

# JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE

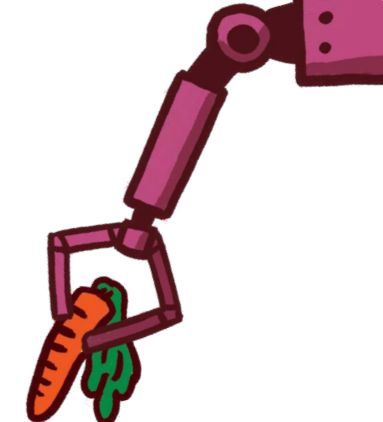
5.6.7 JUIN 26

6<sup>e</sup>  
ÉDITION

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

L'AGRICULTURE  
DEMAIN,  
QUEL AVENIR  
DANS NOS  
ASSIETTES?

Communiqué  
de presse  
Pays de la Loire



## Rendez-vous dans les Pays de la Loire 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

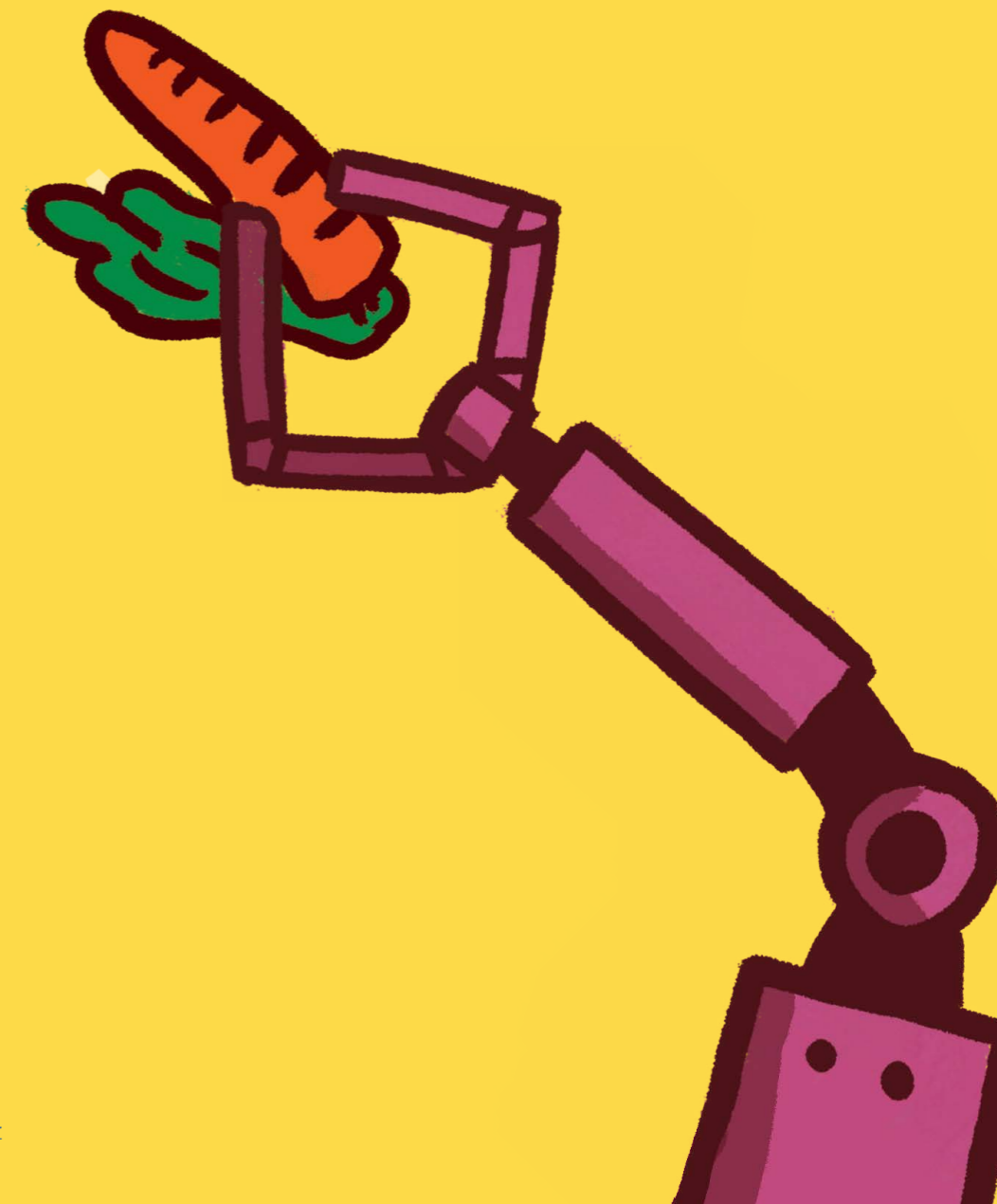
Soutiens  
Fondation Avril, Axema, INRAE, Région Île-de-France

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.



