

# JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE

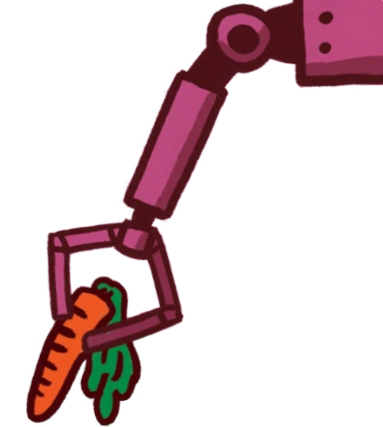
5.6.7 JUIN 26

6<sup>e</sup>  
ÉDITION

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

L'AGRICULTURE  
DEMAIN,  
QUEL AVENIR  
DANS NOS  
ASSIETTES?

Communiqué  
temps forts



## Les temps forts des Journées Nationales de l'Agriculture 2026 5, 6 et 7 juin partout en France !

**Du 5 au 7 juin 2026, les Journées Nationales de l'Agriculture reviennent pour leur 6<sup>e</sup> édition. Devenues un rendez-vous citoyen incontournable, elles invitent petits et grands à découvrir les réalités agricoles et alimentaires au cœur des territoires, à travers des milliers d'événements organisés partout en France.**

Lancée en 2021 par [#agridemain](#) et [Make.org Foundation](#), sous le haut patronage du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Souveraineté alimentaire, la manifestation poursuit une ambition simple : ouvrir un dialogue direct entre producteurs, transformateurs, acteurs de l'alimentation et citoyens.

Visites d'exploitations, découvertes de sites agroalimentaires, ateliers pédagogiques, démonstrations, dégustations et temps d'échanges permettront au public de mieux comprendre les réalités du champ à l'assiette. Ces rendez-vous offriront l'occasion d'aborder les enjeux qui façonnent l'agriculture d'aujourd'hui.

### **Une édition pour se projeter : « L'agriculture demain : quel avenir dans nos assiettes ? »**

Face aux défis climatiques, économiques, sociétaux et alimentaires, l'édition 2026 propose de regarder vers l'avenir : quelles pratiques, quelles innovations et quelles attentes citoyennes façonneront nos assiettes dans les années à venir ?

Pour nourrir ce débat, les JNAgri ont confié à OpinionWay la réalisation d'un sondage exclusif auprès d'un échantillon représentatif de Français. En parallèle, chacun peut partager sa vision sur la plateforme participative « Manger du sens » qui accueille un forum dédié à l'avenir de l'alimentation.

### **Une marraine et un parrain pour des regards complémentaires**

Deux personnalités accompagnent l'édition 2026 des JNAgri en tant que marraine et parrain.

**Nina Métayer**, Meilleure Pâtissière du Monde 2024, incarne l'excellence artisanale, la valorisation des savoir-faire et le lien essentiel entre agriculture et alimentation.

**Édouard Bergeon**, réalisateur et journaliste, fils d'agriculteur, porte à l'écran les réalités du monde rural et les transformations qui traversent les territoires.

Leur double regard incarne les liens entre production, transformation, alimentation et société.



### **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**

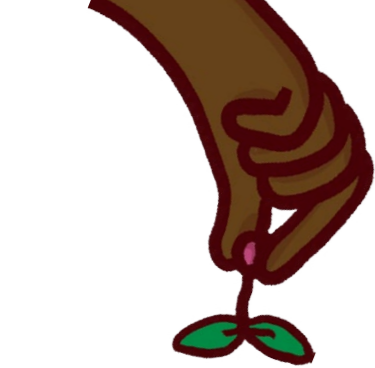
Fondation Avril, Axema, INRAE, Région Île-de-France

#### **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.**





### Des moments d'échanges pédagogiques et conviviaux

Parcours commentés, démonstrations, débats, balades, pique-niques et même spectacles : les Journées Nationales de l'Agriculture offriront cette année encore au public des moments conviviaux autant que des espaces de dialogue. Chacun pourra y exprimer ses attentes, découvrir la diversité des pratiques et, peut être, contribuer à dessiner collectivement l'agriculture de demain.

En 2025, plus de 220 000 visiteurs ont participé aux près de 2 000 événements organisés partout en France. Un chiffre qui devrait être dépassé cette année. La mobilisation par Bienvenue à la ferme et Entreprise et Découverte participe à cette belle dynamique qui permettra de rendre l'agriculture plus accessible et plus transparente.

**Le programme 2026, qui s'enrichit chaque jour de nouvelles initiatives, est consultable sur : [WWW.JOURNEESAGRICULTURE.FR](http://www.journeesagriculture.fr)**

Comme chaque année, des événements « Coup de cœur » distinguent des initiatives exemplaires, telles que des projets pédagogiques, des démarches territoriales, des collaborations entre acteurs, des actions citoyennes ou simplement des idées originales. La Fondation Avril participe au comité de sélection des « Coups de cœur ». Pour cette édition, 13 lauréats ont été retenus parmi 45 candidatures.

## Les JNagri reviennent aux Arènes de Lutèce (Paris 5<sup>e</sup>)

Pour la 3<sup>e</sup> année, les Arènes de Lutèce accueilleront un grand rendez-vous pédagogique et festif au cœur de Paris pour le lancement symbolique des Journées Nationales de l'Agriculture. Une quinzaine de stands, ateliers pédagogiques et espaces d'échanges permettront au public de découvrir les métiers, les innovations et les produits qui façonnent l'alimentation de demain, au regard des grands enjeux de société actuels. Familles, écoliers de l'arrondissement et curieux y sont attendus pour partager des moments festifs.

