

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
Nouvelle-Aquitaine



Rendez-vous en Nouvelle-Aquitaine 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

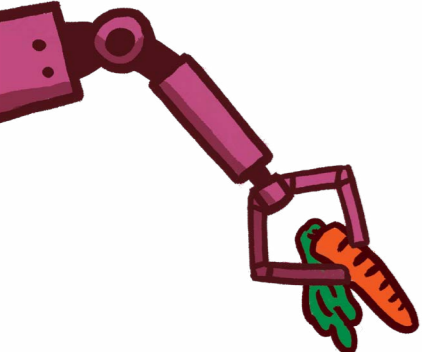
Mécènes
Marché international de Rungis, Panzani

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.

PAT Cœur Entre-deux-Mers
Diverses communes, Gironde

Sur le territoire du Cœur Entre-deux-Mers, une mobilisation collective réunira cinq communautés de communes autour des enjeux alimentaires. Les acteurs locaux proposeront des initiatives valorisant les productions du territoire, les circuits courts et les démarches durables. La restauration collective sera davantage impliquée, notamment les cantines, afin de renforcer l'approvisionnement local et sensibiliser aux produits issus de moins de 50 kilomètres. Des interventions aborderont les défis locavores, les pratiques bas carbone et l'accessibilité d'une alimentation locale et de qualité.

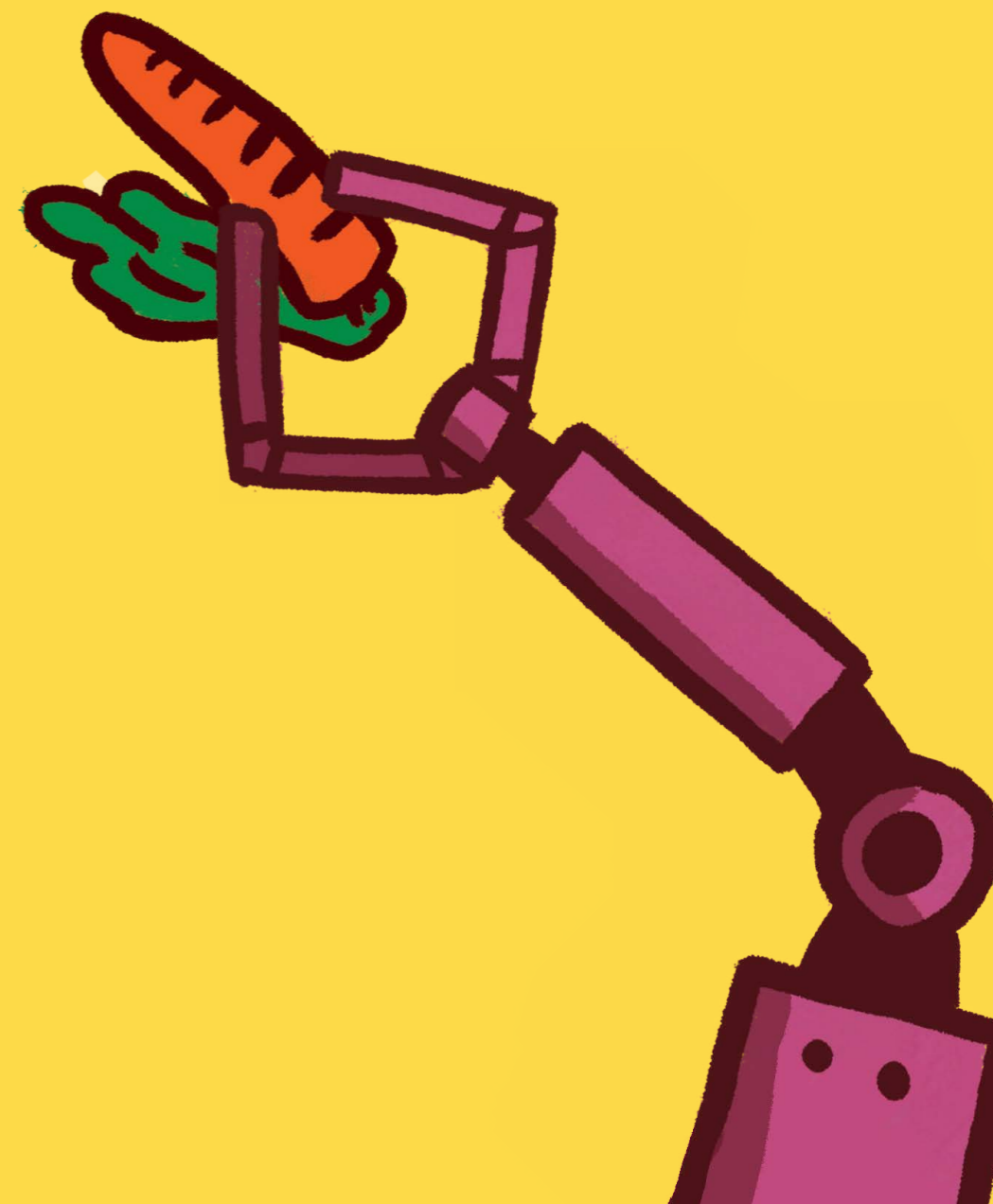
PAT Cœur Entre-deux-Mers (cinq communautés de communes)
pat@coeurentre2mers.com