## Sélection programme



# Pays de la Loire

## Loire-Atlantique

### Rendez-vous à la ferme L'Orée des Bois Crossac

La ferme L'Orée des Bois accueillera le public pour une visite guidée consacrée à la découverte de son élevage de vaches Bretonne Pie Noir et des différents métiers de la ferme. Olivier Guinchard présentera le fonctionnement de l'exploitation, les pratiques d'élevage ainsi que le quotidien du troupeau à travers des échanges avec les visiteurs. Le parcours permettra également de découvrir les ruches de la ferme et les liens entre élevage, biodiversité et productions agricoles. Des dégustations de produits fermiers seront proposées tout au long de la journée, tandis qu'une animation musicale viendra rythmer le rendez-vous. Les visiteurs pourront aussi rencontrer « Pâteuse », l'égérie du troupeau, lors d'un moment de caressage spécialement prévu pour petits et grands.

Dimanche 7 juin de 10h30 à 18h  
Ferme L'Orée des Bois, La Haute Haire 44160 Crossac  
[www.tousalaferme.bzh](http://www.tousalaferme.bzh)

### Tout savoir sur la récolte du sel de Guérande Guérande

Terre de Sel, site de la coopérative Les Salines de Guérande, proposera aux visiteurs de découvrir, au cœur des marais salants, les gestes du paludier et les étapes de la récolte, tout en appréhendant le fonctionnement de cet écosystème spécifique. Selon la durée, des visites guidées permettront d'explorer la faune et la flore des marais, accompagnées d'explications sur les savoir-faire traditionnels et les enjeux de production. Un espace d'exposition présentera également l'histoire du sel et les particularités du sel de Guérande, complété par une boutique de produits locaux et régionaux.

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 10h à 18h30  
Payant : 10,50 € par personne la visite de 45 minutes  
Sur inscription : [www.terredesel.com](http://www.terredesel.com)  
Renseignements : 02 40 62 08 80  
Terre de Sel - Le Sel de Guérande, Pradel 44350 Guérande  
[www.terredesel.com](http://www.terredesel.com)

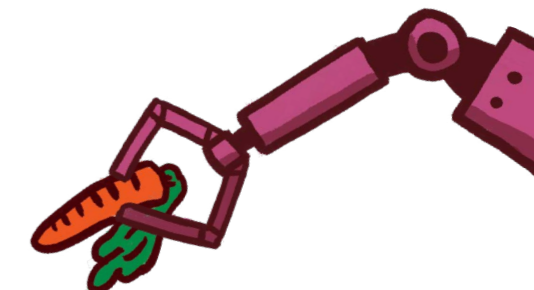
### Randonnée commentée dans les vignes Monnières

Le domaine Topaze animera une balade commentée au cœur des vignes afin de découvrir le travail du viticulteur et les spécificités du Muscadet. La randonnée permettra d'aborder les étapes de la culture de la vigne, les caractéristiques du terroir et les pratiques mises en œuvre au domaine. L'expérience se prolongera par une dégustation des cuvées, offrant un temps d'échange autour des savoir-faire viticoles et de la production locale.