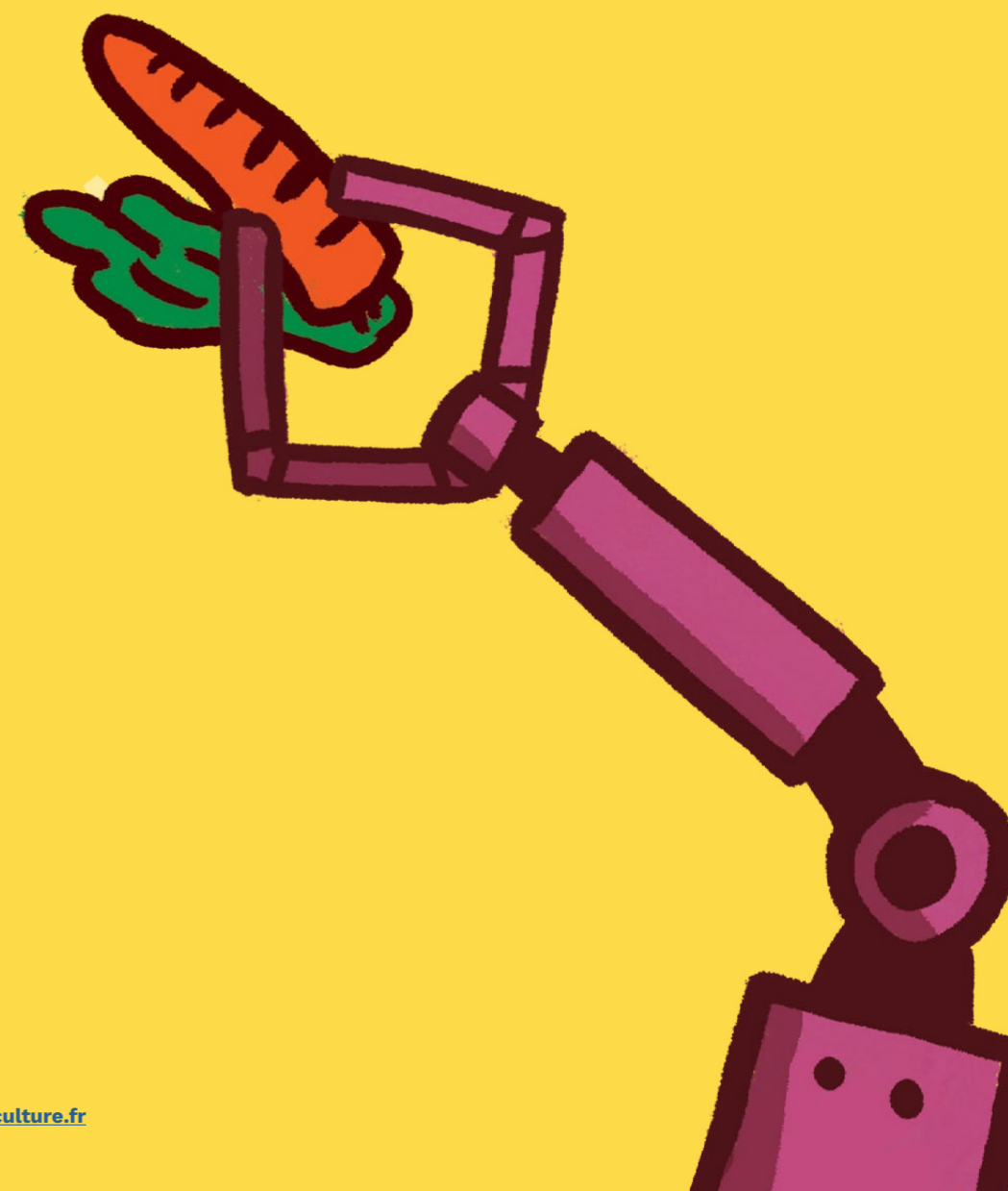
Aux côtés des partenaires historiques, un Village FoodTech sera animé en collaboration avec Manger du sens. Il réunira une sélection de *start-up* et d'initiatives engagées dans la transition alimentaire : nouvelles pratiques agricoles, alternatives durables, économie circulaire, innovations culinaires, valorisation des productions locales...

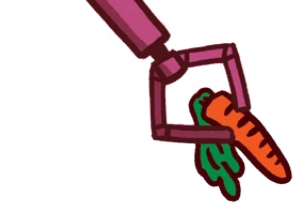
Les Arènes, écrin patrimonial du 5<sup>e</sup>, vibreront pendant les 5 et 6 juin au rythme des rencontres et des savoir-faire qui font vivre nos campagnes.

Le parrain de l'édition 2026 des JNagri, le réalisateur Édouard Bergeon, participera au lancement de la manifestation, le 5 juin.



## Les temps forts de la 6<sup>e</sup> édition des JNagri





## 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.

### Coulisses de la ferme laitière

Domats, Yonne, Bourgogne-Franche-Comté

À la ferme de Bérénice Soccard, un programme immersif fera découvrir le métier d'éleveuse laitière à travers des activités variées et familiales. Le vendredi, la préparation des seaux de caillé permettra d'anticiper la fabrication de la faisselle. Le lendemain, les visiteurs suivront une visite pédagogique de l'exploitation, rencontreront les animaux et observeront la fromagerie. Une fabrication de faisselle en plein air sera proposée, chacun repartant avec son fromage prêt à mouler. La famille animera également un goûter maison, des soins aux veaux, des jeux et une traite en petits groupes, offrant une approche sensible et concrète du travail quotidien.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 16h30 à 19h30  
Sur inscription : 06 47 72 29 45, [delicesdumetz@gmail.com](mailto:delicesdumetz@gmail.com)  
Le Metz 89150 Domats  
[www.bienvenue-a-la-ferme.com](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com)

### Journée porte ouverte aux jardins de Mareuil

Mareuil-sur-Ourcq, Oise, Hauts-de-France

Les jardins de Mareuil proposeront une journée portes ouvertes et un parcours immersif pour découvrir le métier de maraîcher biologique et le fonctionnement de l'exploitation. Les visiteurs arpenteront les cultures et les serres pour comprendre les méthodes de production, observer les plantations et découvrir les plantes aromatiques cultivées sur place. Des démonstrations permettront d'aborder la protection biologique intégrée, les alternatives aux produits phytosanitaires ainsi que l'utilisation d'outils manuels, mécaniques et de bâches biodégradables. Une exposition de matériel agricole, dont une moissonneuse, complétera la visite. Plusieurs animations rythmeront la journée : atelier de plantation de plantes aromatiques, compostage, roue de questions sur l'agriculture, découverte des légumes par les sens, concours de l'assiette la plus créative à base de légumes crus, petit train pour enfants... Un espace restauration et des stands de producteurs locaux seront également proposés. Les visiteurs pourront aussi découvrir l'application Casamiam développée pour les producteurs alimentaires indépendants.

Samedi 6 juin de 10h à 17h30  
Sur inscription : [lejardinsdemareuil@gmail.com](mailto:lejardinsdemareuil@gmail.com)  
Renseignements : 06 23 03 59 95  
Les jardins de Mareuil, 26 rue du Thury 60890 Mareuil-sur-Ourcq  
[www.helloasso.com](http://www.helloasso.com)



Ferme de Bérénice Soccard



Concert de Mira Ceti à Terre de Bon Sens

### Week-end à la ferme sur le Territoire du Sud de l'Aisne

Étampes-sur-Marne, Aisne, Hauts-de-France

La Communauté d'Agglomération de la Région de Château-Thierry coordonnera un week-end consacré à la valorisation de l'agriculture locale en lien étroit avec les agriculteurs du territoire. Des démonstrations de savoir-faire, des expositions, des visites guidées ou libres et des dégustations permettront de découvrir les filières agricoles, de l'élevage aux cultures de plein champ, en passant par le maraîchage et la transformation en circuit court. Cette mobilisation s'inscrit dans la dynamique du Projet Alimentaire Territorial et mettra en lumière une agriculture de proximité, vivante et engagée dans les transitions.