Cœur Entre-deux-Mers



Sélection programme



Nouvelle-Aquitaine

Charente

Visite de la ferme et des nouveaux outils de production

Anville

La ferme maraîchère Les légumes du Logis proposera une visite dédiée à la découverte de ses cultures et de ses outils de production innovants. Les participants observeront les équipements utilisés et les pratiques mises en place pour accompagner le développement de l'exploitation. Un parcours permettra d'aborder concrètement les enjeux liés à la modernisation du matériel et à l'organisation du travail sur la ferme, offrant ainsi un aperçu des dynamiques actuelles du maraîchage.

Samedi 6 juin de 14h30 à 15h45

Renseignements : 05 45 21 62 22

Les légumes du Logis, Le logis de mortier 16170 Anville

legumesdulogis.fr

Soirée printanière à la découverte des plantes qui nourrissent les vaches bio

Baignes-Sainte-Radegonde

L'EARL La Laiterie proposera une soirée consacrée à la découverte des espèces prairiales et des arbres fourragers utilisés dans l'alimentation des vaches laitières bio. À travers un jeu d'observation, les participants identifieront les plantes présentes sur l'exploitation et comprendront leur rôle dans le système d'élevage. L'activité sera complétée par un moment convivial avec une dégustation de produits issus de la ferme, permettant d'illustrer concrètement les liens entre pratiques agricoles et alimentation.

Vendredi 5 juin de 18h à 20h

Sur inscription : philippe.renaud43@wanadoo.fr

Renseignements : 06 98 94 63 75

EARL La Laiterie, 2 chemin de la Champagne 16360 Baignes-Sainte-Radegonde

www.facebook.com

Le domaine Brard Blanchard ouvrira ses portes et proposera une soirée conviviale

Bouteville

Le Brard Blanchard accueillera le public sur deux temps forts complémentaires, mêlant découverte du domaine et moment festif. En journée, les visiteurs pourront parcourir l'exploitation, comprendre les étapes de production du cognac et échanger avec les équipes autour du savoir-faire viticole. Des dégustations permettront d'apprécier les différentes cuvées dans leur environnement d'origine. En soirée, le domaine prendra une ambiance guinguette pour profiter d'un moment convivial entre amis ou en famille. Musique, restauration sur place et dégustations prolongeront l'expérience au cœur du vignoble.

