

JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE

5.6.7 JUIN 26

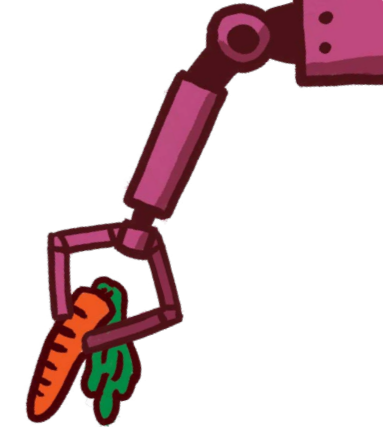
6^e
ÉDITION

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

L'AGRICULTURE
DEMAIN,
QUEL AVENIR
DANS NOS
ASSIETTES?

Communiqué
de presse
Normandie





Rendez-vous en Normandie 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

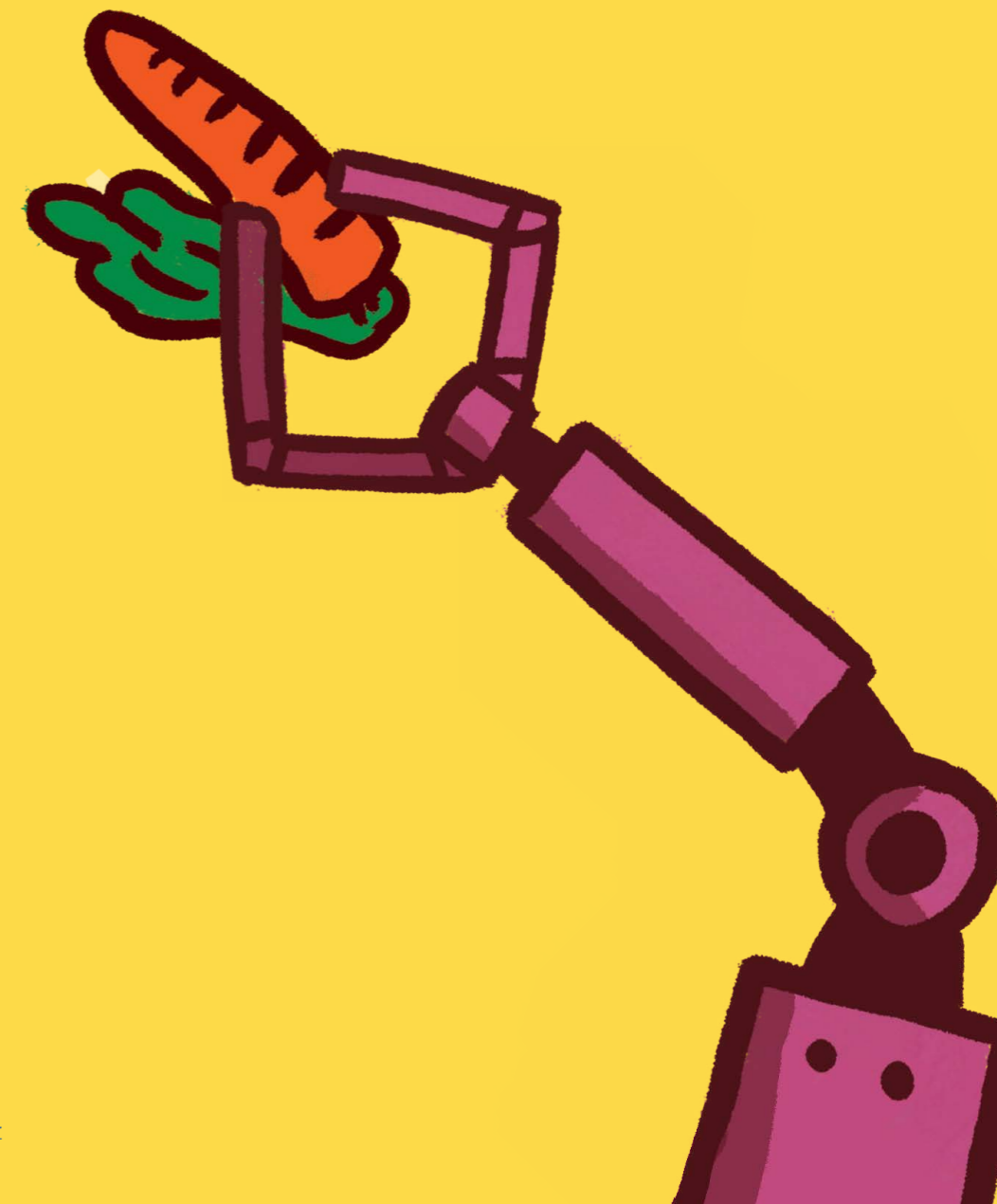
Soutiens
Fondation Avril, Axema, INRAE, Région Île-de-France