Vendredi 5 de 8h à 18h, samedi 6 de 8h à 17h et dimanche 7 juin de 8h à 18h  
Territoire du Sud de l'Aisne 02400 Étampes-sur-Marne  
[france-pat.fr](http://france-pat.fr)

### Terre de cultures en Meuse

Merles-sur-Loison, Meuse, Grand Est

À Terre de Bon Sens, une journée mêlera découverte agricole et proposition artistique au cœur d'une exploitation du nord meusien. Les scolaires seront accueillis pour en savoir plus sur les animaux (vaches, porcs gascons, volailles bio), les métiers du vivant et les enjeux d'une alimentation saine. L'après-midi prolongera ces temps pédagogiques, avant qu'une soirée ouverte à tous ne propose un concert du groupe Mira Ceti et une restauration fermière élaborée à partir des produits de la ferme. L'ensemble offrira un moment convivial associant culture, rencontres et immersion dans le quotidien agricole d'une exploitation qui s'emploie à évoluer vers « une agriculture toujours plus respectueuse des hommes, des bêtes et de l'environnement ».

Vendredi 5 juin  
Terre de Bon Sens, rue de la Maragole 55150 Merles-sur-Loison  
[terresdbs.fr](http://terresdbs.fr)

### Découverte des métiers de l'agriculture au CEFEL

Montauban, Tarn-et-Garonne, Occitanie

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](http://www.cefel.eu)



## Rallye de la Gastronomie autour de l'ail noir Crest, Drôme, Auvergne-Rhône-Alpes

Sur l'exploitation située route de Peyrambert, une étape du Rallye de la Gastronomie proposera un parcours immersif autour de l'ail IGP de la Drôme et de l'ail noir. Les visiteurs suivront une visite guidée de la ferme, découvriront les étapes de production et participeront à des dégustations originales mêlant pain à l'ail, noix de cajou et crème glacée à l'ail noir. Chaque session intégrera également des énigmes pour une dimension ludique et rythmée. L'ensemble offrira une expérience courte, professionnelle et gourmande, pensée pour valoriser un savoir faire local.

Samedi 6 juin de 9h à 18h (5 créneaux d'1h)  
Payant : 15 €/personne ; gratuit pour les moins de 18 ans  
Sur inscription : [www.rallyedelagastronomie.fr](http://www.rallyedelagastronomie.fr)  
1700 route de Peyrambert 26400 Crest  
[www.rallyedelagastronomie.fr](http://www.rallyedelagastronomie.fr)  
[maisonboutarin.fr](http://maisonboutarin.fr)

## Le Savoir Vert des Agriculteurs d'Alsace : « Mon futur, j'y tiens ferme » Diverses communes, Bas-Rhin ou Haut-Rhin, Grand Est

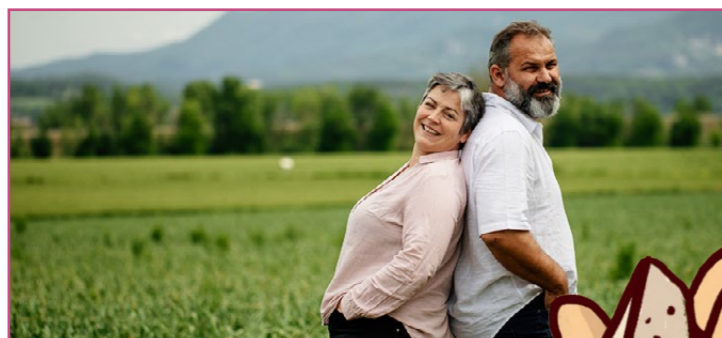
Une journée immersive pour faire découvrir les métiers agricoles à travers des visites pédagogiques organisées sur plusieurs fermes. C'est ce que propose l'opération Le Savoir Vert. Des groupes scolaires seront accueillis pour découvrir les animaux d'élevage, les productions et les enjeux alimentaires grâce à six ateliers adaptés à chaque niveau. L'après-midi permettra à des demandeurs d'emploi d'échanger avec des professionnels et de mieux comprendre les opportunités du secteur. Des jeunes en formation agricole interviendront également pour partager leur expérience et présenter les parcours possibles.

Vendredi 5 de 10h à 12h et de 13h30 à 15h30 (réservé aux scolaires et demandeurs d'emploi)  
Fermes pédagogiques participantes  
[www.savoirvert.fr](http://www.savoirvert.fr)

## PAT Cœur Entre-deux-Mers Diverses communes, Gironde, Nouvelle-Aquitaine

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](mailto:pat@coeurentre2mers.com)



Maison Boutarin - Ail noir



Tiers lieu Carrément Local



## Journée de l'alimentation durable au tiers lieu Carrément Local Nangeville, Loiret, Centre-Val de Loire

Au tiers lieu Carrément Local, une demi-journée dédiée à l'alimentation durable proposera un parcours immersif mêlant ateliers pratiques, découvertes locales et temps d'échanges. Les participants suivront des ateliers de plantation animés par un agriculteur et des ateliers cuisine encadrés par le chef Nicolas Rota, avec l'implication de l'école de Coudray. Une visite de la brasserie LBF mettra en lumière des initiatives locales souvent peu visibles. La soirée se poursuivra par un débat participatif sur l'avenir alimentaire des enfants (18h30), avant un *afterwork* convivial autour de produits locaux et végétariens.

Vendredi 5 juin de 16h à 17h30  
Sur inscription : [rendez-vous à la ferme](http://rendez-vous-a-la-ferme.com)  
Vendredi 5 juin à partir de 16h  
Tiers lieu Carrément Local 45330 Nangeville  
[www.carrementlocal.com](http://www.carrementlocal.com)

## Week-end paysan chez Arnaud Roussille Linars, Charente, Nouvelle-Aquitaine

Arnaud Roussille, exploitant viticole à Linars, proposera un week-end paysan articulé autour d'un *afterwork* le vendredi et d'un goûter repas paysan le samedi. L'événement permettra de découvrir le métier de viticulteur et les vignes, les productions locales et le terroir charentais à travers une programmation conviviale mêlant dégustations, animations, jeux pour petits et grands, comme la course des vendangeurs, visite de l'exploitation et moments musicaux.

Vendredi 5 de 17h à 21h et samedi 6 juin à partir de 15h  
Sur inscription  
Exploitation Arnaud Roussille, 21 rue de Libourdeau 16730 Linars  
[pineau-roussille.com](http://pineau-roussille.com)

## Ateliers autour de l'abeille noire Pontaumur, Puy-de-Dôme, Auvergne-Rhône-Alpes

À la Maison de l'Abeille du Pays, trois journées proposeront une immersion dans l'univers de l'abeille noire endémique des Combrailles. Les visiteurs suivront un parcours structuré en cinq ateliers pratiques : découverte de l'abeille noire, travail de la cire, extraction du miel, exploration des produits de la ruche et activités au rucher partagé. Chaque groupe participera à des manipulations concrètes, de la désoperculation à la création de feuilles de cire, en passant par l'observation des reines et l'ouverture des ruches. L'initiative valorisera la miellerie collective et les ruchers partagés développés depuis 2018.