Vendredi 5 de 10h à 23h et samedi 6 juin de 10h à 18h

Sur réservation : 05 45 32 19 58, contact@bard-blanchard.fr

Bard Blanchard, 1 chemin de Routrau 16120 Bouteville

bard-blanchard.fr



EARL La Laiterie



Jeu d'énigmes au cœur d'une ferme biologique

Garat

La ferme de Chez Méry proposera une exploration ludique de son exploitation à travers un parcours d'énigmes en pleine nature. Les participants évolueront au fil des prairies pour découvrir l'élevage de vaches Lowlines, la biodiversité du site ainsi que les productions de la ferme, notamment le miel et les confiseries. Cette activité immersive permettra d'aborder de manière interactive les pratiques de l'agriculture biologique et le fonctionnement global de l'exploitation. Un trésor viendra récompenser les participants à l'issue du parcours.

Samedi 6 juin de 14h à 17h

Renseignements : 06 19 40 49 08

Ferme de Chez Méry, 653 route de Chez Méry 16410 Garat

lafermedechezmery.fr

Charente-Maritime

En savoir plus sur l'expertise des spiritueux avec la distillerie Fontagard

Neulliac, Charente-Maritime, Nouvelle-Aquitaine

Fondée en 1870 par Ernest Granchère, la distillerie de Fontagard est une société familiale de Cognac et spiritueux transmise de génération en génération. Les visiteurs parcourront 150 ans d'histoire autour de la tradition et de l'élaboration du Cognac jusqu'à l'inédit du Whisky Français Single Malt de Fontagard. Cette visite permettra de découvrir le chemin de la terre aux flacons. Une immersion unique au cœur d'un savoir-faire artisanal préservé depuis plus d'un siècle attend les amateurs de spiritueux.

Mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 et samedi 6 juin de 10h30 à 12h et de 15h à 16h30

Payant : 15€ par personne

Sur inscription : contact@whisky-fontagard.com, 06 85 66 41 21

Renseignements : 05 46 70 29 39

Distillerie de Fontagard, 1 route de la Voie Romaine 17520 Neulliac

www.whisky-fontagard.com

Production du maïs semences et élevage bovin

Virson, Charente-Maritime

L'exploitation Les Rouillères proposera une découverte croisée de son élevage bovin Limousin d'une part et de la production de maïs semences d'autre part. Les participants découvriront le fonctionnement de l'élevage, les pratiques mises en place ainsi que les enjeux liés à la production de viande en circuit court, à la construction des prix et aux réalités du métier. Un temps d'échanges se déroulera entourés des vaches. La visite permettra également d'aborder les spécificités du maïs semences, les étapes de production, le rôle de la station de semences et l'implication de jeunes locaux dans les travaux saisonniers. Des animations seront proposées pour les plus jeunes. Un goûter offert par la coopérative agricole Terre Atlantique viendra clôturer la rencontre.

Samedi 6 juin de 14h à 19h

Sur inscription : penon@orange.fr

Renseignements : 06 20 17 77 00

Les Rouillères, 1 chemin des Tilleuls 17290 Virson

www.saveursdelacharente.fr

Corrèze

Balade découverte du patrimoine agricole Saint-Bazile-de-Meyssac

Le PETR Vallée de la Dordogne corrézienne conviera le grand public à participer à une balade permettant de retracer l'évolution de l'agriculture locale à travers le village de Saint-Bazile-de-Meyssac et ses paysages. Cette déambulation offrira l'occasion de mieux comprendre les transformations des pratiques agricoles et leur inscription dans le territoire. Le parcours sera ponctué d'éléments d'interprétation du patrimoine et d'une présentation de productions locales, notamment à travers une exposition consacrée à la culture du tabac sur la commune.