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



Normandie

Calvados

Découvrir le calvados Pierre Huet Cambremer

Une visite du domaine du Calvados Pierre Huet sera proposée pour une découverte de son savoir-faire cidricole transmis depuis cinq générations. Les différentes étapes de transformation de la pomme, de la récolte à l'élaboration du calvados, en passant par la fermentation et la distillation seront ainsi présentées. Les participants pourront parcourir les chais de vieillissement, comprendre les méthodes de production et appréhender les exigences de qualité qui ont contribué à la reconnaissance du domaine, avant une dégustation des produits.

Lundi 1^{er}, mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 et samedi 6 juin de 10h à 11h et de 14h30 à 17h30
Payant : 3,50 € par personne
Sur inscription : 02 31 63 01 09
Calvados Pierre Huet, 5 avenue des Tilleuls 14340 Cambremer
www.calvados-huet.com

En savoir plus sur une exploitation cidricole aux Vergers de Ducy Ducy-Sainte-Marguerite

Situés à proximité des plages du Débarquement, les Vergers de Ducy accueilleront le public sur leur exploitation cidricole. Cette visite guidée permettra de découvrir toutes les étapes de production, de la culture des pommiers à la transformation des fruits en cidre, jus de pomme et calvados. Les participants pourront explorer les vergers, comprendre les méthodes de conduite et de récolte, puis accéder aux installations de production, notamment le pressoir, la cidrerie et les chais de vieillissement. La visite se conclura par une dégustation commentée des produits du domaine.

Du lundi 1^{er} au dimanche 7 juin de 9h 12h et de 14h à 18h30
Sur inscription : 02 31 80 28 65
Les Vergers de Ducy, rue du Lieu Moussard 14250 Ducy-Sainte-Marguerite
lesvergersducy.fr

Démonstration de savoir-faire autour du lin Le Castellet

La ferme Saint-Vaast propose une immersion dans cette culture emblématique de la région. À travers des démonstrations de savoir-faire, les visiteurs découvriront les différentes étapes de la filière lin : de la culture en plein champ jusqu'aux premières transformations de la fibre. Cette visite est l'occasion de mieux comprendre les enjeux techniques et économiques liés à cette production, mais aussi ses multiples débouchés, du textile aux usages industriels. Les échanges avec les producteurs permettront d'appréhender les pratiques agricoles, les contraintes climatiques et les choix de conduite de culture.

Du lundi 1^{er} au vendredi 5 juin de 14h30 à 16h30
Tarifs : 8 € par adulte, 5 € par enfant
Sur inscription : 06 89 97 07 32
Ferme Saint-Vaast, 9 rue Saint-Gabriel 14540 Le Castellet
fermesaintvaast.fr



Pomage



Les coulisses de la fromagerie E. Graindorge Livarot-Pays-d'Auge

Le Village Fromager de la fromagerie E. Graindorge invitera le public à découvrir la fabrication des fromages AOP normands au cœur du Pays d'Auge. À travers un parcours immersif, via des galeries vitrées, la visite permettra d'observer les ateliers de production et de comprendre les étapes de transformation du lait en Livarot, Pont-l'Évêque et autres spécialités locales. Une dégustation collective des fromages sera proposée dans l'espace boutique.