Vendredi 5 de 14h à 17h puis samedi 6 et dimanche 7 juin de 11h à 12h30 et de 14h à 17h  
Payant : 9 € par personne  
Sur inscription : [contact@topaze-monnières.com](mailto:contact@topaze-monnières.com)  
Renseignements : 06 08 34 37 46  
Domaine Topaze, 20 rue de la Poste 44690 Monnières  
[www.topaze-monnières.com](http://www.topaze-monnières.com)



Ferme LG Bio



### Visiter le MiN Nantes Métropole et rencontrez les producteurs Rezé

Le MiN Nantes Métropole ouvrira exceptionnellement ses portes au grand public pour une visite guidée au cœur du plus grand marché d'intérêt national du Grand Ouest. Habituellement réservé aux professionnels, ce site permettra de découvrir les coulisses de son fonctionnement et le rôle qu'il joue dans l'approvisionnement alimentaire du territoire. Les visiteurs partiront à la rencontre des producteurs et grossistes du carreau afin de mieux comprendre les circuits de distribution des produits frais, les métiers présents sur le marché et les enjeux liés à la logistique alimentaire. Cette immersion offrira également l'occasion d'échanger avec les acteurs du MiN autour des filières agricoles et agroalimentaires locales.

Vendredi 5 juin de 6h à 9h  
Sur réservation : [p.mariot@minnantes.com](mailto:p.mariot@minnantes.com)  
Renseignements : 06 80 44 26 46 (Patrice Mariot)  
MiN Nantes Métropole, 71 boulevard Alfred Nobel 44400 Rezé  
[minnantes.com](http://minnantes.com)

### Une animation autour de l'alimentation durable Rezé

Le Super U Rezé mettra en avant la démarche Bleu Blanc Cœur à travers un espace d'échanges et de sensibilisation. Les visiteurs pourront en apprendre davantage sur les pratiques agricoles favorisant une meilleure qualité nutritionnelle des produits, notamment grâce à une alimentation animale diversifiée et équilibrée. Des temps de discussion permettront de mieux comprendre les liens entre production agricole, santé et environnement.

Vendredi 5 juin de 8h30 à 19h30  
Super U Rezé, 2 rue de la Galarnière 44400 Rezé  
[www.coursesu.com/vertou](http://www.coursesu.com/vertou)

### Le domaine fait sa guinguette Vallet

La famille Luneau organisera une soirée guinguette au domaine, invitant à partager un moment convivial sous le chêne ancestral. Au programme, barbecue, glaces fermières, bons vins du domaine et musique avec les chefs, dans une ambiance festive et familiale. Des jeux pour enfants seront également proposés, permettant de profiter d'un temps de détente et de découverte au cœur du vignoble, dans un cadre chaleureux et animé.

Vendredi 5 juin de 18h30 à 23h00  
Payant : 20 € par adulte  
Sur inscription : [contact@famille-luneau.fr](mailto:contact@famille-luneau.fr), 02 40 33 93 76  
Domaine Luneau, Le Bois Braud 44330 Vallet  
[www.famille-luneau.fr](http://www.famille-luneau.fr)

## Mayenne-et-Loire

### Portes ouvertes et rencontre avec les éleveurs Baugé-en-Anjou

La ferme de Villaine et la Charcuterie fermière Cochard proposeront une journée conviviale à la rencontre du quotidien des agriculteurs et de leurs productions locales. Les visiteurs pourront échanger avec des éleveurs passionnés, découvrir les élevages de bovins viande et de biches, visiter la ferme, rencontrer l'équipe de la charcuterie et participer à des animations tout au long de la journée. L'événement valorisera les savoir-faire agricoles et les circuits courts autour d'un moment festif en milieu rural.

Samedi 6 juin de 10h à 18h

Renseignements : 02 41 89 15 29, [contact@fermevillaine.fr](mailto:contact@fermevillaine.fr)  
Ferme de Villaine, 777 route de Villaine 49150 Baugé-en-Anjou  
[www.fermedevillaine.fr](http://www.fermedevillaine.fr)

### Immersion à la ferme, du lait au beurre Ombree-d'Anjou

La ferme LG Bio proposera de plonger dans l'univers de la production laitière, de la vache jusqu'aux produits transformés. Les visiteurs suivront le parcours du lait au cœur de l'exploitation : découverte du troupeau, compréhension de l'alimentation et de la traite, puis observation des étapes de transformation. Cette visite se prolonge par un atelier pratique où chacun pourra fabriquer son propre beurre à partir de crème. Cette expérience pédagogique et accessible permet de mieux comprendre le lien entre élevage, transformation et alimentation, tout en valorisant les savoir-faire en agriculture biologique et en circuits courts.