Samedi 6 juin de 8h30 à 13h
Renseignements : 05 55 91 99 13
Les Sarrès 70 route du Bosplot 19500 Saint-Bazile-de-Meyssac
www.valleedordogne.org

Portes ouvertes sur l'agroécologie Beyssac

La ferme Terlenn ouvrira ses portes pour faire découvrir une agriculture fondée sur les principes de l'agroécologie et de la permaculture. Les visiteurs pourront comprendre comment produire pour nourrir tout en préservant les sols, la biodiversité et les équilibres naturels. Le parcours permettra d'explorer les pratiques mises en œuvre sur la ferme certifiée AB, d'observer les moutons Ouessant et leurs produits transformés, et d'échanger autour des enjeux liés aux productions locales et durables. Un circuit pédagogique, incluant une visite spéciale « jeunes », sera proposé pour découvrir le fonctionnement du site et ses choix agricoles.

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 10h à 18h30
Sur inscription : 06 12 47 29 74
Terlenn, 344 route de la Mazelle 19230 Beyssac
terlenn.fr

Découvertes agricoles avant d'applaudir les artistes Beyssin-Puy-d'Arnac

Le PETR Vallée de la Dordogne corrézienne organisera une soirée combinant découverte d'une ferme pédagogique et proposition artistique. La visite guidée des jardins de Beyssin permettra de mieux comprendre les activités agricoles menées sur le site et les pratiques associées. Elle sera suivie d'un spectacle mêlant texte, musique et voix, porté par plusieurs artistes (texte de Marcelle Delpastre, musique et voix, Marie-Laure Fraysse), offrant une lecture sensible du lien entre agriculture, nature et création.

Dimanche 7 juin de 18h à 20h et de 20h30 à 22h
Sur inscription : pat@valleedordogne.org
Les jardins de Beyssin, Beyssin Puy d'Arnac 19120 Beyssin-Puy-d'Arnac
www.valleedordogne.org

Dordogne

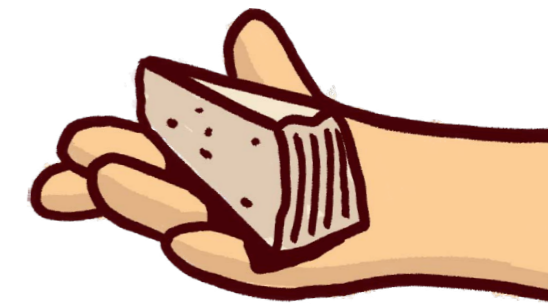
Rendez-vous au moulin de la Veyssière Neuville, Dordogne

Le moulin de la Veyssière proposera de plonger dans l'univers des huiles artisanales à travers la découverte d'un moulin familial fondé au XIX^e siècle. Les visiteurs suivront les différentes étapes de fabrication des huiles de noix et de noisette produites sur place grâce à un savoir-faire transmis depuis plusieurs générations. Cette visite permettra également d'explorer l'histoire du site, le fonctionnement des meules et les techniques de transformation utilisées pour préserver les qualités des huiles. Entre patrimoine, gastronomie et artisanat, le parcours mettra en lumière l'histoire de cette entreprise familiale installée au cœur du Périgord.

Vendredi 5 de 9h30 à 12h30 puis de 14h à 18h et samedi 6 juin de 9h30 à 18h
Renseignements : 05 53 82 03 07
Moulin de la Veyssière, La Petite Veyssière 24190 Neuville
www.moulindeLaveyssiere.fr



Ferme Terlenn



Gironde

Formation à la résilience alimentaire des territoires Camblanes-et-Meynac

Le Pôle Territorial Cœur Entre-deux-Mers proposera une formation dédiée aux élus autour d'un défi concret : évaluer la capacité d'un territoire à se nourrir en cas de rupture d'approvisionnement. Animée par Stéphane Linou, spécialiste de la sécurité alimentaire des territoires et ancien élu, la session s'appuiera sur des mises en situation et des cas pratiques. Les participants analyseront les fragilités des systèmes alimentaires, les dépendances logistiques et les leviers d'action, en intégrant les dimensions de durabilité, d'impact carbone et d'organisation des filières.

