

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
Occitanie



Rendez-vous en Occitanie 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

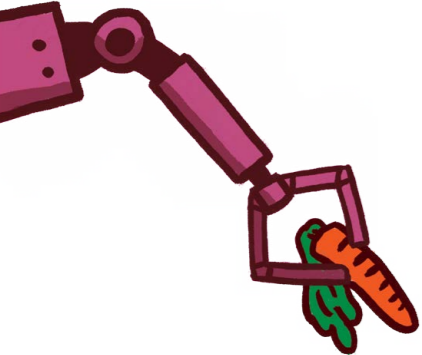
Fondation Avril, Axema, INRAE, Région Île-de-France

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.





Lauréats des « Coups 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.

Découverte des métiers de l'agriculture au CEFEL Montauban, Tarn-et-Garonne

Au Centre d'expérimentation des fruits et légumes, une journée pédagogique fera découvrir de manière concrète les métiers agricoles à différents publics. Les scolaires seront accueillis le matin pour explorer les étapes du parcours alimentaire, de la graine à l'assiette, grâce à des ateliers ludiques et des échanges avec les professionnels. L'après-midi réunira jeunes en mission locale et demandeurs d'emploi autour d'activités interactives, de vidéos et d'interventions permettant d'aborder les produits, les filières et les perspectives professionnelles. Un repas clôturera cette rencontre immersive.

Vendredi 5 juin de 9h45 à 17h

Centre d'expérimentation des fruits et légumes CEFEL, 49 chemin des Rives 82000 Montauban
www.cefel.eu



Centre d'expérimentation des fruits et légumes



Moulin de Saint-Lys



Rendez-vous au moulin de Saint-Lys Saint-Lys, Haute-Garonne

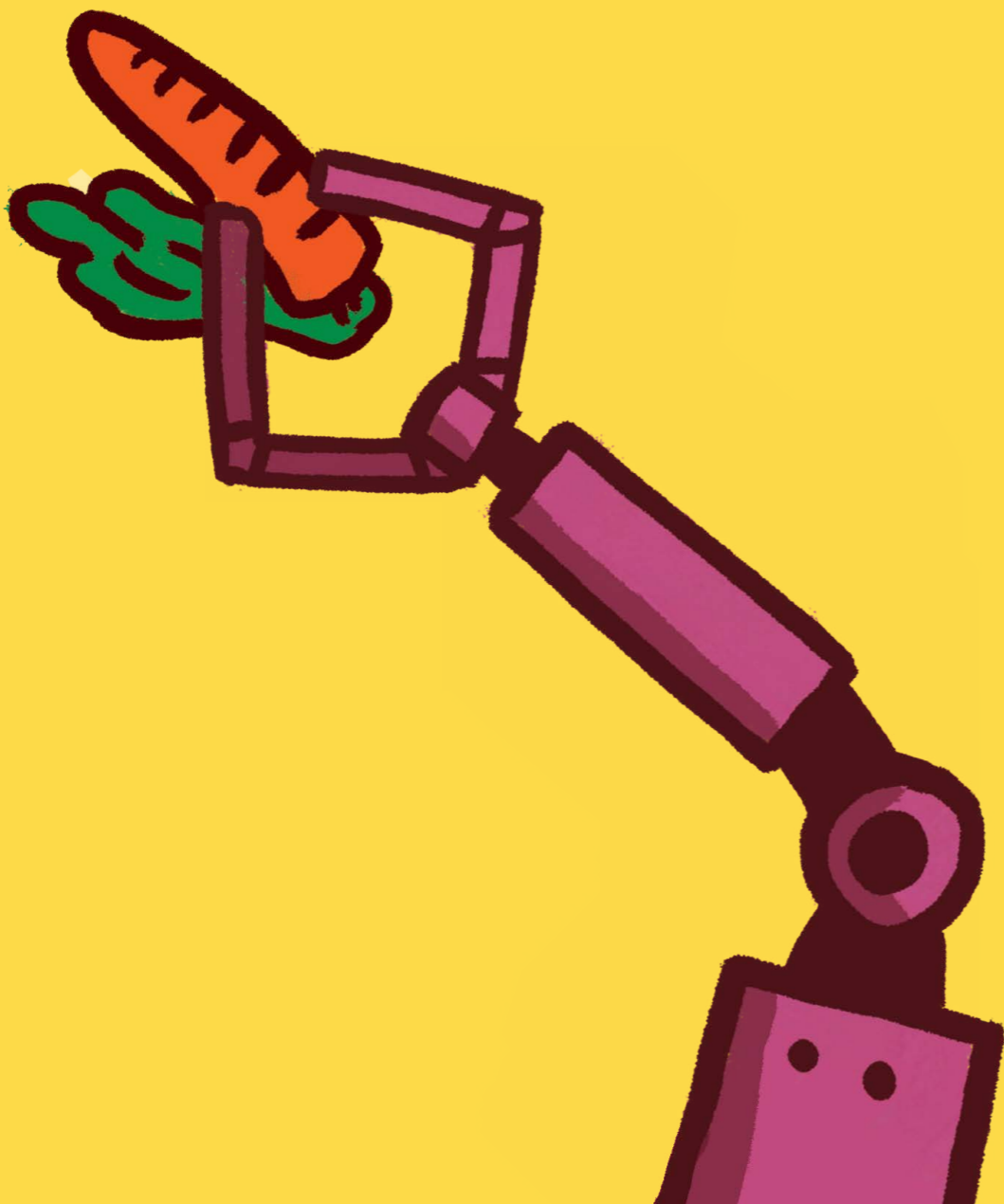
Au moulin de Saint-Lys, deux journées mettront en relation agriculteurs du territoire, scolaires et habitants autour d'un programme pédagogique et convivial. Le vendredi sera consacré à l'accueil de 9 à 12 classes, dont celles de la commune, avec la rencontre de neuf agriculteurs, la découverte des métiers et des échanges sur les cultures. Le samedi ouvrira largement au public avec des ateliers autour de l'alimentation, l'intervention d'une diététicienne et la présence de la Fédération de sport en milieu rural. L'ensemble proposera un temps de sensibilisation et de dialogue autour de l'agriculture locale.

