

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
Provence-Alpes-
Côte d'Azur



Rendez-vous en Provence-Alpes-Côte d'Azur 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

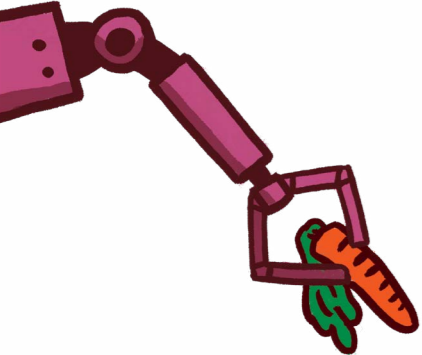
Mécènes
Marché international de Rungis, Panzani

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.

Quel avenir dans nos assiettes en Pays d'Arles ?
Arles, Bouches-du-Rhône

Au tiers lieu La Verrerie, un jardin en périphérie d'Arles doté de potagers en permaculture, une journée festive proposera un parcours ludique et gourmand autour de l'alimentation locale. Les visiteurs participeront à un circuit de jeux comme dans une kermesse, avec une carte à tamponner au fil des ateliers. Un espace réunira producteurs et AMAP, tandis qu'un atelier de transformation permettra de mettre en bocal des légumes déclassés. La journée intégrera aussi une présentation d'un livre de recettes provençales, des ateliers créatifs et poétiques, une exposition sur la sécurité sociale de l'alimentaire et un grand pique-nique partagé zéro déchet.

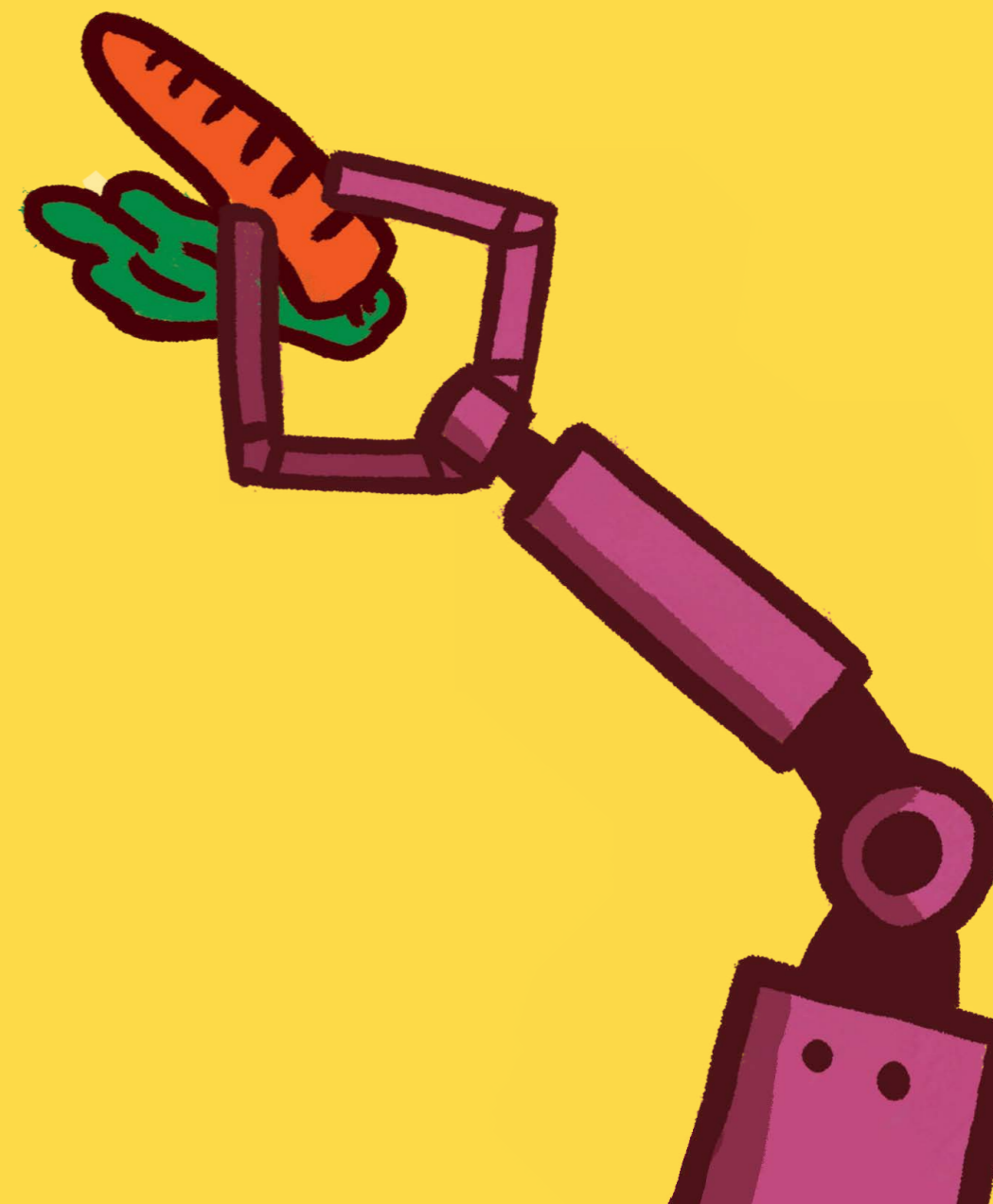
Dimanche 7 juin de 11h à 17h30
Sur inscription : 06 73 66 57 97
Tiers lieu la verrerie 13400 Arles
laverrierearles.fr



