurs pourront découvrir et acheter du miel, des produits de la ruche ainsi que des fromages de chèvre fermiers, tout en échangeant avec les producteurs sur leurs méthodes de production et leur savoir-faire. Ce rendez-vous mettra en avant la transformation à la ferme et la qualité des produits proposés en circuit court, avec la possibilité de mieux comprendre leur origine et les conditions d'élevage et de production.

Vendredi 5 de 18h à 23h et samedi 6 juin de 16h à 18h30

Inscription : metaczyk.api@gmail.com

Renseignements : 06 67 01 11 14

Place du marché 77700 Magny-le-Hongre

metaczykapi.jimdofree.com

Visite guidée du chai et découverte du vignoble

Montdauphin

Le domaine Delorozoy proposera une visite guidée du chai en présence du vigneron afin de découvrir les étapes d'élaboration des vins blancs, rouges et rosés produits sur le domaine. Les participants pourront comprendre les techniques de vinification et les spécificités de ce vignoble d'Île-de-France en plein renouveau. La rencontre se prolongera par un moment convivial avec la possibilité de pique-niquer aux abords des vignes, sur un coteau dominant la vallée du Petit Morin, en profitant du cadre paysager du domaine.

Dimanche 7 juin de 10h à 11h et de 15h à 16h

Domaine Delorozoy, 11 rue des Vignes 77320 Montdauphin

domaine-delorozoy.fr

Visite d'une ferme maraîchère bio et agro-écologique

Saint-Pierre-lès-Nemours

Le Village Potager conviera le public pour une visite de ses champs et de ses serres afin de faire découvrir une production maraîchère biologique et agro-écologique. La structure présentera ses méthodes de culture, en mettant en avant les pratiques visant à préserver le sol et la biodiversité. Les participants pourront observer l'organisation de l'exploitation et découvrir les différents légumes cultivés sur place.

Samedi 6 juin de 11h à 12h

Sur inscription : bonjour@levillagepotager.com

Le Village Potager, 300 route de Larchant 77140 Saint-Pierre-lès-Nemours

www.levillagepotager.com

Yvelines

Faire sa propre cueillette

Bailly

À proximité du parc du château de Versailles, la Cueillette de Gally, membre fondateur du réseau Chapeau de Paille, proposera une journée de découverte autour des fruits, légumes et fleurs cultivés selon les principes de l'agriculture durable. Les visiteurs cueilleront des produits de saison, découvriront la diversité des variétés cultivées et échangeront avec les agriculteurs. Le site offrira un temps de promenade, d'apprentissage et de reconnexion à la nature, au cœur d'un lieu emblématique des circuits courts.

Lundi 1^{er} de 13h30 à 18h, mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 et samedi 6 de 10h à 18h et dimanche 7 juin de 10h à 12h30

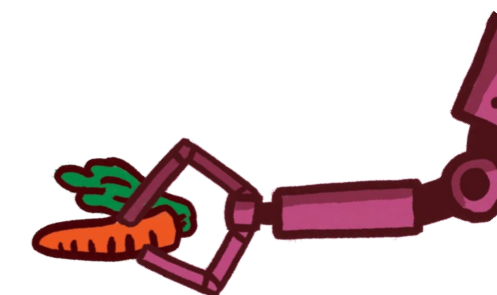
Renseignements : 01 30 80 02 62

Cueillette de Gally, route de Saint-Cyr-l'École 78870 Bailly

www.chapeaudepaille.fr



Jardin du Cœur



Légumes solidaires : de la graine à l'assiette

Guyancourt

Le jardin du chantier d'insertion maraîcher des Restos du Cœur ouvrira ses portes pour faire découvrir les différentes étapes de production des légumes, de la graine à l'assiette. Les visiteurs pourront parcourir la serre et les espaces de culture, comprendre l'organisation du chantier d'insertion et échanger autour du maraîchage et de l'accompagnement social proposé aux personnes en parcours d'insertion. La visite permettra également d'aborder les pratiques de production, les objectifs solidaires du projet et le rôle de ces jardins dans l'accès à une alimentation de qualité.