Vendredi 5 de 9h à 11h30 et de 14h à 16h (scolaires), samedi 6 de 9h à 12h et de 14h à 18h

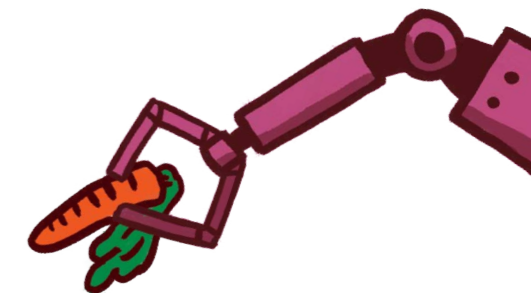
Sur inscription pour les scolaires
Moulin de Saint-Lys 31470 Saint-Lys
moulin-belard-de-saint-lys.com



Sélection programme



Vinaigrierie Codina



Ariège

Portes ouvertes festives du GAEC Crismarialain Mazères

Le GAEC Crismarialain donnera accès aux coulisses de son exploitation pour une journée dédiée à la découverte de la ferme et de ses productions. La matinée débutera par une marche de 5 ou 10 kilomètres, suivie d'animations musicales, d'un spectacle de danse et du nourrissage des bovins. Un marché de producteurs locaux et une restauration à base des produits de la ferme permettront de prolonger la rencontre autour des savoir-faire agricoles et des circuits courts.

Dimanche 7 juin de 10h à 17h
Renseignements : 06 15 98 71 15
GAEC Crismarialain, La Gene 09270 Mazères
gaeccrismarialain.fr

Aude

Les secrets de la Vinaigrierie Codina Lagrasse

Cyril Codina ouvrira les portes de sa vinaigrierie artisanale située dans l'Aude afin de faire découvrir son savoir-faire autour de la fabrication de vinaigres et produits dérivés. Installée à Lagrasse après une première activité à Béziers, la structure s'inscrit dans une démarche locale en travaillant avec des producteurs régionaux pour l'approvisionnement en matières premières. La visite permettra de comprendre les étapes de production ainsi que l'origine des produits utilisés, notamment pour les vinaigres, balsamiques et huiles d'olive.