Tiers lieu La Verrerie



Sélection programme



Provence-Alpes-Côte d'Azur

Alpes-de-Haute-Provence

Découverte de la confiserie Leblanc Banon

La confiserie Leblanc accueillera les curieux dans son atelier installé au pied du village de Banon, au cœur de la Haute-Provence. Les participants pourront observer les différentes étapes de fabrication des confiseries et comprendre les méthodes mises en œuvre. La visite permettra d'aborder le travail des matières premières, les techniques utilisées ainsi que l'organisation de la production. Située entre les montagnes de Lure et du Ventoux, la structure mettra en lumière un savoir-faire local ancré dans son territoire.

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 10h à 12h30 puis de 14h à 19h
Sur inscription : www.entrepriseetdecouverte.fr/visite/la-chocolaterie-de-banon
Renseignements : 04 65 69 00 50
Confiserie Leblanc, Le Puy 04150 Banon
maisondepaysdignois.fr/MaisonDeProduits/producteurartisan/confiserie-leblanc

Dans les coulisses de la biscuiterie de Forcalquier Forcalquier

La biscuiterie de Forcalquier présentera aux curieux son activité artisanale spécialisée dans la fabrication de biscuits à partir de blés anciens. Les participants pourront observer les différentes étapes de production et comprendre les méthodes utilisées dans cette fabrication. La visite permettra d'aborder les choix de matières premières et les procédés mis en œuvre dans l'atelier. Cette rencontre offrira un aperçu du savoir-faire artisanal de la biscuiterie.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h30
Sur inscription : www.entrepriseetdecouverte.fr
Renseignements : 09 67 22 66 36
Biscuiterie de Forcalquier, 28 avenue Saint-Promasse 04300 Forcalquier
www.entrepriseetdecouverte.fr

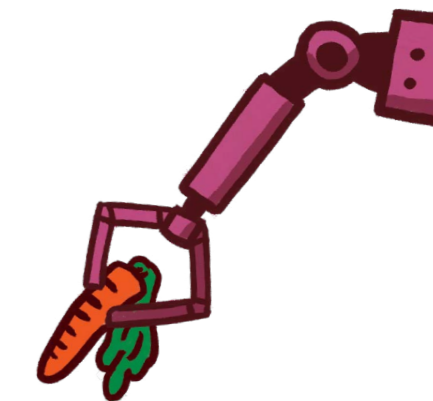
La valorisation des fruits aux Comtes de Provence Peyruis

La manufacture de confitures Comtes de Provence dévoilera son savoir-faire et ses secrets de fabrication développés au fil du temps. Les visiteurs suivront les différentes étapes de transformation des fruits, depuis leur sélection jusqu'à leur cuisson en atelier, en lien avec les méthodes traditionnelles de confiserie. La présentation mettra en avant les recettes inspirées du terroir méditerranéen et les choix de production garantissant des produits naturels, sans colorants ni additifs.