Samedi 6 juin de 10h30 à 17h

Renseignements : 06 85 64 62 26

Jardin du Cœur, 11 impasse de la mare Jarry 78280 Guyancourt

www.restosducoeur.org

Un cocktail culturel fait de musique et paysages

Herbeville

L'association patrimoniale de la Plaine de Versailles proposera un rendez-vous mêlant découverte des paysages agricoles et expérience artistique. Le parcours d'1h30 débutera par une observation du paysage et des liens avec l'agriculture, avant de se poursuivre autour d'échanges avec un agriculteur sur ses pratiques. Les participants découvriront ensuite la chocolaterie Colas à Maule et les savoir-faire associés, puis assisteront à un moment musical avec un récital de chant lyrique accompagné au piano. L'événement se conclura par un goûter et des échanges avec les intervenants.

Samedi 6 juin de 13h30 à 18h

Renseignements : 06 07 65 74 05

Herbeville, 4 ruelle du gallo Herbeville 78580 Herbeville

www.plainedeversailles.fr

Le Printemps des producteurs à Houdan

Houdan

À La fraiseraie de Houdan, deux rendez-vous permettront de rencontrer des producteurs locaux et de découvrir leurs spécialités. Seront présents : la ferme Florale Les Astellaires, la fabrique à Alcools qui propose du rhum arrangé et du whisky, Les macarons du Village, la maison Champagne Grivot-Papeloux, la ferme du loup ravissant qui produit légumes et canard ainsi que le miel de Christophe Daulle.

Vendredi 5 juin de 16h à 19h puis samedi 6 juin de 10h à 12h et de 16h à 19h

Renseignements : 06 61 75 67 54

La fraiseraie de Houdan, 18 rue des 4 Tilleuls 78550 Houdan

Visite d'une exploitation agricole biologique historique Rambouillet

La Bergerie nationale ouvrira les portes de son exploitation agricole biologique située dans le parc du château de Rambouillet. Les visiteurs découvriront l'histoire de ce site emblématique et le célèbre troupeau de Mérinos de Rambouillet, présent depuis la fin du XVIII^e siècle. Le parcours permettra d'observer les animaux, de comprendre le fonctionnement d'une ferme engagée en agroécologie et d'en apprendre davantage sur les pratiques d'élevage et les missions pédagogiques de la Bergerie nationale. Cette découverte offrira un regard sur le développement durable, la gestion des animaux et le rôle de cette ferme expérimentale et pédagogique.

Samedi 6 et dimanche 7 juin de 14h à 18h30

Payant : 8,5 € par adulte

Renseignements : 01 61 08 68 70

Bergerie nationale de Rambouillet, parc du Château 78120 Rambouillet

www.bergerie-nationale.educagri.fr

Découverte et atelier participatif à la ferme de la Cure Sailly

L'association La SEVE proposera une immersion complète au sein de la ferme de la Cure, combinant visite guidée et atelier pratique. Le parcours permettra de découvrir l'histoire du site, son fonctionnement en permaculture ainsi que ses projets pédagogiques et écologiques. Les participants exploreront le jardin-forêt et les espaces cultivés avant de participer à un atelier de jardinage encadré, favorisant l'apprentissage par l'action. Cette approche mettra en lumière les principes d'agroécologie, de biodiversité et de gestion durable des espaces cultivés, en valorisant des pratiques accessibles et reproductibles.

Samedi 6 juin de 10h à 12h puis atelier de 14h à 17h

Sur inscription

Renseignements : 01 30 33 00 77

Ferme de la Cure, 3 rue des Bonnes Joies 78440 Sailly

www.seve-asso.fr

Essonne

Visite pédagogique avec les animaux de la ferme Cheptainville

L'élevage la Doudou ouvrira ses portes pour des visites ludiques permettant de découvrir les animaux de la ferme et leur mode de vie. Les visiteurs pourront en apprendre davantage sur l'alimentation et le quotidien du troupeau, avec un temps fort autour de la traite des chèvres et des vaches, prévue vers 15h30. Cette rencontre offrira une immersion pédagogique adaptée à tous.

Samedi 6 et dimanche 7 juin de 14h à 17h

Payant : 7,50 € par adulte

Sur inscription : 01 64 56 96 96

Élevage la Doudou, 8 chemin du Cimetière 91630 Cheptainville

www.essonnetourisme.com/elevage-la-doudou

Science et agriculture au Moulon : du labo aux champs Gif-sur-Yvette

Les équipes du laboratoire IDEEV-GQE accueilleront le public pour des visites guidées des champs expérimentaux et des ateliers autour des grandes cultures, permettant de découvrir les expérimentations scientifiques conduites sur le plateau. Cette rencontre proposera une immersion dans les travaux autour de la biodiversité et des pratiques agricoles.