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 10h à 18h30
Vinaigrierie Cyril Codina, 11 boulevard de la Promenade 11220 Lagrasse
www.entrepriseetdecouverte.fr

Aveyron

Visite immersive dans le monde des abeilles Saint-Affrique

L'Arc en Miel permettra au public d'approcher au plus près de cinq colonies d'abeilles afin de comprendre le fonctionnement d'une apiculture biologique attentive aux rythmes naturels. La visite guidée permettra d'observer la reine, d'aborder la communication entre abeilles et d'explorer les choix éthiques et techniques liés à la production de miels de qualité.

Samedi 6 juin de 16h45 à 18h30
Payant : 9 € par adulte
Sur inscription : larcenmiel.fr
L'arc en Miel, mas de Rouby 12400 Saint-Affrique
larcenmiel.fr

Gard

Porte ouverte et marché à la ferme Pont-Saint-Esprit

La ferme Les Dignes proposera une après-midi portes ouvertes sur son exploitation arboricole avec visite du verger et découverte des productions locales. Les visiteurs pourront échanger avec les producteurs, découvrir les étapes de culture et de récolte, et profiter d'un marché fermier proposant cerises, abricots, jus de fruits et autres produits du territoire.

Samedi 6 de 14h à 19h et dimanche 7 juin de 11h à 17h

Renseignements : 06 85 55 92 49

EARL Les Dignes, 2410 chemin de Beauchamp 30130 Pont Saint Esprit

www.facebook.com/lesdignes

Au cœur du Scamandre : découverte des taureaux, brebis et du riz Saint-Gilles

Les Délices du Scamandre ouvriront les portes de leur exploitation familiale située en Petite Camargue, entre élevage de taureaux en agriculture biologique et culture du riz IGP de Camargue. La visite matinale sur réservation permettra de découvrir les troupeaux élevés en plein air, leur alimentation produite sur l'exploitation et les spécificités de cet élevage extensif. Les échanges aborderont également la culture du riz camarguais, les pratiques agricoles en zone Natura 2000 et la transformation des produits. La boutique de la ferme proposera des produits élaborés sur place.

Vendredi 5 et samedi 6 de 9h30 à 20h30 puis dimanche 7 juin de 9h30 à 19h

Payant : 5 € par personne

Sur inscription : 06 61 72 19 31

Les Délices du Scamandre, 11951 route des Iscles 30800 Saint-Gilles

www.lesdelicesduscamandre.fr

Les spécialités oléicoles du moulin d'Uzès Uzès

Le moulin d'Uzès proposera de découvrir la production et la transformation artisanale des olives en huiles d'olive AOP, qu'elles soient conventionnelles ou biologiques. L'établissement mettra en lumière son savoir-faire autour de l'huile d'olive de Nîmes AOP, élaborée notamment à partir de la célèbre olive Picholine. Seront également présentées des spécialités comme l'huile d'olive « goût à l'ancienne », obtenue à partir d'olives fermentées, permettant d'appréhender la diversité des méthodes de fabrication et des profils aromatiques.

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 10h à 18h30

Le moulin d'Uzès, chemin du Mas de France 30700 Uzès

www.entrepriseetdecouverte.fr

Haute-Garonne

Découvrir Les Viviers du Comminges Antignac

Les Viviers du Comminges proposeront une découverte de leur élevage de truites conduit en agriculture biologique et distingué au Concours Général Agricole. Une visite de la partie pisciculture permettra de comprendre les différentes étapes de production et les spécificités des espèces élevées, notamment truites Arc-en-ciel, Fario et saumons de fontaine. Une présentation du fonctionnement de l'exploitation sera assurée, suivie d'un temps de dégustation de truites fraîches. La possibilité de pique-niquer sur place viendra compléter cette immersion au cœur du site.

Dimanche 7 juin de 10h à 18h

Sur inscription : 05 61 94 32 37, 06 71 08 44 72

Les Viviers du Comminges, 15 impasse Ero Hierlo 31110 Antignac

www.lesviviersducomminges.com



L'escargot Commingeois



Rencontres avec des producteurs au Super U Gourdan-Polignan

Le magasin Super U Gourdan-Polignan proposera des dégustations de produits locaux et des rencontres avec des producteurs. Les visiteurs pourront découvrir une sélection de produits du territoire, échanger avec les producteurs présents et mieux comprendre les circuits courts et les liens entre agriculture et alimentation. Un moment convivial pour valoriser les savoir-faire locaux au cœur du point de vente.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 9h30 à 19h

Super U, avenue de Luchon 31210 Gourdan-Polignan

www.coursesu.com/gourdanpolignan

Plongée dans l'héliciculture Saint-Bertrand-de-Comminges

L'escargot Commingeois présentera un atelier d'héliciculture où l'élevage des Petits et Gros Gris est entièrement réalisé sur place avant leur transformation en différentes recettes. Les visiteurs découvriront les parcs en plein air, les conditions d'élevage et les étapes de préparation. Les visites seront rythmées par des temps d'échange, une présentation des produits et une dégustation. Une petite restauration à base d'escargots sera proposée le midi, complétant la découverte de cette production originale.