Jeudi 4 de 12h à 15h, vendredi 5 de 9h à 17h et samedi 6 juin de 12h à 17h
Payant : financé par le DIF, réservé aux élus
Sur inscription : www.coeurentre2mers.com/formation-securite-alim
Renseignements : 06 73 87 80 74
Cantine de Camblanes-et-Meynac, 2 place du Général de Gaulle 33360 Camblanes-et-Meynac
www.coeurentre2mers.com/formation-securite-alim

Du local dans les cantines Mazères

L'ADAR participera à l'opération « Du local dans les cantines », dédiée à la mise en avant des produits issus des producteurs du territoire. Les visiteurs pourront découvrir une initiative valorisant l'approvisionnement local, avec des menus spéciaux et des animations autour de la qualité alimentaire et de la traçabilité. Cette journée mettra en lumière le travail des cuisiniers et des producteurs engagés dans une alimentation de proximité.

Vendredi 5 juin de 8h à 16h
ADAR, 23 rue des Acacias 33210 Mazères

Portes ouvertes au château Fourton La Garenne Nérigean

Le château Fourton La Garenne proposera une visite de son exploitation mêlant production de légumes biologiques et élaboration de vins en biodynamie. Les participants découvriront les différentes activités du domaine, entre culture maraîchère et viticulture, ainsi que les pratiques mises en œuvre dans une démarche respectueuse de l'environnement. La visite permettra d'explorer les jardins et les espaces de production, avant de se poursuivre par une dégustation de vins issus du domaine. Les visiteurs pourront pique-niquer sur la place s'ils le souhaitent.

Samedi 6 de 10h à 19h et dimanche 7 juin de 10h à 18h
Sur réservation : chateaufourtonlagarnne@gmail.com
Renseignements : 06 76 98 39 78
Fourton la Garenne, passage Fourton 33750 Nérigean
www.fourtonlagarenne.com

En savoir plus sur le safran Nérigean

Terr'a Safran proposera une journée de découverte dédiée à ses cultures, le safran, les vignes, les baies de Goji et de notre nouvelle production de baies de sichuan biologique. Le public pourra parcourir l'exploitation, échanger avec les producteurs et mieux comprendre les spécificités de la production locale. Les visiteurs découvriront les parcelles et les différentes cultures mises en place, dans une ambiance conviviale et accessible à tous.

Samedi 6 juin de 9h à 18h
Renseignements : 06 62 65 15 14
Terr'a Safran, 161 passage Mathieu Eyraud 33750 Nérigean
www.terrasafran.com

Randonnée paysanne Nérigean

Une randonnée paysanne proposera un parcours de 7 kilomètres permettant de découvrir les productions locales aux côtés des producteurs. Les participants suivront un itinéraire guidé incluant 3 étapes autour des légumes, des fruits, du safran et des vins, avec un temps dédié à la rencontre et à l'échange. Cette sortie offrira une immersion dans les pratiques agricoles du territoire et la mise en valeur des produits locaux.

Dimanche 7 juin de 8h30 à 13h
Sur inscription : 06 62 65 15 14
Espace Invariable, 46 route du Grand Bos 33750 Nérigean
www.facebook.com/espacelinvariable

L'agroécologie en œuvre au château Champion Saint-Christophe-des-Bardes

Le domaine familial château Champion accueillera au cœur de son vignoble et de son chai pour présenter les pratiques mises en œuvre en faveur de l'agroécologie et de la vitalité des sols. Une visite commentée permettra d'aborder la biodiversité en vigne, les choix culturels durables et l'évolution des méthodes de production. La découverte se prolongera par une dégustation de plusieurs millésimes, accompagnée d'échanges autour des attentes et des enjeux pour les vins de demain. Possibilité de déjeuner sur place (payant).