Vendredi 6, samedi 7, dimanche 8 et lundi 9 juin de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h
Sur inscription : visite@graindorge.fr
Renseignements : 02 31 48 20 10
Fromagerie E. Graindorge, 42 rue du Général-Leclerc 14140 Livarot-Pays-d'Auge
www.graindorge.fr

Visite du verger et dégustation Tracy-sur-Mer

Le producteur de l'exploitation Pomage accueillera le public sur son verger pour présenter la production de pommes à cidre et les différentes étapes de leur transformation. La visite permettra de découvrir les spécificités des variétés cultivées ainsi que les méthodes de travail mises en œuvre sur l'exploitation. Elle se prolongera par une dégustation de jus de pomme, de cidre et de calvados, offrant un aperçu des produits issus du domaine et du savoir-faire local autour de la pomme.

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 14h à 18h
Renseignements : 06 47 05 48 59
Pomage, 13 bis rue de Bourgouing 14117 Tracy-sur-Mer
www.pomage.fr

Eure

Rencontrer les producteurs partenaires d'un magasin engagé dans le terroir local Évreux

Le Super U d'Évreux mettra à l'honneur les producteurs partenaires et les savoir-faire agricoles locaux à travers une journée de rencontres et de dégustations dédiée au terroir normand. Les visiteurs pourront échanger avec plusieurs producteurs présents sur place, découvrir leurs produits et mieux comprendre leur métier ainsi que les liens qui unissent agriculture locale, alimentation et commerce de proximité. Cette animation valorisera les filières régionales et l'engagement de l'enseigne en faveur des producteurs du territoire. Des dégustations permettront de découvrir différents produits locaux dans une ambiance conviviale et pédagogique.

Samedi 6 juin de 10h à 18h
Super U Évreux, 4 place de la République 27000 Évreux
www.magasins-u.com/magasin/superu-evreux

Visite au Chocolatrium Michel Cluizel Mesnils-sur-Iton

Le Chocolatrium Michel Cluizel proposera une immersion dans l'univers du cacao et du chocolat à travers un parcours retraçant l'aventure de la fève jusqu'au chocolat d'exception. Cette visite permettra de découvrir l'histoire de la maison et le travail réalisé dans les ateliers où les professionnels élaborent les chocolats selon des méthodes traditionnelles. Les participants pourront observer les différentes étapes de fabrication et mieux comprendre les savoir-faire chocolatiers développés par l'entreprise. Une dégustation viendra conclure ce parcours initiatique au sein du laboratoire de chocolats.

Mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 10h à 16h

Payant : 7,50 € par personne

Sur inscription : 02 32 35 20 75

Chocolatrium, avenue de Conches 27240 Mesnils-sur-Iton

cluizel.com

Vachement dépaysant à la ferme des H'EIR'bes Libres Morainville-Jouveaux

La ferme des H'EIR'bes Libres participera à un événement porté par les CIVAM normands, mettant en avant une agriculture durable et ancrée dans les territoires. Les visiteurs découvriront une production de plantes aromatiques et médicinales biologique, ainsi que leur transformation. Le programme alternera visites de la ferme, temps d'échanges et animations, avec notamment une projection du film *Croquantes* suivie d'un débat sur la place des femmes en agriculture, ainsi qu'une conférence animée par Sylvain Brunier sur l'évolution des pratiques agricoles.