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

Sur inscription : brianperrier@gmail.com, 07 68 53 38 54

L'escargot Commingeois, 185 chemin d'Escargots 31510 Saint-Bertrand-de-Comminges

lescargotcommingois.fr

Immersion au cœur du Grand Marché de Toulouse Toulouse

Le Grand Marché de Toulouse proposera une visite guidée permettant de découvrir les coulisses du principal marché de gros de la région. Cette immersion matinale conduira les participants à travers différents espaces de cette place essentielle de l'agroalimentaire régional, incluant le carreau des producteurs, les pavillons dédiés aux fruits, légumes et produits gastronomiques, ainsi que des structures liées à la formation et à l'innovation alimentaire. Le parcours mettra en lumière l'organisation des filières, la logistique d'approvisionnement et la diversité des métiers, avant de se conclure par un temps convivial autour d'un petit-déjeuner au sein du marché.

Vendredi 5 juin de 6h30 à 8h30

Payant : 22 € par personne

Sur inscription : lola.moureto@min-toulouseoccitanie.fr

Marché d'Intérêt National de Toulouse, 200 avenue des Etats-Unis 31000 Toulouse

www.lgm-mintoulouse.com



Gers

À la découverte de la chocolaterie Éthiquable

Fleurance

La chocolaterie Éthiquable, première fabrique industrielle de chocolat français entièrement dédiée au cacao issu du commerce équitable et de l'agriculture biologique, proposera un parcours découverte autour de ses savoir-faire. Cette visite permettra de suivre les étapes de transformation du cacao, de la fève à la tablette, avec des animations, dégustations et démonstrations. Le parcours mettra également en lumière les engagements de la structure, en donnant à comprendre les enjeux du commerce équitable et les réalités de la filière cacao à travers témoignages et échanges.

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 8h à 18h30

Chocolaterie Éthiquable, allée du Commerce Équitable 32500 Fleurance

www.ethiquable.coop/visiter-chocolaterie

Matinée au Verger du Cantaou

Panassac

Le Verger du Cantaou accueillera les curieux pour une matinée gourmande consacrée à la découverte des cultures fruitières et des productions du domaine. Les participants parcourront les vergers de noisettes ainsi que les cultures de myrtilles et de mûres, avec des explications sur les différentes productions et leur conduite selon les saisons. La visite se poursuivra sous serre autour des fruits rouges avant un temps de dégustation mettant à l'honneur les produits transformés du verger : confitures, jus, raisins de table et noisettes. Cette immersion permettra également de mieux comprendre les spécificités des cultures de plein champ dans le Gers.

Dimanche 7 juin de 9h30 à 12h15

Payant : 8 € par adulte

Sur inscription : [ici](#)

Renseignements : 06 03 10 70 85

Verger du Cantaou 32140 Panassac

www.bienvenue-a-la-ferme.com/occitanie/gers/panassac

Hérault

Petit marché de printemps

Saint-Étienne-de-Gourgas

Le petit marché de printemps réunira des producteurs et artisans installés dans le petit pré, avec un large choix de produits régionaux à découvrir et à déguster. La journée sera rythmée par plusieurs animations : balades à poneys, concert de musique irlandaise et celtique le matin avec le groupe Liven, ainsi qu'une balade nature l'après-midi. Un rendez-vous convivial et familial, en lien avec le festival « Manger comme on sème ».

Dimanche 7 juin de 10h à 17h

Le petit pré, route Royale 34700 Saint-Étienne-de-Gourgas

www.facebook.com/marchedetesaintetiennedegourgas

Marché de producteurs

Sérignan

Le domaine Lupia organisera un marché de producteurs mettant à l'honneur des aliments fermiers et locaux. Les visiteurs pourront découvrir une sélection de produits proposés par des producteurs passionnés, avec des possibilités de dégustation et de vente sur place. Des animations viendront ponctuer la journée, avec notamment des visites guidées, un jeu de piste et des balades à poney. L'événement offrira également un espace de restauration avec des assiettes fermières, favorisant les échanges autour des savoir-faire agricoles et du terroir.