Vendredi 5 de 9h à 17h (scolaires sur inscription), samedi 6 de 9h à 17h (formations professionnelles sur inscription) et dimanche 7 juin de 9h à 17h (grand public et inauguration)  
Sur inscription pour les journées scolaires et professionnelles  
Maison de l'Abeille du Pays, 14 rue du Gôt 63380 Pontaumur  
[canec.fr](http://canec.fr)

## Rendez-vous au moulin de Saint-Lys

Saint-Lys, Haute-Garonne, Occitanie

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](http://moulin-belard-de-saint-lys.com)

## Quel avenir dans nos assiettes en Pays d'Arles ?

Arles, Bouches-du-Rhône, Provence-Alpes-Côte d'Azur

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 17h

Sur inscription : 06 75 36 59 97

Tiers lieu la verrerie 13400 Arles

<https://laverreriearles.fr/>



Tiers lieu La Verrerie

## Des partenaires mobilisés

**Cette année encore, les mécènes participent activement aux Journées Nationales de l'Agriculture en proposant des rendez-vous mettant en avant les producteurs. Coopérative U proposera, dans plusieurs magasins du réseau, des animations dédiées à la rencontre entre consommateurs et producteurs partenaires. Dégustations, échanges sur les pratiques agricoles, valorisation des filières locales.**

**Le groupe Bel s'associe à l'enseigne pour un rendez-vous commun dans un magasin. Le fabricant de fromages mythiques proposera quant à lui d'aller à la rencontre d'un de ses fournisseurs de lait, sur son exploitation dans la Sarthe.**

**Autant d'occasions de renforcer le dialogue autour d'une alimentation de qualité, ancrée dans les territoires.**

### Animation Bel à l'Hyper U Écommoy

Écommoy, Sarthe, Pays de la Loire

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)



Hyper U Écommoy

## Visite d'une ferme laitière partenaire de Bel

Lieu à préciser, Sarthe, Pays de la Loire

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 illustrera de façon concrète le lien entre agriculture, élevage laitier et alimentation.

Samedi 6 juin (horaires à préciser)

Renseignements : non renseigné

Lieu à préciser, Sarthe

## Portes ouvertes chez un producteur de blé dur partenaire de Panzani

Trinay, Loiret, Centre-Val de Loire

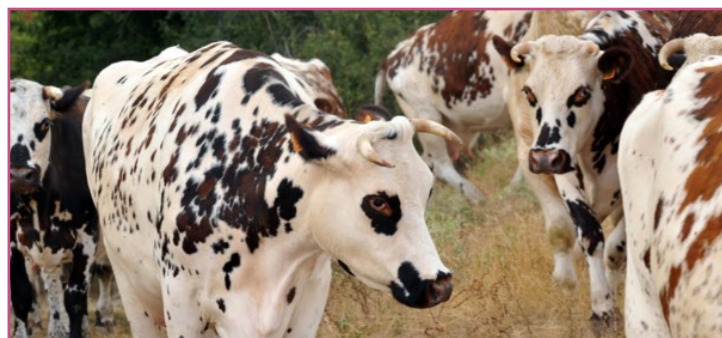
Panzani et la coopérative Axérial proposeront une journée portes ouvertes chez Cédric Pécheux, producteur de blé dur partenaire du pastier. Le public découvrira l'ensemble des étapes reliant la culture du blé dur à la fabrication des pâtes, à travers un parcours pédagogique adapté à tous les publics : scolaires, étudiants, familles, médias, institutionnels et partenaires. Cette édition mettra en lumière le déploiement de nouvelles pratiques d'agriculture régénérative menées conjointement par la marque et sa coopérative partenaire.

Vendredi 5 juin de 10h à 17h

Sur inscription : [omarquermage@panzani.fr](mailto:omarquermage@panzani.fr)

Le Petit Miramion 45410 Trinay

[www.panzani.fr](http://www.panzani.fr)



Ferme laitière



## Sélection d'événements temps forts à découvrir sur l'ensemble du territoire



## Auvergne-Rhône-Alpes

### Visite de la chèvrerie à La Myrtilleraie

Peyrettes, Ardèche

La Myrtilleraie invitera les curieux pour une immersion au cœur de son élevage caprin, dans un environnement naturel de falaises cévenoles. La visite permettra de découvrir le quotidien de la chèvrerie, l'élevage des animaux et les étapes de production fromagère. Le parcours se poursuivra avec un moment autour de la traite des chèvres, suivi d'une dégustation de fromages produits sur place. Des échanges avec les producteurs viendront enrichir la découverte.

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 17h à 19h

Sur inscription : 06 20 16 23 71

La Myrtilleraie, 115 chemin de la Fabrique 07450 Peyrettes

[lamyrtilleraie.fr](http://lamyrtilleraie.fr)

### Visite guidée de La Distillerie des 4 Vallées

Chamaloc, Drôme

La Distillerie des 4 Vallées proposera une immersion au cœur de son exploitation familiale située au pied du Vercors. Les participants découvriront les plantes aromatiques cultivées sur place, comme la lavande et le lavandin, ainsi que les étapes de transformation permettant de produire huiles essentielles et eaux florales. La visite permettra d'observer les techniques de distillation et sera complétée par un atelier olfactif autour des senteurs et des usages. Des ateliers plus ou moins longs et poussés viendront enrichir l'expérience : distillation traditionnelle avec récolte, observation et fabrication, ainsi qu'une initiation à l'aromathérapie familiale incluant la création d'une préparation personnalisée. Une randonnée accompagnée permettra de découvrir le Vercors entre champs de lavande, forêt et panoramas, tout en abordant le cycle de la plante et la biodiversité locale.

Lundi 1 de 14h à 19h, mardi 2 de 10h à 13h et de 17h à 20h (randonnée), mercredi 3 de 14 à 19h

puis vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 9h30 à 12h et de 13h30 à 18h30

Payant : atelier d'1 heure, 5 à 25 € par adulte selon les formules ; gratuit pour les moins de 6 ans

Sur inscription : [www.reservation.lavandes.fr](http://www.reservation.lavandes.fr)

Renseignements : 04 75 22 20 14

Distillerie des 4 Vallées, 302 chemin des Garandons 26150 Chamaloc

[www.lavandes.fr](http://www.lavandes.fr)



La Myrtilleraie

## Découvrir la Cité de la Raviole

Romans-sur-Isère, Drôme

Le grand public est convié à la Cité de la Raviole à Romans-sur-Isère. Il plongera dans l'univers de la raviole du Dauphiné à travers un espace interactif qui retrace son histoire, ses ingrédients et ses secrets de fabrication. Le parcours met en valeur le patrimoine culinaire drômois à travers un musée, mêlant expositions, quiz, vitrines et animations. Les visiteurs sont invités à observer, jouer, toucher, lire et écouter pour une expérience immersive autour de ce produit emblématique.