Vendredi 5 juin de 9h à 17h
Payant : 2 € par personne
Sur inscription : www.comtes-de-provence.fr
Renseignements : 04 92 32 23 00
Agro'Novae Industrie - Comtes de Provence, 11 espace Saint-Pierre 04310 Peyruis
www.comtes-de-provence.fr



Exploitation Pas de Côté



Visiter l'Écomusée l'Olivier Volx

L'Écomusée de l'Olivier proposera un parcours autour de la culture de l'olivier et de la fabrication de l'huile, à travers différentes étapes pédagogiques et sensorielles. Les participants découvriront l'histoire de cet arbre emblématique, les techniques de récolte et les procédés de transformation traditionnels. La visite permettra d'aborder les usages de l'huile d'olive et ses caractéristiques, en lien avec le territoire méditerranéen, du savon au combustible et à l'huile. Ce parcours immersif offrira une lecture complète du savoir-faire oléicole et de ses dimensions culturelles et gastronomiques.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 10h à 13h et de 14h à 18h
Sur inscription : www.entrepriseetdecouverte.fr/visite/ecomusee-olivier
Renseignements : 04 86 63 53 15
Les Fours à Chaux, ancienne route de Forcalquier 04130 Volx
www.mb-1830.com/fr/musee-degustation-huile-d-olive

Hautes-Alpes

Découvrir un rucher et sa miellerie Puy-Saint-Eusèbe

Le grand public sera invité par l'exploitation Pas de Côté à découvrir son rucher et sa miellerie. La visite permettra de mieux comprendre le métier d'apiculteur, le rôle des abeilles et leur environnement naturel. Les différentes étapes de fabrication du miel seront présentées, depuis le fonctionnement des ruches jusqu'à l'extraction et la mise en pot. Le matériel utilisé, les techniques de travail et les spécificités de la production apicole locale seront également expliqués au fil du parcours.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 14h à 18h
Sur inscription : jean@bertier.fr, 06 20 48 19 26
Pas de Côté, 219 rue de la Baume 05200 Puy-Saint-Eusèbe
mesabeilles.pasdecote.net

Dégustation de pâtes locales Serres

Une dégustation de pâtes locales sera proposée au U Express de Serres, mettant à l'honneur des produits issus du territoire. Les visiteurs pourront découvrir différentes variétés de pâtes, échanger sur leur fabrication et leur origine, et apprécier la qualité de produits élaborés à partir de matières premières locales. Ce temps de dégustation permettra de valoriser les circuits courts et de sensibiliser à une alimentation de proximité, accessible et ancrée dans le territoire.

Vendredi 5 juin de 11h à 14h
Sur inscription : uexpress.serres.commercial@systeme-u.fr
U Express, allée de la Gare 05700 Serres
www.coursesu.com

Alpes-Maritimes

Visiter la Maison de parfum Galimard Grasse

La maison de parfum Galimard ouvrira les portes de son usine de parfumerie à Grasse pour faire découvrir les différentes étapes de fabrication. La visite permettra d'explorer les laboratoires et les ateliers de conditionnement, tout en présentant les méthodes d'extraction des matières premières et l'origine des essences utilisées. Le parcours mettra également en lumière une collection d'objets anciens et de machines liées à l'histoire de la parfumerie, ainsi que les techniques de composition olfactive. Une découverte de la gamme de produits Galimard viendra compléter cette immersion dans le savoir-faire de la maison.