Samedi 6 juin de 9h à 18h

Renseignements : 06 01 32 17 63

Domaine Lupia, route de Vendres 34410 Sérignan

domainelupia.fr



Ferme de Raillette



Lot

Parcours découverte autour de Rocamadour

Alvignac et Rocamadour

Les fermes de Raillette et des Alix proposeront un itinéraire gourmand à la découverte des productions et savoir-faire agricoles du territoire autour de Rocamadour. À la ferme de Raillette, les visiteurs découvriront un élevage de brebis, la production de noix ainsi que la fabrication d'huile artisanale, accompagnés d'une dégustation de produits fermiers. Un déjeuner à la ferme viendra ponctuer cette première étape avant la poursuite du parcours vers la ferme des Alix, spécialisée dans l'élevage caprin, la fabrication de fromages de chèvre et la savonnerie. Visites, dégustations et échanges avec les producteurs rythmeront l'après-midi, qui se conclura par un goûter mettant à l'honneur les productions locales du Lot.

Samedi 6 juin de 10h30 à 18h

Sur inscription : gaec.de.raillette@orange.fr, fermedesalix@gmail.com

Renseignements : 06 78 55 65 68, 07 67 07 04 06

Ferme de Raillette, Raillette 46500 Alvignac

Ferme des Alix, Les Alix 46500 Rocamadour

www.fermederaillette.fr

Hautes-Pyrénées

Place à l'Agri pour mieux la connaître

Tarbes

Dans le cadre de l'événement « Place à l'Agri », organisé par l'ANEFA (Association nationale pour l'emploi et la formation en agriculture) des Hautes-Pyrénées, plusieurs animations seront proposées tout au long de la matinée pour faire découvrir l'agriculture au grand public de manière ludique et accessible. Les visiteurs pourront participer à des ateliers pédagogiques, assister à des démonstrations, découvrir les animaux de la ferme et échanger avec des professionnels du secteur. Ces animations permettront d'aborder les métiers agricoles, les pratiques actuelles et les enjeux du secteur, dans une ambiance conviviale et familiale. Cet espace complète le village de producteurs et les rencontres autour de l'emploi, en offrant une approche interactive et immersive de l'agriculture.

Jeudi 4 juin de 9h à 14h

Renseignements : 05 62 94 57 34 (choix 2 service emploi)

Place du Foirail 65000 Tarbes



Pyrénées-Orientales

Du producteur au gastronome

Rivesaltes

La confrérie des Commandeurs du Babau accueillera une rencontre consacrée à la figue de Barbarie et à sa valorisation en circuit court. Aux jardins d'Émotions, un paysagiste arboriculteur et producteur présentera ce fruit emblématique, ainsi que les jus qui en sont issus. Le rendez-vous permettra d'aborder les conditions de production, les usages gastronomiques et les formes de transformation de cette culture locale.

Vendredi 5 juin de 10h à 10h30

Sur inscription : 06 13 46 18 45

Jardins d'Émotions, 1 rue de la Roussillonnaise 66600 Rivesaltes

www.rivesaltes-tourisme.com/commerce/jardins-demotions/

Balade ludique

Saint-Paul-de-Fenouillet

Mas Peyre proposera une balade ludique accessible à tous (4,5 kilomètres), permettant de découvrir le site et son environnement. Les visiteurs pourront profiter d'un parcours convivial, ponctué d'échanges autour des activités de la ferme et de la vie locale. Cette sortie offrira un moment de découverte en plein air, adapté aux familles et aux curieux souhaitant explorer le lieu autrement. Possibilité de se restaurer sur place (sur réservation).

Samedi 6 juin de 10h à 16h30

Renseignements : maspeyre@orange.fr

Mas Peyre, 39 avenue Général de Gaulle 66220 Saint Paul de Fenouillet

maspeyre.com

Pyrénées-Orientales

Déguster de la spiruline catalane

Torreilles

À Torreilles, Alg'ethic la spiruline catalane proposera un brunch végétal autour de la spiruline afin de faire découvrir au public les saveurs et les bienfaits de ce produit assimilé à une microalgue. Ce rendez-vous convivial permettra d'échanger autour de cet élevage atypique et de ses usages alimentaires. Les participants pourront partager un moment gourmand tout en abordant les enjeux liés aux nouvelles ressources alimentaires et aux productions locales. Cette animation s'inscrira dans l'opération « Fermes en Fête » organisée en Occitanie.