Mercredi 3 juin (atelier) de 15h30 à 17h et vendredi 5 juin (visite) de 17h à 18h30

Payant (atelier) : 12 € par personne  
Sur inscription : 06 70 28 86 73, [bio@gmail.com](mailto:bio@gmail.com)  
La ferme LG Bio, Lieu dit La Guiblaie 49520 Ombree d'Anjou  
[lafermelgbio.com](http://lafermelgbio.com)

## Mayenne

### Découvrir la culture des champignons à Landivy Landivy

La Champignonnière LOU ouvrira ses portes pour faire découvrir les coulisses de la production. Les visiteurs plongeront dans un univers méconnu, où ils comprendront comment sont cultivés des champignons frais dans des conditions maîtrisées, avec une attention particulière portée à l'environnement et à la réduction des intrants. Le parcours permettra de suivre toutes les étapes, de la culture à la récolte. Les producteurs aborderont aussi les enjeux techniques et agricoles liés à cette filière spécifique. L'occasion aussi d'en apprendre plus sur les variétés comme le champignon de Paris, le shiitaké ou le pleurote.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 9h à 12h et de 14h à 17h

Sur inscription : 02 99 18 82 90  
LOU légumes, La Madeleine 53190 Landivy  
[lou-legumes.com](http://lou-legumes.com)



Ferme de Launay



### À la rencontre de cochons plein air Launay

La ferme de Launay organisera une visite guidée immersive de son élevage porcin en plein air. Le parcours permettra d'observer les cochons dans leur environnement naturel, de comprendre leur mode d'élevage, leur alimentation et les choix effectués pour concilier bien-être animal, production locale et qualité alimentaire. La découverte se prolongera par une dégustation de produits issus de la ferme et des animations familiales, favorisant le dialogue entre producteurs et consommateurs.

Samedi 6 juin de 15h à 16h30

Sur inscription : [www.facebook.com/lafermedelaunay](https://www.facebook.com/lafermedelaunay)  
Renseignements : 02 43 10 97 70  
La ferme de Launay, Launay 53340 Préaux  
[www.facebook.com/lafermedelaunay](https://www.facebook.com/lafermedelaunay)

### Marché et salon de producteurs mayennais Laval

La Chambre d'agriculture des Pays de la Loire proposera deux rendez-vous complémentaires à l'Espace Mayenne autour des produits locaux et des acteurs du territoire. Le vendredi, le marché des producteurs réunira une vingtaine d'exposants mayennais avec restauration et animation musicale, valorisant la diversité des productions locales dans un cadre convivial. Quelques jours auparavant, un salon professionnel permettra aux acteurs de la restauration, de la distribution et aux acheteurs de rencontrer des fournisseurs du territoire, favorisant les échanges autour du savoir-faire et des produits régionaux.

Salon professionnel : mercredi 3 juin de 10h à 16h

Marché : vendredi 5 juin de 16h à 21h  
Sur inscription : [marie.larrive@pl.chambagri.fr](mailto:marie.larrive@pl.chambagri.fr)  
Renseignements : 02 43 67 36 58  
Espace Mayenne Laval, boulevard Pierre Elain 53000 Laval

### La Vélo Fourchette, circuit entre fermes Pré-en-Pail-Saint-Samson - Gesvres

Le CIVAM Bio 53 proposera un parcours à vélo reliant la ferme fromagère du Pays de Pail à Lou Safran, permettant de découvrir deux productions locales au fil d'un itinéraire accessible. Le départ s'effectuera depuis la ferme avec une présentation de l'élevage et une dégustation de fromages, avant de rejoindre Lou Safran pour explorer cette culture et ses produits transformés. Cette itinérance offrira une approche concrète des pratiques agricoles locales et des savoir-faire, tout en valorisant une mobilité douce et un lien direct entre producteurs du territoire.

Dimanche 7 juin de 10h30 à 16h

Sur inscription : [www.civambio53.fr](http://www.civambio53.fr)  
Ferme fromagère du Pays de Pail, Les Belles Maisons du Bas 53140 Pré-en-Pail-Saint-Samson  
[www.civambio53.fr](http://www.civambio53.fr)

## Sarthe

### Animation Bel à l'Hyper U Écommoy Écommoy

Bel déploiera à l'Hyper U Écommoy un dispositif d'animation grand public avec pour objectif de valoriser le lien entre ses marques, les filières agricoles partenaires et l'alimentation du quotidien. Le samedi, la présence d'éleveurs de l'APBO (Association des Producteurs de Lait Bel de l'Ouest) viendra illustrer concrètement cet engagement, à travers des échanges directs avec les consommateurs autour de leur métier et de leur rôle au sein de la filière laitière. Pensée par Bel en collaboration avec le magasin, l'animation reposera sur plusieurs espaces complémentaires : un coin dégustation mettant en avant certaines nouveautés de ses marques, un espace d'information dédié au partenariat agricole, ainsi qu'un quiz client destiné à sensibiliser petits et grands, de manière ludique, à la thématique de l'agriculture durable. Le tout s'inscrira dans un univers chaleureux et familial, renforcé par une mise en scène champêtre portée par le magasin.