Samedi 6 juin de 10h à 12h puis de 14h à 16h
Sur inscription : info@chateau-champion.com, 06 09 11 53 48
Château Champion, 762 route de Champion 33330 Saint-Christophe-des-Bardes
chateau-champion.com

Un week-end dédié à l'agriculture et à l'alimentation Targon

Le territoire du Pôle Territorial Cœur Entre-deux-Mers proposera un événement fédérateur autour des acteurs agricoles et alimentaires locaux. Durant trois jours, le public pourra découvrir la diversité des productions du territoire à travers des marchés de producteurs, des animations, des visites et des rencontres avec les professionnels. L'événement mettra en lumière les savoir-faire agricoles, les circuits courts ainsi que les liens entre agriculture, alimentation et territoire. Les visiteurs pourront échanger avec les producteurs, participer à des animations pédagogiques et mieux comprendre les enjeux liés à l'alimentation locale et durable.

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 8h à minuit
Sur inscription : www.coeurentre2mers.com
Cœur Entre-deux-mers, 20 bis grand Rue 33760 Targon
www.coeurentre2mers.com



Château Champion



Plus de 100 ans de travail dans la vigne au Château BruleSécaille Tauriac

Le château BruleSécaille ouvrira ses portes pour faire présenter plus d'un siècle de travail dans la vigne. Les visiteurs pourront parcourir le vignoble, comprendre les étapes de la culture et de la vinification, et découvrir l'histoire familiale du domaine. Une visite guidée permettra d'explorer les pratiques viticoles et les spécificités des appellations locales. Une dégustation de vins (blanc sec, rouge, rosé) sera proposée aux adultes afin d'échanger autour du terroir et du savoir-faire transmis depuis plusieurs générations.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 9h à 11h30 puis de 14h à 16h30
Entrée libre et gratuite pour le grand public (hors dégustation)
Sur réservation : 05 57 68 40 31, contact@brulesecaille.com
Dégustation : 5 € par personne (3 vins, réservée aux plus de 18 ans)
Château BruleSécaille, 29 route des Châteaux 33710 Tauriac
brulesecaille.com

Landes

Balade à vélo à la rencontre d'agriculteurs engagés Goos

La ferme de Barraguin accueillera une étape de DEEDA/Bicyclette, une balade à vélo organisée autour de la découverte de plusieurs exploitations agricoles landaises engagées dans l'aventure Des Enfants et des Arbres. Cette initiative mettra en lumière des pratiques agricoles favorisant la biodiversité, l'agroforesterie et la plantation de haies. Le parcours permettra de rencontrer trois agriculteurs du territoire et de découvrir leurs métiers, leurs productions et leurs engagements environnementaux. Les participants pourront échanger avec les producteurs et mieux comprendre les liens entre agriculture, paysages et biodiversité.

Samedi 6 juin de 10h à 12h
Renseignements : 07 82 69 71 68
Ferme de Barraguin, 483 route de Barraguin 40180 Goos
www.instagram.com/fermedebarraguin

Pyrénées-Atlantiques

Visite de l'atelier du piment Espelette

Le grand public sera convié à une découverte ludique et initiatique autour de la culture et de la production du piment d'Espelette, proposé par L'Atelier du Piment. Les participants suivront un parcours pédagogique permettant de comprendre les différentes étapes de production, depuis la culture en plein champ jusqu'à la transformation du produit. Des explications seront apportées sur les spécificités de cette production emblématique du territoire et sur les savoir-faire associés.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 10h à 17h
Sur inscription : 05 59 93 90 21
Atelier du Piment, Elizaldeko Bidea 64250 Espelette
www.atelier-du-piment-espelette.fr

Deux-Sèvres

Dans les coulisses de la Brasserie du Marais

Coulon

Il sera possible de découvrir l'atelier artisanal de la brasserie Tête de Mule, installée au cœur du Marais poitevin. La visite permettra d'en savoir plus sur les différentes étapes de fabrication des bières locales élaborées selon des méthodes traditionnelles, du brassage à la mise en bouteille. Les échanges porteront sur le métier de brasseur, les spécificités des recettes produites sur place ainsi que l'ancrage territorial de la brasserie. Une dégustation des bières artisanales viendra ponctuer ce moment consacré au savoir-faire brassicole local.