Vendredi 5, samedi 6 juin et dimanche 7 juin de 10h à 18h
Maison de parfum Galimard, 73 route de Cannes 06130 Grasse
www.entrepriseetdecouverte.fr/visite/parfumerie-galimard-grasse

Découverte de la chèvrerie de Valbonne Valbonne

Une visite guidée de la chèvrerie de Valbonne permettra d'apprécier le fonctionnement d'une exploitation caprine et les gestes du métier d'éleveur. La présentation abordera les soins apportés aux chèvres, l'organisation des ateliers de transformation du lait en fromages artisanaux et les pratiques respectueuses du bien-être animal. Des échanges avec l'équipe de la ferme permettront de mieux comprendre les savoir-faire liés à l'élevage caprin.

Samedi 6 juin de 9h3 à 12h00 puis de 15h00 à 19h
Renseignements : 06 86 52 38 47
Chèvrerie de Valbonne, 1382 route de Biot 06560 Valbonne
www.facebook.com/LaChevrerieDeValbonne

Bouches-du-Rhône

Explorer le château Virant Lançon-Provence

Le château Virant accueillera dans son moulin à huile situé dans une région historique de production d'huile d'olive. Les participants pourront observer les méthodes et les équipements utilisés pour produire des huiles d'olive de haute qualité. La visite permettra d'aborder les techniques de fabrication ainsi que les spécificités de cette production reconnue. Cette rencontre offrira un aperçu du savoir-faire du domaine et de la qualité de ses produits distribués en France et à l'étranger.

Vendredi 5 juin et samedi 6 juin de 18h à 20h
Sur inscription : www.entrepriseetdecouverte.fr/visite/chateau-virant
Renseignements : 04 90 42 44 47
Château Virant, D 10 13680 Lançon-Provence
www.chateauvirant.com

À la découverte de l'huile d'olive au Moulin Castelas Les Baux-de-Provence

Le moulin Castelas proposera une visite de son site autour de la transformation de l'olive en huile, enrichie par la projection d'un film retraçant le parcours « de l'olive à l'huile d'olive ». Les participants découvriront les différentes étapes de fabrication ainsi que les spécificités du travail du moulin. Une dégustation de plusieurs huiles d'olive permettra d'explorer leurs profils sensoriels et de mieux comprendre les caractéristiques de chaque production.

Vendredi 5 juin de 8h30 à 18h30 puis samedi 6 juin de 10h à 13h et de 14h30 à 18h30
Sur inscription : www.castelas.com
Renseignements : 04 90 54 50 86
Moulin Castelas, 2455 route des Oliviers 13520 Les Baux-de-Provence
www.castelas.com



Marché des producteurs
de Pays du Castellet



Glanage solidaire avec les apprenants d'Alpill'Campus Graveson

Une opération de glanage de fin de récolte sera menée chez Nour Ayouch, maraîcher en agriculture biologique à Graveson, avec les apprenants en BPREA de l'établissement Alpill'Campus de Saint-Rémy-de-Provence. Les produits récoltés seront remis à une épicerie sociale et solidaire. À travers cette action, sera rappelé le rôle central des agricultrices et agriculteurs dans l'accès de tous à des produits de qualité.

Vendredi 5 juin de 9h30 à 12h30
Sur inscription : chauvet-durand@orange.fr
Renseignements : 06 73 66 56 97
Nour Ayouch maraîcher en agriculture biologique, chemin de l'Hermitan 13690 Graveson
www.facebook.com/AlpillCampus

Var

Marché des producteurs de Pays du Castellet Le Castellet

Mis en place par la Chambre d'agriculture du Var, le marché de producteurs de Pays rassemble exclusivement des agriculteurs et des artisans locaux. Une opportunité pour le grand public de questionner directement les exploitants sur leurs méthodes de production et la qualité des aliments proposés. Il sera ainsi possible de se procurer des fruits, légumes, produits transformés et spécialités régionales, dans une logique de circuits courts. Ce rendez-vous permettra de mieux connaître l'origine des produits et de soutenir l'agriculture locale et son savoir-faire.