Vendredi 5 et samedi 6 juin (horaires à préciser)  
Hyper U Écommoy, route du Mans 72220 Écommoy  
[www.coursesu.com](http://www.coursesu.com)

### Visite d'une ferme laitière partenaire de Bel Lieu à préciser

Bel organisera une visite à la ferme en Sarthe afin de permettre à plusieurs familles de découvrir concrètement le quotidien d'un élevage laitier et de mieux comprendre les réalités du métier d'éleveur. Pensée comme un moment de pédagogie et d'échange, cette immersion au cœur du terrain mettra en lumière le savoir-faire des producteurs partenaires de Bel et illustrer de façon concrète le lien entre agriculture, élevage laitier et alimentation.

Samedi 6 juin (horaires à préciser)  
Sarthe

## Vendée

### Plongée dans le marais salant et le métier de saunier Beauvoir-sur-Mer

Aux salines du Breuil, les visiteurs seront invités à plonger dans l'univers du métier de saunier au cœur d'un marais salant situé en zone naturelle classée Natura 2000. La visite permettra de comprendre les étapes de production du sel, depuis la gestion de l'eau jusqu'à la récolte, tout en découvrant les spécificités de cet environnement fragile.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 11h à 12h et de 16h à 17h  
Sur inscription : 06 95 59 87 18, [Visite Marais salant Salines du Breuil - Salines du Breuil](http://www.salinesdubreuil.com)  
Salines du Breuil, Le Breuil 85230 Beauvoir-sur-Mer  
[www.salinesdubreuil.com](http://www.salinesdubreuil.com)

### Mieux connaître les fleurs comestibles Coëx

Le jardin de Pauline proposera une visite guidée consacrée à l'univers des fleurs comestibles et à leurs usages culinaires. Le parcours permettra d'identifier différentes variétés, d'aborder leurs saveurs et leurs conditions de culture, ainsi que leur place dans une alimentation diversifiée. Des échanges autour des pratiques de production et des idées de dégustation viendront compléter cette immersion au cœur d'un jardin dédié aux fleurs à croquer.

Vendredi 5 de 17h à 18h30, samedi 6 de 10h à 11h30 puis de 15h à 15h30, puis dimanche 7 juin de 7h30 à 8h puis de 17h30 à 19h30  
Payant : 5,50 € par adulte, 3,50 € pour les enfants  
Sur inscription : 06 28 28 12 73  
Renseignements : 06 98 51 21 00  
Le jardin de Pauline, La Bernadière 85220 Coëx  
[www.lejardindepauline85.fr](http://www.lejardindepauline85.fr)



Salines du Breuil



### En savoir plus sur la démarche vertueuse Bleu Blanc Cœur Fontenay-le-Comte

L'association Bleu Blanc Cœur sera mise à l'honneur au sein du Hyper U Fontenay-le-Comte. Bleu Blanc Cœur valorise une agriculture à vocation santé et environnement, fondée sur une alimentation animale diversifiée (herbe, luzerne, graines riches en oméga 3). L'événement permet de mieux comprendre cette démarche, ses bénéfices pour la qualité des produits et son impact sur les filières agricoles.