Lundi 1 de 9h à 12h et de 15h à 19h, mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 et samedi 6 de 9h à 12h30 et de 14h à 19h, puis dimanche 7 juin de 9h à 12h  
Sur inscription : [visites@citedelaraviole.com](mailto:visites@citedelaraviole.com), 04 75 70 03 59  
Cité de la Raviole, 33 boulevard Gabriel Péri 26100 Romans-sur-Isère  
[www.raviolesmeremaury.com](http://www.raviolesmeremaury.com)

## Journée découverte du pastoralisme à l'Alpage École

Serraval, Haute-Savoie

L'Alpage École de Sulens accueillera le public pour une immersion dans le pastoralisme de montagne. Une visite permettra de découvrir le fonctionnement d'un alpage et l'organisation des estives. Des jeux et animations rythmeront l'après-midi, avant une démonstration de transformation du lait suivie d'une dégustation. Ce rendez-vous mettra en lumière les savoir-faire liés à l'élevage en altitude et le rôle du pastoralisme dans la valorisation des territoires alpins.

Samedi 6 juin de 14h à 17h  
Sur inscription : 04 50 02 00 26  
Renseignements : [morgane.duffy@educagri.fr](mailto:morgane.duffy@educagri.fr), 06 59 43 85 91  
Alpage École de Sulens, La Grand Montagne 74230 Serraval  
[www.facebook.com](http://www.facebook.com)

## Découverte des jardins en permaculture et ateliers autour des plantes

Saint-Pierre-la-Palud, Rhône

La ferme de la Source Dorée ouvrira ses jardins cultivés en permaculture pour faire découvrir un écosystème agricole installé dans les Monts du Lyonnais. Un parcours libre permettra d'explorer différents espaces où sont cultivés fruits, légumes, fleurs et plantes aromatiques selon les principes de la permaculture. Des visites accompagnées proposeront également un retour d'expérience sur plus de dix ans de pratiques, avec des explications sur l'organisation des cultures et les associations de plantes. Des ateliers permettront enfin de découvrir les plantes aromatiques du jardin pour composer une tisane gourmande et de réaliser un bouquet à partir des fleurs cultivées sur la ferme.

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 9h à 18h  
Visites guidées toutes les demi-heures de 10h à 11h30 (sauf le vendredi) puis de 14h à 15h30  
Atelier tisanes (45 min.) : samedi à 10h et 14h  
Atelier bouquet (30 min.) : samedi et dimanche 11h30 et 16h  
Sur inscription : [www.la-source-doree.fr](http://www.la-source-doree.fr)  
Renseignements : 06 24 14 94 94  
La ferme de la Source Dorée, 53 chemin du Châtel 69210 Saint-Pierre-la-Palud  
[www.la-source-doree.fr](http://www.la-source-doree.fr)



Alpage École de Sulens



Chocolaterie Le Criollo



## Bourgogne-Franche-Comté

### Quand le cassis devient une star

Nuits-Saint-Georges, Côte-d'Or

Au Cassissium, les visiteurs découvriront l'univers du cassis à travers un parcours immersif dédié à la culture, à la transformation et aux savoir-faire locaux. La visite se prolongera dans la liquoristerie Vedrenne voisine, où seront dévoilés les procédés de fabrication de la crème de cassis avant une dégustation de produits issus de la baie noire.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 10h à 13h et de 14h à 19h  
Payant : 15 € par personne  
Sur inscription : [www.cassissium.fr](http://www.cassissium.fr)  
Renseignements : 03 80 62 49 70  
Le Cassissium, 8 passage Montgolfier 21700 Nuits-Saint-Georges  
[www.cassissium.fr](http://www.cassissium.fr)

### Une promenade entre vergers, jardins et terroir

Montigny-sur-Aube, Côte-d'Or

Le château de Montigny-sur-Aube proposera une découverte de ses vergers-potagers et de sa ferme auberge, dans un cadre mêlant patrimoine et agriculture. Les visiteurs pourront parcourir des jardins inspirés des savoir-faire anciens, observer l'organisation des cultures et comprendre les liens entre production agricole, biodiversité et paysage. Cette immersion permettra également d'aborder les pratiques maraîchères et arboricoles mises en œuvre sur le site. Une halte à la ferme auberge offrira la possibilité de prolonger l'expérience, en terrasse ou dans l'orangerie, autour de produits bio issus du verger du domaine valorisant une approche locale et de saison.

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 12h à 18h30  
Payante : 10 € par adulte, 5 € de 12 à 17 ans, gratuit pour les moins de 12 ans  
Renseignements : 06 08 95 70 10  
Château de Montigny-sur-Aube, 2 rue de l'Église 21520 Montigny-sur-Aube  
[www.chateaudumontigny.fr](http://www.chateaudumontigny.fr)

### Les douceurs de la chocolaterie Le Criollo

Chalezeule, Doubs

La chocolaterie Le Criollo, créée en 2001, ouvrira ses portes pour faire découvrir son savoir-faire artisanal. L'entreprise proposera d'observer la fabrication de ses produits, allant des chocolats bonbons aux plaques et confiseries, sans oublier les spécialités à base de pâte à tartiner. Cette visite permettra de comprendre les différentes étapes de production.

Lundi 1, mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 et samedi 6 juin de 9h à 19h  
Sur inscription : 03 81 40 07 23, [contact@lecriollo.com](mailto:contact@lecriollo.com)  
Renseignements : 03 81 40 07 23  
Le Criollo chocolatier, 1 rue du Murger 25220 Chalezeule  
[www.lecriollo.com](http://www.lecriollo.com)

## Découverte d'ENILEA campus de Poligny et de la halle de génie alimentaire

Poligny, Jura

ENILEA campus de Poligny ouvrira les portes de sa halle de génie alimentaire pour faire découvrir les métiers et les savoir-faire liés à la transformation alimentaire. Accompagnés par un formateur de l'établissement, les visiteurs parcourront les ateliers pédagogiques pour observer les équipements utilisés et les différentes étapes de transformation des produits. La visite permettra également d'aborder les procédés de fabrication, les enjeux de qualité et de sécurité sanitaire ainsi que les formations proposées par l'école. Un temps de découverte des produits réalisés par les élèves sera proposé pour compléter ce parcours.

Vendredi 5 juin de 9h à 10h30 puis de 10h30 à 12h

Sur inscription : [recrutement.poligny@educagri.fr](mailto:recrutement.poligny@educagri.fr)

Renseignements : 03 84 73 76 76

ENILEA campus Poligny, 16 rue de Versailles 39800 Poligny

[enilea.fr](http://enilea.fr)

## Bretagne

### Rencontre des veaux à la ferme

Plémet, Côtes-d'Armor

Sur son exploitation spécialisée en veaux de boucherie, Christelle Ribourdouille proposera une journée de découverte autour de son métier et de l'évolution de son atelier familial créé en 1982. La visite guidée permettra d'explorer la cuisine de préparation du lait, le fonctionnement du tracker et du panneau solaire thermique, ainsi que l'espace dédié aux veaux. Des animations pour les enfants et une randonnée autour de la ferme compléteront la découverte. L'occasion de partager ses pratiques d'élevage et les améliorations mises en œuvre en bien être animal et environnement. Possibilité de restauration sur place.