Marché des producteurs de Pays du Castellet
Samedi 6 juin de 8h à 12h
Le Plan du Castellet, place Herrischried 83330 Le Castellet
www.bienvenue-a-la-ferme.com
Marché des producteurs de Pays de Lorgues
Samedi 6 juin de 8h à 13h
Boulevard de la République 83510 Lorgues
www.bienvenue-a-la-ferme.com/provence-alpes-cote-d-azur/var/lorgues
Marchés des producteurs de Pays d'Ollioules
Vendredi 5 juin de 17h à 19h
Route de la Gare 83190 Ollioules
www.bienvenue-a-la-ferme.com/provence-alpes-cote-d-azur/var/ollioules/marche

Une animation Bleu Blanc Cœur Rocbaron

L'association Bleu Blanc Cœur sera mise en avant au Super U Rocbaron à travers une animation dédiée aux pratiques agricoles responsables. Le public pourra découvrir les principes de cette démarche, fondée sur une alimentation animale diversifiée et mieux comprendre ses effets sur la qualité nutritionnelle des produits. Des échanges permettront d'explorer les liens entre modes de production, environnement et alimentation.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 8h30 à 19h30
Super U Rocbaron, ZAC de Fray Redon 83136 Rocbaron
www.coursesu.com/drive-superu-rocbaron

Vaucluse

Autocueillette de cerises et découverte de la ferme Bedoin

L'EARL La Grand Terre proposera une immersion au sein de son exploitation mêlant visite pédagogique et cueillette de cerises « zéro phyto ». Après une rencontre avec les animaux de la ferme, les participants découvriront une parcelle de cerisiers conduite sans produits chimiques, dans une démarche respectueuse de l'environnement. L'expérience permettra d'aborder les pratiques agricoles, les cycles de production et les enjeux liés à une agriculture plus durable, avant de participer à l'autocueillette de cerises. Cette visite offrira ainsi un moment concret de découverte du monde agricole, entre observation, échange et activité sur le terrain.

Samedi 6 juin de 10h à 18h

Payant : 10 € par entrée

Sur inscription : 06 99 93 56 55

ERAL La Grand Terre, 165 route des vendrans 84410 Bedoin

www.lafermelagranderterre.fr

Rendez-vous à la Bastide du Laval Cadenet

La Bastide du Laval proposera une découverte de son moulin à huile et de son univers autour de l'olivier, dans une approche à la fois conviviale et pédagogique. Les participants exploreront les différentes étapes de production de l'huile d'olive, du fruit à l'extraction, tout en découvrant les savoir-faire liés à cette culture emblématique. La visite permettra également d'aborder les liens entre huile d'olive, vin et territoire provençal, dans un cadre naturel au cœur du Luberon. Cette immersion mettra en lumière la richesse des produits et l'ancrage local de la structure.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 10h à 13h et de 15h à 19h

Sur inscription : www.bastidedulaval.com

Renseignements : 04 90 08 95 80

Bastide du Laval, Parc naturel régional du Luberon 84160 Cadenet

www.bastidedulaval.com

De la terre à l'assiette : une visite nocturne du MIN de Cavaillon Cavaillon

Découvrir le cœur de l'un des principaux marchés de fruits et légumes, habituellement réservé aux professionnels. C'est ce que proposera le MIN de Cavaillon. Les participants découvriront les coulisses du fonctionnement de ce site stratégique, en observant l'activité des grossistes, producteurs et acheteurs au petit matin. La visite permettra de comprendre les circuits de distribution, les enjeux logistiques et le rôle du marché dans l'approvisionnement alimentaire. Des échanges avec les acteurs présents viendront enrichir cette immersion, offrant un regard concret sur le parcours des produits, de leur production jusqu'à leur commercialisation.

Vendredi 5 juin de 5h30 à 8h

Payant : 15 € par personne

Sur inscription : boutique.destinationluberon.com

Renseignements : 06 82 79 28 51

MIN de Cavaillon, 15 avenue Pierre Grand 84300 Cavaillon

www.min-cavaillon.fr



Bastide du Laval



Découvrir la filature Brun de Vian-Tiran L'Isle-sur-la-Sorgue

La manufacture Brun de Vian-Tiran proposera une visite guidée permettant de découvrir un savoir-faire textile transmis depuis plusieurs générations. Le parcours présentera les différentes étapes de transformation des fibres nobles, de la matière brute jusqu'au produit fini, à travers les ateliers de filature, de tissage et de confection. Les visiteurs parcourront également un espace muséographique retraçant l'histoire de la manufacture et des textiles, avant d'observer les machines en fonctionnement et d'échanger avec les artisans sur leurs techniques et leur métier.