Samedi 6 de 18h à 22h et dimanche 7 juin de 10h à 18h

Renseignements : 06 33 50 34 14, lesheirbeslibres@fdn.fr

Ferme des H'EIR'bes Libres, route de la croisette 27260 Morainville-Jouveaux

www.civam-normands.org

Accueil à la ferme des Ruelles Tilly

Le grand public sera convié à une visite par la ferme des Ruelles pour une visite guidée consacrée à l'agroécologie et la transformation cidricole. Installée dans un environnement rural typique de l'Eure, l'exploitation présentera ses pratiques agricoles autour de la biodiversité, des productions végétales et de la valorisation des ressources locales. Le parcours permettra de découvrir les vergers, les méthodes de transformation ainsi que les engagements de la ferme en faveur d'une agriculture respectueuse de l'environnement. Cette rencontre sera aussi l'occasion d'échanger autour des cultures de plein champ et la commercialisation en circuit court.

Samedi 6 juin de 10h à 12h puis de 14h30 à 16h30

Sur inscription : contact.lafermedesruelles@gmail.com

Renseignements : 02 32 52 74 61

Ferme des Ruelles 27510 Tilly

www.fermedesruelles.com

Manche

Le lait dans tous ses états avec Le jardin du Trèfle Isigny-le-Buat

Le jardin du Trèfle ouvrira ses portes pour présenter la transformation laitière et la richesse de ses prairies normandes. Les visiteurs découvriront l'élevage de vaches, la production de lait et sa transformation en glaces, fromages et crème. Deux ateliers mettront à l'honneur les plantes sauvages comestibles et la fabrication de produits fermiers. La journée se poursuivra par des lectures, des visites guidées de la ferme et un spectacle intitulé *Paroles d'un paysan normand*, pour plonger au cœur des savoir-faire ruraux et des paysages agricoles vivants.

Dimanche 7 juin de 10h à 16h30

Sur inscription : jardindutrefle@gmail.com

Renseignements : 06 32 95 28 93

Le Jardin du Trèfle, 16 route des Vallées 505400 Isigny-le-Buat

www.civam-normands.org



La ferme de Grémi



Découvrir le Domaine Coquerel Saint-Hilaire-du-Harcouët

Le domaine Coquerel, distillerie familiale fondée en 1937, proposera une découverte de son savoir-faire artisanal autour des spiritueux normands. La visite commentée conduira les participants au cœur de la production, depuis la fermentation jusqu'à la distillation dans les alambics en cuivre. Le parcours se prolongera dans les chais de vieillissement, où fûts de chêne et arômes de pomme se mêlent. L'occasion de découvrir l'histoire de la maison, d'admirer le manoir, et de se promener à l'ombre des pommiers. La visite s'achèvera par une dégustation de Calvados, gins, liqueurs et pommeau, illustrant la richesse du terroir régional.

Mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 et samedi 6 juin de 10h30 à 12h puis de 14h à 17h30

Payant : 6 € par personne

Sur inscription : 02 33 48 28 02

Domaine de Coquerel, 24 rue de Coquerel 50600 Saint-Hilaire-du-Harcouët

calvados-coquerel.com

Visite guidée de la ferme de Grémi Saint-Ovin

La ferme de Grémi animera une visite guidée en petit groupe pour découvrir son élevage et rencontrer les animaux au plus près. Les participants pourront observer différentes espèces, comprendre leur mode de vie et échanger avec l'éleveur sur les pratiques agricoles mises en place. Cette immersion permettra d'aborder le fonctionnement de la ferme, les spécificités des races présentes ainsi que la relation entre l'humain et l'animal. L'expérience, volontairement limitée en nombre de places, offrira un moment privilégié favorisant la découverte et la pédagogie autour du monde agricole.