Dimanche 7 juin de 10h30 à 18h

Christelle Ribourdouille, 21 le Breil Tual 22210 Plémet

[www.tousalaferme.bzh](http://www.tousalaferme.bzh)

### Découverte de Terre d'Essais

Pleumeur-Gautier, Côtes-d'Armor

Sur son site d'expérimentation maraîchère, Terre d'Essais proposera une découverte des cultures légumières de plein champ et sous abris, ainsi que des travaux menés pour accompagner l'évolution des pratiques agricoles. La visite guidée présentera les essais variétaux, les dispositifs de protection des cultures et les approches agronomiques développées pour répondre aux enjeux techniques et climatiques. Les serres de tomates et de concombres pourront également être présentées. Un stand de snacking complètera l'accueil.

Dimanche 7 juin de 14h à 18h

Terre d'Essais, Le Glazic 22740 Pleumeur-Gautier

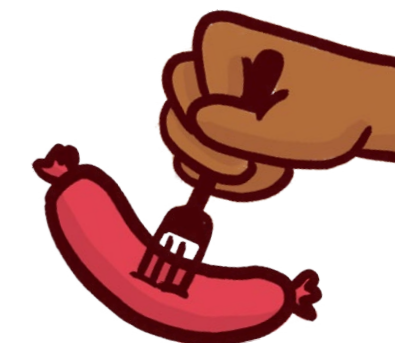
[www.tousalaferme.bzh](http://www.tousalaferme.bzh)



Christelle Ribourdouille



Criée du Guilvinec



### À l'abordage de l'univers de la pêche

Guilvinec, Finistère

À Haliotika, la Cité de la Pêche proposera de tout savoir de l'univers des marins du Guilvinec grâce à des visites guidées de la criée, des dégustations et des projections. Les visiteurs découvriront le fonctionnement de la vente du poisson, les coulisses de la filière et les savoir-faire liés à la pêche. Une spéciale enfants ou encore des ateliers culinaires seront aussi proposés.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 8h à 16h30

Payant : 15 € par personne

Sur inscription : 02 98 58 28 38

Renseignements : 02 98 58 28 38

Haliotika - Criée du Guilvinec, Le Port 29730 Guilvinec

[www.haliotika.com](http://www.haliotika.com)

### Une après-midi de multi-découvertes

Plouzané, Finistère

Le GAEC de Kerbers, la ferme de Ju et la CUMA ouvriront leurs portes pour une journée de découverte mêlant élevage laitier, production porcine et présentation de matériel agricole. Les visiteurs exploreront les installations, avec une visite de l'élevage porcin accessible uniquement sur inscription, tandis que la partie festive se déroulera sur le site de la CUMA où seront exposés les équipements utilisés au quotidien. La journée proposera de nombreuses animations familiales, dont des balades en train et en tracteur, un château gonflable, un atelier maquillage ou encore un baptême de mini pelle. Restauration possible sur place.

Dimanche 7 juin de 10h30 à 18h

Sur inscription pour la visite de l'élevage porcin : [danslesbottes.fr](http://danslesbottes.fr)

GAEC de Kerbers / La ferme de Ju / CUMA, Kerbers 29280 Plouzané

[www.tousalaferme.bzh](http://www.tousalaferme.bzh)

### Un après-midi à la ferme

Dingé, Ille-et-Vilaine

La chèvrerie de la Poterie ouvrira ses portes pour une visite animée entre agriculture et transformation fromagère. La découverte permettra d'observer l'univers d'une ferme caprine au lait cru, des chèvres à la traite, tout en abordant les étapes de fabrication des fromages et l'engagement des producteurs en circuit court et en agriculture biologique. La rencontre se conclura par une dégustation, notamment du crottin mi-frais médaillé d'or à Lyon en 2023.

Samedi 6 juin de 15h à 19h

Chèvrerie de la Poterie, 31 la Poterie 35440 Dingé

[chevreriedelapoterie.com](http://chevreriedelapoterie.com)

## Rendez-vous chez Jeanne et Jean Ambon, Morbihan

Aurore et Hervé Cellard de la ferme de Jeanne et Jean accueilleront le public pour une journée de découverte autour de leur élevage de vaches laitières et de leur magasin à la ferme. La visite guidée présentera l'évolution de l'exploitation sur cinq générations, la traite robotisée, l'approche des veaux et des vaches, ainsi que le matériel utilisé. Des animations familiales seront proposées, dont une piscine de paille, un parcours de tracteurs à pédales, et même des tours d'ânes en calèche, des chants marins ou une démonstration de danse.

Dimanche 7 juin de 10h à 19h  
Maison Jeanne et Jean, Lavignac 56190 Ambon  
[www.tousalaferme.bzh](http://www.tousalaferme.bzh)

## Centre-Val de Loire

### Visite de l'Agro Campus des 2 Vallées Montoire-sur-le-Loir, Loir-et-Cher

Une classe de seconde du lycée agricole de Montoire-sur-le-Loir présentera ses réalisations à travers un parcours de découverte des nouveaux bâtiments et des espaces pédagogiques. Plusieurs actions concrètes menées par les élèves seront mises en lumière, dont une fresque de sensibilisation au rôle des abeilles, un projet radio et l'organisation de la journée portes ouvertes. Un tracteur pédagogique viendra illustrer les apprentissages techniques. Des activités liées à l'apiculture compléteront la visite. Les échanges avec les apprenants permettront d'éclairer les démarches engagées et les compétences développées.

Vendredi 5 juin de 9h30 à 12h30 et de 13h40 à 16h  
Sur inscription : [lpa.montoire@educagri.fr](mailto:lpa.montoire@educagri.fr)  
Entrée parking Jules Ladoumègue 41800 Montoire-sur-le-Loir  
[lpa-montoire.educagri.fr](http://lpa-montoire.educagri.fr)

### Célébrer les producteurs partenaires Château-la-Vallière, Indre-et-Loire

Le Super U de Château-la-Vallière mettra à l'honneur les producteurs locaux à travers un rendez-vous dédié à la valorisation des savoir-faire du territoire. Cette animation permettra de découvrir une sélection de produits issus de circuits de proximité et d'échanger autour des enjeux liés à l'alimentation et à l'agriculture de demain. L'événement offrira un temps de rencontre entre consommateurs et producteurs, favorisant la mise en avant des filières locales dans un cadre accessible et convivial.

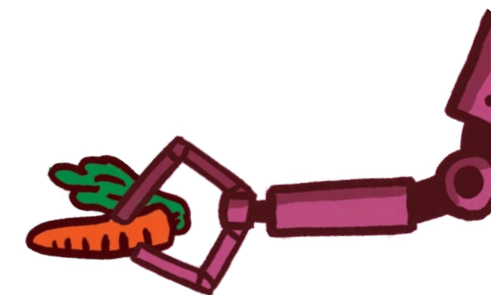
Vendredi 5 juin de 10h à 12h  
Super U Château-la-Vallière, 75 avenue du Général de Gaulle 37330 Château-la-Vallière  
[www.magasins-u.com](http://www.magasins-u.com)



Maison Jeanne et Jean



Ferme brasserie Beck



## Hauts-de-France

### Visite de la ferme brasserie Beck Bailleul, Nord

À la ferme brasserie Beck, une visite guidée permettra de découvrir l'histoire de l'houblonnière et les étapes de fabrication des bières produites sur l'exploitation. Les visiteurs exploreront le fonctionnement d'une ferme brassicole locale, depuis la culture du houblon jusqu'à la transformation, dans un cadre convivial et pédagogique. Cette immersion mettra en lumière les savoir-faire de la brasserie et l'ancrage agricole de la production.