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

Payant : 7,5 € par personne

Sur inscription : www.entrepriseetdecouverte.fr

Filature Brun de Vian-Tiran, avenue de la Libération 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue

www.lafilature.com

Visite d'Aroma'Plantes Sault

Aroma'Plantes proposera une immersion au cœur de la distillerie pour découvrir l'univers des huiles essentielles et les secrets de la lavande. Les participants suivront un parcours à travers la plantation, le lavandoscope, la galerie du temps sentier des grandes terres afin de comprendre les étapes de production. Les plus curieux pourront participer aux sorties lavande ou pénétrer dans notre laboratoire et participer à nos ateliers savon.

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

Sur inscription : www.entrepriseetdecouverte.fr/visite/aromaplantes/

Renseignements : 04 90 64 14 73

Aroma'Plantes, route du Ventoux 84390 Sault

www.distillerie-aromaplantes.com

Tout savoir des spécialités de la Maison André Boyer Sault

La Maison André Boyer guidera les visiteurs pour leur dévoiler les secrets de fabrication de cette institution reconnue du Vaucluse. Ils y découvriront les différentes étapes de production des spécialités de nougats, nougats blancs et macarons, en observant le travail réalisé autour des chaudrons en cuivre. La visite permettra de mieux comprendre les techniques artisanales et les savoir-faire développés depuis 1887. Le parcours se conclura par une dégustation de produits emblématiques, offrant un aperçu des recettes qui font la renommée de la maison.

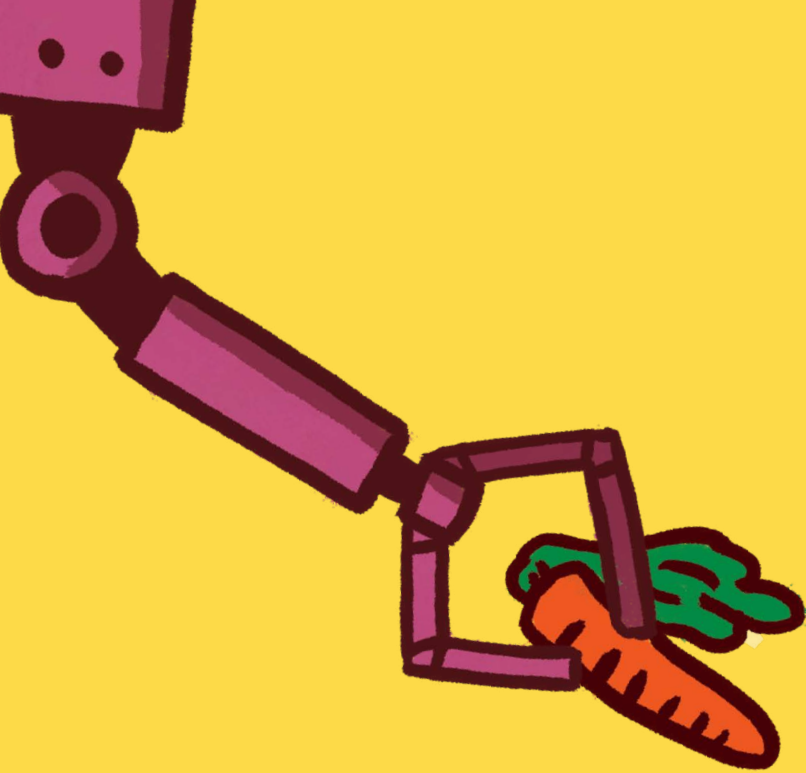
Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 8h30 à 18h30

Sur inscription : 04 90 64 00 23

Maison André Boyer, place de l'Europe 84390 Sault

www.nougat-boyer.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