Samedi 6 juin de 14h30 à 16h30

Sur inscription : www.lafermedegremi.fr/visite-de-la-ferme

Payant : 5 € par personne

Sur inscription : 07 69 90 22 78

La ferme de Grémi, 2 impasse la Transpolière 50300 Saint-Ovin

www.lafermedegremi.fr

Rendez-vous à la ferme des Cara-Meuh Vains

La ferme des Cara-Meuh permet aux curieux de découvrir son exploitation laitière biologique et de ses ateliers de transformation au travers d'un parcours pédagogique en accès libre. Le public peut ainsi explorer les différentes activités de la ferme, de la production de lait à la fabrication de caramel, fromages et boissons, grâce à des panneaux explicatifs et de vidéos de présentation. Les visiteurs pourront suivre les étapes de transformation et comprendre l'organisation globale de l'exploitation. L'expérience se prolongera par une dégustation.

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 9h à 19h

Renseignements : 02 33 70 82 40

La ferme des Cara-Meuh, 11 route de Saint-Léonard 50300 Vains

www.cara-meuh.com

Orne

Mieux comprendre l'un des emblèmes de la France à la Maison du Camembert Camembert

La Maison du Camembert proposera une visite dédiée à la découverte de ce fromage emblématique du patrimoine gastronomique français. À travers un parcours guidé, la fromagerie Beaumontel présentera les différentes étapes de fabrication du camembert, depuis la transformation du lait jusqu'à l'affinage. Les visiteurs pourront observer le travail en atelier et mieux comprendre les spécificités des procédés, avant de participer à une dégustation permettant de comparer plusieurs types de camemberts aux caractéristiques distinctes.

Lundi 1^{er}, mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 10h à 11h30 et de 14h à 17h45

Payant : 4,50 € par adulte

Sur inscription : 02 33 12 10 37

La Maison du Camembert, Le bourg 61120 Camembert

www.maisonducamembert.com

La ferme de l'Aritoire : la chèvre dans tous ses états

La Madeleine-Bouvet

La ferme de l'Aritoire proposera une immersion dans un élevage caprin familial situé au cœur du Parc naturel régional du Perche. Les visiteurs pourront découvrir les chèvres, comprendre les pratiques d'élevage et explorer les multiples valorisations de la production. Au-delà de la transformation fromagère, la visite mettra en avant la fabrication de cosmétiques à base de lait de chèvre, la confection textile issue de fibres animales ainsi que des spécialités originales comme les confitures de lait de chèvre.

Samedi 6 juin de 10h à 12h et de 15h à 19h

Renseignements : 06 33 53 87 30

Ferme de l'Aritoire, 3 l'Aritoire 61110 La Madeleine-Bouvet

www.fermedelaritoire.com

Visite de la Biscuiterie de l'Abbaye

Lonlay-l'Abbaye

La Biscuiterie de l'Abbaye ouvrira ses portes pour faire découvrir son savoir-faire et ses ateliers de production au public. Les visiteurs pourront explorer les coulisses de la fabrication des biscuits traditionnels, comprendre les méthodes artisanales et échanger avec les équipes autour des ingrédients et des recettes. Cette visite mettra en lumière la richesse du patrimoine local et l'engagement de la biscuiterie dans la valorisation des produits régionaux.

Vendredi 5 juin de 10h à 18h

Payant : 5 € par personne

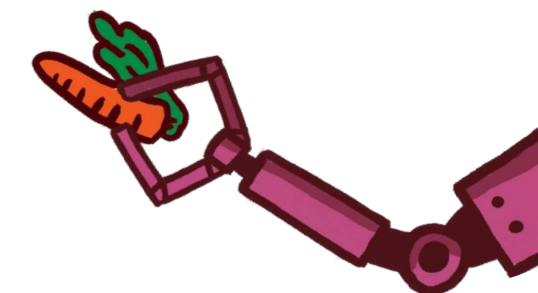
Sur inscription : 02 33 30 64 74, boutique-lonlay@biscuiterie-abbaye.com

Biscuiterie de l'Abbaye, route du Val 61700 Lonlay-l'Abbaye

www.biscuiterie-abbaye.com



NeoLoco



Seine-Maritime

Rendez-vous au Palais Bénédicte Fécamp

Le Palais Bénédicte accueillera les visiteurs pour une découverte mêlant patrimoine et savoir-faire autour de la célèbre liqueur éponyme. Construit au XIX^e siècle par Alexandre Le Grand, ce site unique associe musée, distillerie et espaces d'exposition dans un décor inspiré des styles gothique et Renaissance. Le parcours présentera l'histoire de la Bénédicte ainsi que les étapes de sa fabrication à partir d'un assemblage de 27 plantes et épices, tout en donnant accès aux collections, aux caves et aux ateliers.