Lundi 1^{er}, mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 et samedi 6 juin de 10h à 20h

Sur inscription : contact@brasserietetedemule.fr

Renseignements : 05 49 24 35 94

Brasserie du Marais, 2 rue du Port de Brouillac 79510 Coulon

brasserietetedemule.fr

Vienne

Découvrir les produits du terroir local

Châtelleraut

Le Super U de Châtelleraut mettra à l'honneur les producteurs locaux à travers des dégustations de produits du terroir et des rencontres avec les éleveurs et artisans partenaires du magasin. L'événement permettra de découvrir une sélection de produits régionaux dans une démarche valorisant les circuits courts et l'engagement local. Les échanges avec les producteurs offriront un éclairage sur leurs savoir-faire et sur la qualité des productions proposées.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 10h à 12h30

Renseignements : 05 49 02 07 07

Super U Châtelleraut, rue du Paradis 86100 Châtelleraut

www.coursesu.com/chatelleraut

Haute-Vienne

Bleu Blanc Cœur à la rencontre du public au Super U

Ambazac

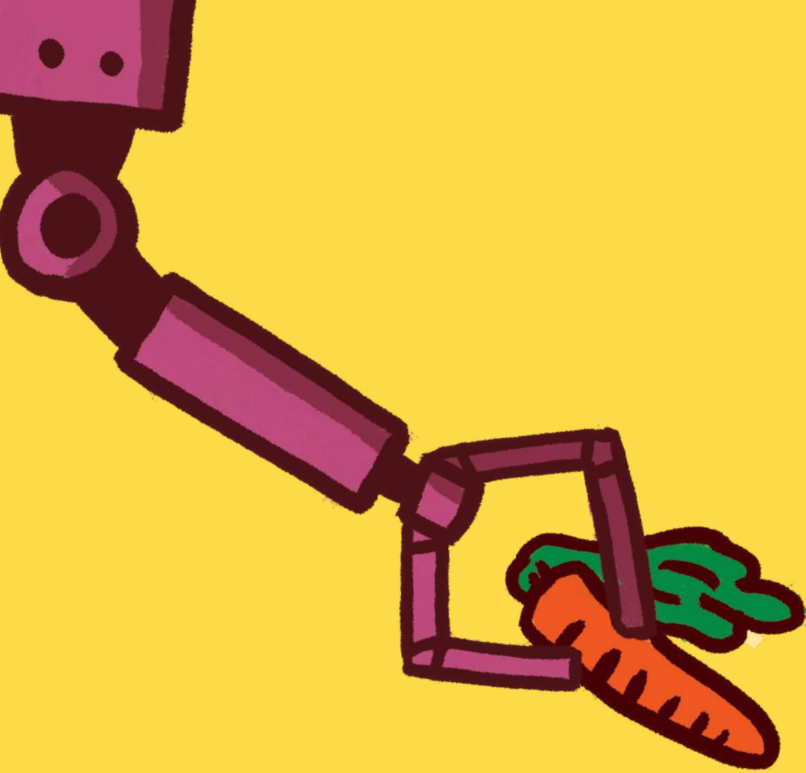
L'association Bleu Blanc Cœur sera présente au Super U Ambazac pour faire découvrir son engagement en faveur d'une agriculture plus durable et d'une alimentation de qualité. Les visiteurs pourront échanger autour des pratiques agricoles mises en avant par la démarche Bleu Blanc Cœur, notamment l'alimentation diversifiée des animaux (herbe, luzerne, graines riches en oméga 3) et ses effets sur la qualité nutritionnelle des produits. Ce temps de rencontre permettra de mieux comprendre les liens entre agriculture, environnement et santé.

Samedi 6 et dimanche 7 juin de 8h30 à 19h30

Super U Ambazac, 21 avenue de la Libération 87240 Ambazac

www.coursesu.com/ambazac





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