Samedi 6 de 19h à 21h et dimanche 7 juin de 17h à 19h  
Sur inscription : 03 28 49 03 90  
Ferme brasserie Beck, Eeckelstraete 59270 Bailleul  
[www.brasseriebeck.net](http://www.brasseriebeck.net)

### À la découverte du vignoble du Haut Escaut Bantouzelle, Nord

Le jeune vignoble du Haut Escaut proposera une visite guidée au cœur d'un domaine viticole niché dans le Cambrésis, sur les coteaux de Bantouzelle. Les participants suivront un parcours de 3 heures, de la vigne au verre, comprenant la découverte du vignoble et du travail du vigneron, des explications sur les méthodes de culture, puis une présentation des procédés d'élaboration des vins. La découverte se poursuivra par une dégustation commentée des cuvées.

Samedi 6 juin de 15h à 18h  
Payant : 19 € par personne ; 12 € pour les 14-18 ans  
Sur inscription : [www.vignoble-du-haut-escaut.fr](http://www.vignoble-du-haut-escaut.fr), 06 74 16 28 82  
Vignoble du Haut Escaut, 7 rue du pont de l'Escaut 59266 Bantouzelle  
[www.vignoble-du-haut-escaut.fr](http://www.vignoble-du-haut-escaut.fr)

### Marché de producteurs à la ferme du Pilly Herlies, Nord

La ferme du Pilly accueillera un marché organisé par le CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) réunissant plusieurs producteurs locaux engagés dans une agriculture durable. Seront notamment présents Les Chtites Biquettes avec leurs produits caprins, Hortus et Sauvageonnes autour des plantes aromatiques et sauvages, ainsi que Les Blancs Moutons avec leurs productions céréalières et légumineuses. D'autres producteurs du territoire proposeront également fruits et légumes issus de l'agriculture biologique. Les visiteurs pourront échanger directement avec chacun d'eux.

Samedi 6 juin de 10h à 13h  
Renseignements : 06 51 69 60 05  
La ferme du Pilly, 119 bis rue du Pilly 59134 Herlies  
[civam-hautsdefrance.fr](http://civam-hautsdefrance.fr)

## Terres en Fête, le salon agricole des Hauts-de-France Tilloy-lès-Mofflaines, Pas-de-Calais

Le salon Terres en Fête constitue un rendez-vous majeur pour l'agriculture régionale. Il réunit professionnels, producteurs, éleveurs et grand public autour des enjeux du monde agricole. Il proposera une large vitrine du monde rural avec des démonstrations de matériel, des concours d'élevage, des innovations agricoles et la mise en valeur des produits du terroir. L'événement offrira également des espaces d'échanges professionnels, des animations, des ateliers pédagogiques et des villages métiers, permettant de mieux comprendre les savoir-faire et les évolutions du secteur.

Vendredi 5, samedi 6 juin et dimanche 7 juin de 9h à 19h  
62217 Tilloy-lès-Mofflaines  
[www.terres-en-fete.com](http://www.terres-en-fete.com)

## Un demi-siècle de recherche agricole et toujours innovant Estrées-Mons, Somme

Le centre INRAE Hauts-de-France organisera des portes ouvertes sur le domaine expérimental d'Estrées-Mons à l'occasion de ses 50 ans. Des ateliers de découverte et des visites des expérimentations au champ permettront d'explorer les pratiques agricoles, les innovations et les travaux de recherche menés sur le site pendant 5 décennies. Les thématiques abordées porteront notamment sur l'agroécologie, les cycles biogéochimiques, l'innovation variétale et l'alimentation, offrant un aperçu concret des recherches conduites au service de l'agriculture et de la qualité des productions.

Vendredi 5 juin de 14h à 16h  
Sur inscription : [www.inrae.fr](http://www.inrae.fr)  
Renseignements : 07 46 40 79 00  
INRAE Estrées-Mons, 2 chaussée Brunehaut 80200 Estrées-Mons  
[www.inrae.fr](http://www.inrae.fr)

## Grand Est

### Après-midi à la ferme du château Verpillière-sur-Ource, Aube

Le grand public sera invité à passer l'après-midi à la ferme du château pour découvrir un élevage de vaches Highland Cattle. La visite proposera aussi une présentation des pratiques d'agriculture biologique. Les participants exploreront l'exploitation, échangeront avec les éleveurs et profiteront d'un petit marché fermier mettant en avant des produits locaux en circuit court.

Dimanche 7 juin de 14h à 19h  
Sur inscription : [solangemeric@aol.com](mailto:solangemeric@aol.com)  
Renseignements : 06 76 02 11 51  
Ferme du château 10360 Verpillière-sur-Ource  
[www.facebook.com](http://www.facebook.com)



Centre INRAE Hauts-de-France



Comptoir des Vignerons  
Indépendants d'Alsace



## Vins et fromages d'Alsace : les saveurs de demain dans votre assiette Strasbourg, Bas-Rhin

Le Comptoir des Vignerons Indépendants d'Alsace proposera plusieurs temps d'échanges et de dégustation autour des vins d'Alsace, permettant d'explorer la diversité des terroirs et des pratiques viticoles. Des rencontres avec des vignerons offriront l'occasion d'aborder leur métier, leurs choix techniques et leur vision de l'agriculture, tandis que des dégustations mettront en lumière les caractéristiques de différents cépages et leurs accords.

Du lundi 1 au vendredi 5 de 10h30 à 12h30, puis de 14h à 19h et le samedi 6 juin de 10h30 à 19h  
Dégustation de 5 vins issus de différents terroirs alsaciens payante  
Sur inscription : [contact@comptoirvignerons.com](mailto:contact@comptoirvignerons.com)  
Renseignements : 03 88 80 11 01  
Comptoir des Vignerons Indépendants d'Alsace, 10 place Gutenberg 67000 Strasbourg  
[www.comptoirdesvignerons.com](http://www.comptoirdesvignerons.com)

## Câlinothérapie dans un élevage d'ânes Prouilly, Marne

L'Asinerie de Pes Vits accueillera le public pour lui faire découvrir les spécificités de l'élevage des ânes. La structure expliquera le fonctionnement de la structure, les particularités de ces animaux et les conditions dans lesquelles ils sont élevés. Le rendez-vous proposera ensuite un temps de mise en contact avec les animaux par la câlinothérapie, dans un cadre pensé pour favoriser l'approche, l'observation et la découverte sensible de l'élevage. Cette immersion pour des créneaux d'1 heure mettra en avant le lien entre l'animal, son environnement et les pratiques d'accueil du public.