Vendredi 5 juin de 8h30 à 19h30  
Hyper U Fontenay-le-Comte, 83 avenue François Mitterrand 85200 Fontenay-le-Comte  
[www.coursesu.com/fontenaylecomte](http://www.coursesu.com/fontenaylecomte)

### Rencontrer les producteurs des approvisionnements locaux La Roche-sur-Yon

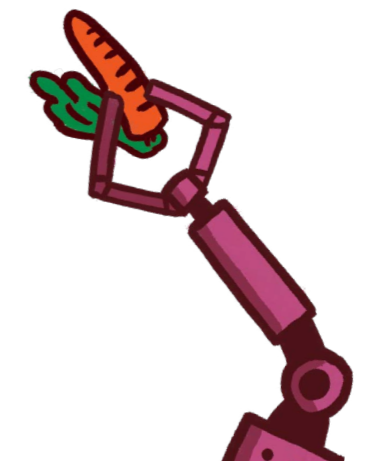
L'Hyper U de La Roche-sur-Yon proposera une animation mettant à l'honneur les producteurs et fournisseurs locaux réunis autour de leurs produits du terroir vendéen. Les visiteurs pourront rencontrer celles et ceux qui cultivent et transforment des produits de proximité, déguster des spécialités et échanger sur les pratiques de production ou d'élevage qui font vivre le territoire. Cette mise en lumière valorisera le lien entre grande distribution et circuits courts.

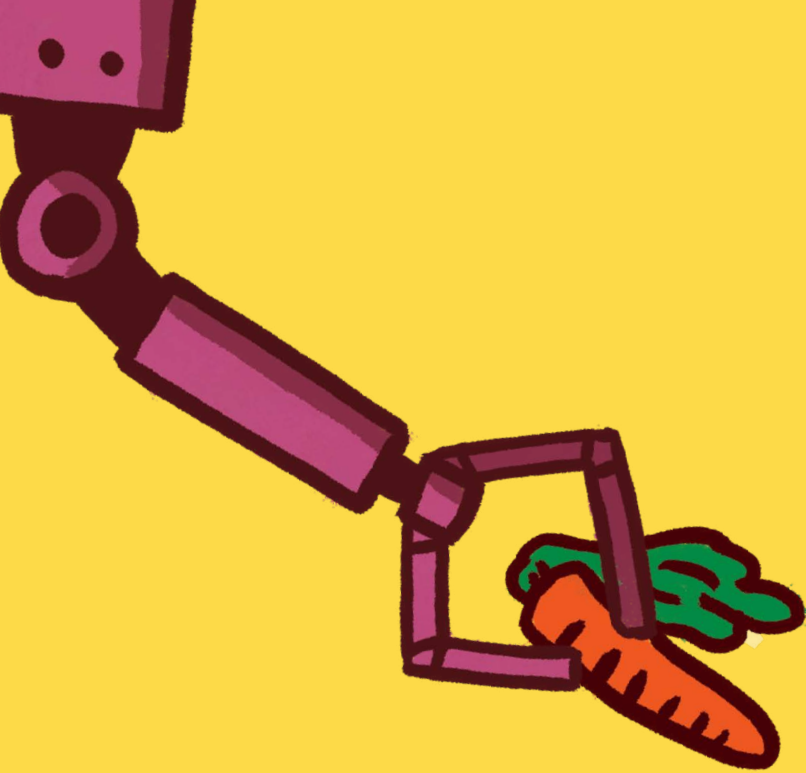
Vendredi 5 et samedi 6 juin de 9h à 20h  
Renseignements : 02 51 44 51 83  
Hyper U La Roche-sur-Yon, route de Nantes 85000 La Roche-sur-Yon  
[www.magasins-u.com/magasin/hyperu-larochesuryon](http://www.magasins-u.com/magasin/hyperu-larochesuryon)

### Rendez-vous à la ferme en Bocage L'Oie

Une matinée de découverte à la ferme en Bocage permettra de comprendre le fonctionnement d'un système d'élevage en circuit court. Les visiteurs seront guidés au plus près des animaux et découvriront les pratiques d'alimentation, de gestion des pâtures et d'organisation du troupeau. L'équipe expliquera le lien entre production, environnement et alimentation, dans une approche pédagogique accessible à tous. La visite offrira un temps privilégié pour échanger avec les éleveurs et explorer le quotidien de la ferme.

Dimanche 7 juin de 9h30 à 12h  
Réservation : 06 10 17 09 80, [lafermeenbocage85@gmail.com](mailto:lafermeenbocage85@gmail.com)  
EARL La ferme en Bocage, 5 l'Hopiteau 85140 L'Oie  
[lafermeenbocage85.fr](http://lafermeenbocage85.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  
*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 AU FERME CHAMBRES D'AGRICULTURE

Partenaires médias

radiofrance

ici

france.tv