Samedi 6 juin de 11h30 à 14h

Sur réservation : 06 59 61 82 65

Alg'ethic la spiruline catalane, route de Sainte-Marie Les Rotes d'Ablard 66440 Torreilles

www.algethic.com

Tarn

Le Mohair de Gourjade

Saint-Jean-de-Vals

Le Mohair de Gourjade conviera le public pour lui faire découvrir son élevage de chèvres angora et d'animaux de compagnie. Les visiteurs pourront explorer la ferme, comprendre la filière du mohair et observer les animaux présents sur le site. La boutique permettra également de découvrir les produits issus de l'exploitation. L'accueil offrira un temps d'échange autour des pratiques d'élevage et du travail réalisé au quotidien.

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

Sur inscription : crystelegourjade81@gmail.com

Renseignements : 07 84 35 38 30

Le Mohair de Gourjade, 197 chemin de la Roussarié 81210 Saint-Jean-de-Vals

www.lemohairdegourjade.fr



Alg'ethic la spiruline catalane



Tarn-et-Garonne

Copains comme cochons

Caylus

La ferme porcine Auprès d'Idylle proposera une visite permettant de découvrir son fonctionnement et ses pratiques agricoles en production biologique. Le parcours présentera les activités d'élevage ainsi que les méthodes mises en œuvre, avec une démonstration de chien de conduite et une présentation des chiens de protection. Cette rencontre offrira également des temps d'échanges autour du métier d'agriculteur et se prolongera par une dégustation de produits issus de l'exploitation, mettant en avant une agriculture locale et engagée.

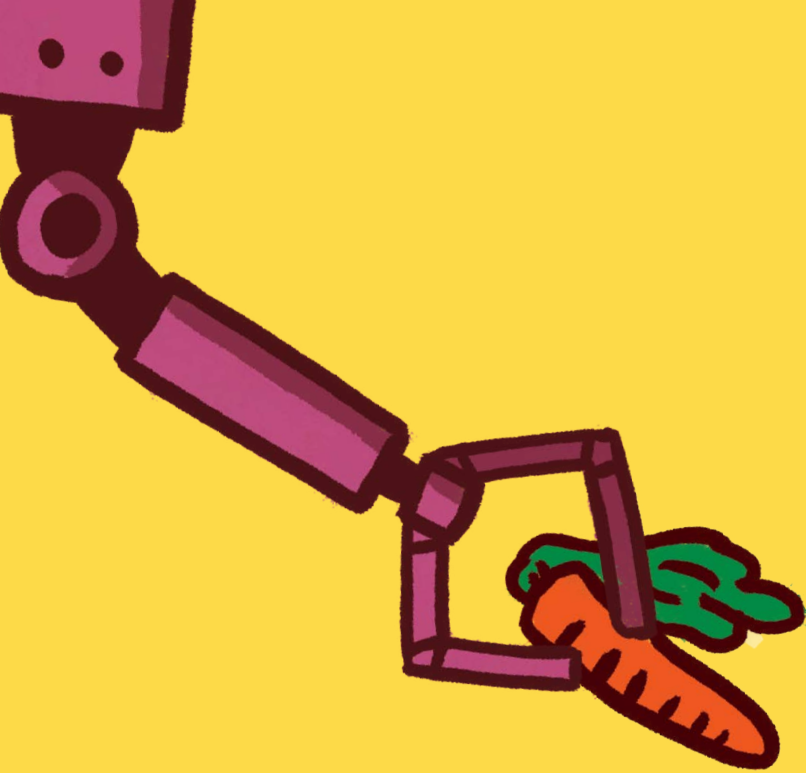
Dimanche 7 juin de 9h à 17h

Renseignements : 06 49 10 32 34

Auprès d'Idylle, lieu-dit Caudesaygues 82160 Caylus

www.copains-cochons.fr





Toutes les actualités sur :
www.journeesagriculture.fr

#JNAgri

Soutenu par
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Jeune Égalité Futurisme

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