Vendredi 5 juin de 9h30 à 12h

Sur inscription : [ici](#)

Renseignements : 01 69 15 68 19

GQE IDEEV, 12 route 128 91190 Gif-sur-Yvette

www.ideev.universite-paris-saclay.fr



Ferme de la Grange-rouge



Balade sur la biodiversité à travers les champs Milly-la-Forêt

La ferme de la Grange-rouge animera une balade guidée à travers ses parcelles agricoles afin de découvrir la biodiversité présente dans les champs et les cultures de l'exploitation. Cette marche permettra d'observer différentes productions cultivées sur la ferme et d'expliquer leur rôle dans les équilibres agronomiques et environnementaux. Les participants pourront également comprendre les pratiques mises en œuvre pour favoriser la diversité des espèces, les liens entre agriculture et paysage rural, ainsi que les orientations économiques et sociales de l'exploitation. La visite se poursuivra par un passage à la boutique de produits fermiers et une dégustation de jus de pommes.

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 10h à 12h et de 14h à 16h

Sur inscription : fermeslg@gmail.com

Renseignements : 06 67 65 47 45

Ferme de la Grange-rouge, route de Gironville 91490 Milly-la-Forêt

www.ferme-lgr.com

Val-de-Marne

Valoriser les agriculteurs partenaires avec Coopérative U Villiers-sur-Marne

Le U Express de Villiers-sur-Marne 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.

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

U Express Villiers-sur-Marne, 48 avenue André Rouy 94350 Villiers-sur-Marne

www.magasins-u.com/magasin/uexpress-villierssurmarne

Val-d'Oise

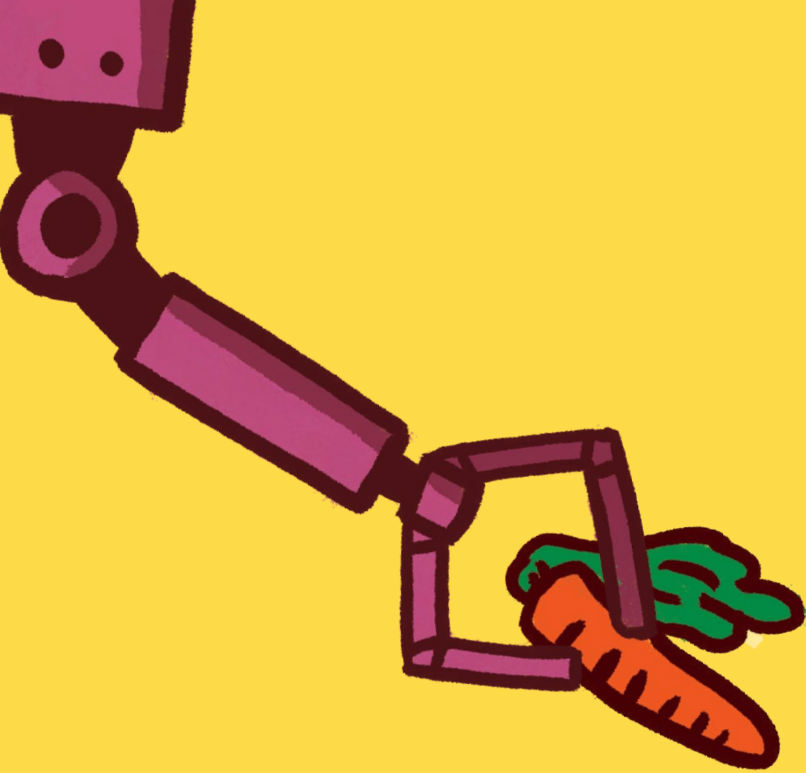
Cueillettes de printemps Piseux-Pontoise

La Cueillette de Cergy proposera une découverte de ses productions maraîchères, horticoles et arboricoles cultivées sur plus de 40 hectares selon les principes de l'agriculture raisonnée. Cette exploitation propose de cueillir fruits, légumes et fleurs de saison directement dans les champs et les serres. Les visiteurs pourront découvrir de nombreuses variétés de fraises, framboises, groseilles, cassis, pommes, tomates, aubergines ou courgettes, ainsi que composer des bouquets de tulipes, glaïeuls, dahlias, roses et autres fleurs. Le Marché de Caroline complètera la visite avec une sélection de produits locaux et gourmands proposés sur place.

Lundi 1^{er}, mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5, samedi 6 de 9h30 à 19h et dimanche 7 juin de 9h30 à 13h

Cueillettes de Cergy, chemin de Courcelles 95650 Piseux-Pontoise

www.chapeaudepaille.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