Samedi 6 et dimanche 7 juin de 14h30 à 17h30

Payant : plusieurs visites et plusieurs tarifs

Palais Bénédicte, 110 rue Alexandre-le-Grand 76400 Fécamp

www.benedictinedom.com

Portes ouvertes de NeoLoco et son four solaire Montville

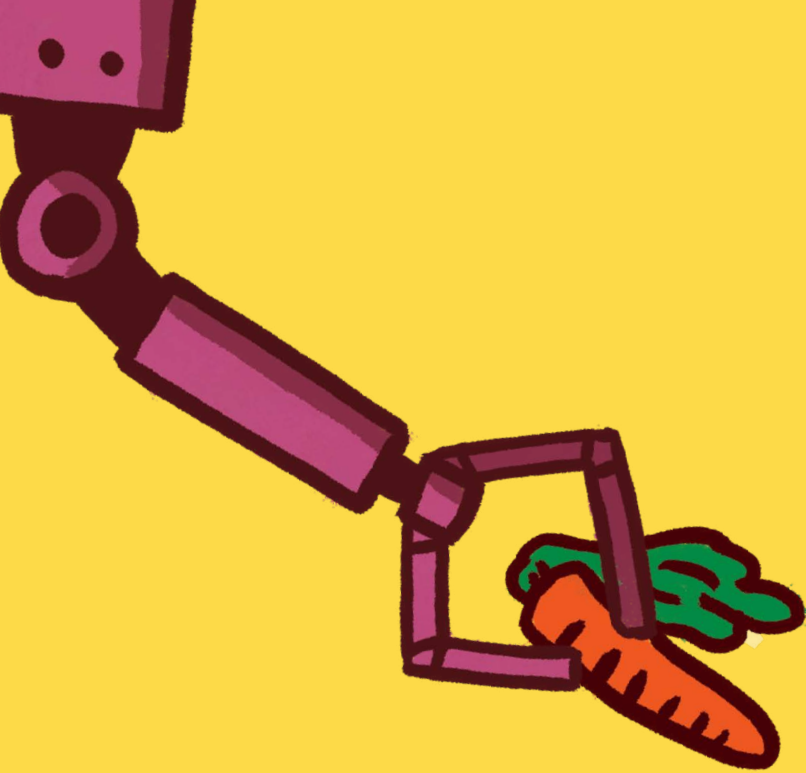
NeoLoco ouvrira ses portes pour faire découvrir un lieu de production innovant, mêlant alimentation locale et énergie durable. Les visiteurs pourront explorer le fournil et comprendre le fonctionnement du four solaire, ainsi que les méthodes de transformation utilisées pour produire biscuits ou produits torréfiés. La visite permettra également d'aborder les alternatives locales à certaines matières premières comme le cacao, les épices ou les cacahuètes, ainsi que les choix techniques liés à l'utilisation d'énergies renouvelables. Des dégustations de produits seront proposées et des échanges permettront de mieux comprendre l'organisation de ce modèle de production et ses enjeux environnementaux et alimentaires.

Vendredi 5 juin de 18h à 20h

NeoLoco, 1395 rue des Réservoirs 76710 Montville

www.neoloco.fr





Toutes les actualités sur :
www.journeesagriculture.fr

#JNAgri

Soutenu par
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Libérer Égaliser Prospérer

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