Vendredi 5 juin à 10h, 11h, 14h puis 15h  
Payant : 7 € par personne  
Sur inscription : [asineriedepesvits@gmail.com](mailto:asineriedepesvits@gmail.com)  
Renseignements : 06 20 66 67 41  
Asinerie de Pes Vits, En Hutois 51140 Prouilly  
[asinerie-de-pes-vitis.com](http://asinerie-de-pes-vitis.com)

## Vins et eaux-de-vie des Côtes de Meuse Saint-Maurice-sous-les-Côtes, Meuse

Le domaine de la Goulotte proposera une présentation de son exploitation viticole et de ses productions. Les visiteurs découvriront les spécificités du domaine, les méthodes de production des vins et eaux-de-vie ainsi que les particularités du terroir des Côtes de Meuse. La rencontre permettra d'échanger autour du savoir-faire de l'exploitation et des étapes de transformation. Un temps de dégustation complétera la découverte, mettant en valeur les produits élaborés sur place.

Vendredi 5 de 9h à 12h puis de 14h à 17h, samedi 6 de 9h30 à 12h puis de 14h à 17h et dimanche 7 juin de 14h à 17h  
Sur inscription : 06 77 41 12 04  
Domaine de la Goulotte, 5 rue Haute Gaston Pernet 55210 Saint-Maurice-sous-les-Côtes  
[domaine-delagoulotte.fr](http://domaine-delagoulotte.fr)

## Visite de la ferme expérimentale de l'Unité de Recherche ASTER

## Mirecourt, Vosges

La ferme expérimentale ASTER (AgroSystèmes Territoires Ressources), située à Mirecourt sur le plateau lorrain dans la plaine des Vosges, ouvrira ses portes au public. Cette unité de recherche rattachée au centre INRAE Grand Est – Nancy est dotée d'une installation expérimentale constituée d'une exploitation de type polyculture-polyélevage diversifié en agriculture biologique. Les visiteurs découvriront les recherches menées sur ce site géré comme une véritable exploitation agricole : vaches laitières, ovins, porcins, cultures annuelles destinées à l'alimentation humaine, prairies et formations ligneuses.

Vendredi 5 juin de 14h à 18h

Sur inscription : 03 29 38 55 00

Ferme expérimentale ASTER, 662 avenue Louis Buffet 88500 Mirecourt  
[aster.nancy.hub.inrae.fr](http://aster.nancy.hub.inrae.fr)

## La brasserie l'Opercule valorise le miel local Senones, Vosges

La brasserie l'Opercule proposera de découvrir son site de production artisanal et biologique, installé au cœur d'une vallée mêlant patrimoine naturel, industriel et architectural. Les visiteurs découvriront les secrets de fabrication de la bière, depuis la sélection des matières premières jusqu'à la fermentation, en passant par les étapes de brassage. Les brasseurs, apiculteur d'origine, partageront leur savoir-faire et expliqueront leur technique de la refermentation de la bière avec le miel de leur montagne.

Mercredi 3 et jeudi 4 juin de 15h à 21h, vendredi 5 juin de 16h à 22h et samedi 6 juin de 11h à 13h30 et de 17h à 22h

Payant : 5 € par personne

Sur inscription : [contact@lopercule.fr](mailto:contact@lopercule.fr), 07 52 05 22 08

Brasserie l'Opercule, 16b avenue de Saint-Dié 88210 Senones  
[lopercule.fr](http://lopercule.fr)

## Île-de-France

### Science et agriculture au Moulon : du labo aux champs Gif-sur-Yvette, Essonne

Les équipes du laboratoire IDEEV-GQE accueilleront le public pour des visites guidées des champs expérimentaux et des ateliers autour des grandes cultures, permettant de découvrir les expérimentations scientifiques conduites sur le plateau. Cette rencontre proposera une immersion dans les travaux autour de la biodiversité et des pratiques agricoles.

Vendredi 5 juin de 9h30 à 12h

Sur inscription : [ici](#)

Renseignements : 01 69 15 68 19

GQE IDEEV, 12 route 128 91190 Gif-sur-Yvette

[www.ideev.universite-paris-saclay.fr](http://www.ideev.universite-paris-saclay.fr)

### Balade sur la biodiversité à travers les champs



Ferme expérimentale ASTER



L'Alambic Parisien



### Milly-la-Forêt, Essonne

La ferme de la Grange-rouge animera une balade guidée à travers ses parcelles agricoles afin de découvrir la biodiversité présente dans les champs et les cultures de l'exploitation. Cette marche permettra d'observer différentes productions cultivées sur la ferme et d'expliquer leur rôle dans les équilibres agronomiques et environnementaux. Les participants pourront également comprendre les pratiques mises en œuvre pour favoriser la diversité des espèces, les liens entre agriculture et paysage rural, ainsi que les orientations économiques et sociales de l'exploitation. La visite se poursuivra par un passage à la boutique de produits fermiers et une dégustation de jus de pommes.

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 10h à 12h et de 14h à 16h

Sur inscription : [fermeslg@gmail.com](mailto:fermeslg@gmail.com)

Renseignements : 06 67 65 47 45

Ferme de la Grange-rouge, route de Gironville 91490 Milly-la-Forêt  
[www.ferme-lgr.com](http://www.ferme-lgr.com)

### Découvrez L'Alambic Parisien, une distillerie artisanale à Paris Paris, 20<sup>e</sup> arrondissement

L'Alambic Parisien ouvrira les portes de sa distillerie artisanale pour faire découvrir les coulisses de la production de spiritueux en plein cœur de Paris. Les visiteurs pourront observer les alambics, comprendre les différentes étapes de la distillation et découvrir les ingrédients utilisés pour élaborer les spiritueux produits sur place. La visite permettra également d'aborder l'histoire de la distillation ainsi que le savoir-faire artisanal de cette distillerie urbaine. Les échanges avec l'équipe permettront de mieux appréhender les techniques de fabrication et la place de ces productions dans le paysage des spiritueux artisanaux.

Vendredi 5 juin de 10h à 17h30

Renseignements : 06 78 93 49 75

L'Alambic Parisien, 32 rue du Volga 75020 Paris

[www.alambicparisien.com](http://www.alambicparisien.com)

### Visite guidée du chai et découverte du vignoble Montdauphin, Seine-et-Marne

Le domaine Delorozy proposera une visite guidée du chai en présence du vigneron afin de découvrir les étapes d'élaboration des vins blancs, rouges et rosés produits sur le domaine. Les participants pourront comprendre les techniques de vinification et les spécificités de ce vignoble d'Île-de-France en plein renouveau. La rencontre se prolongera par un moment convivial avec la possibilité de pique-niquer aux abords des vignes, sur un coteau dominant la vallée du Petit Morin, en profitant du cadre paysager du domaine.

Dimanche 7 juin de 10h à 11h et de 15h à 16h

Domaine Delorozy, 11 rue des Vignes 77320 Montdauphin

[domaine-delorozy.fr](http://domaine-delorozy.fr)

### Légumes solidaires : de la graine à l'assiette

## Guyancourt, Yvelines

Le jardin du chantier d'insertion maraîcher des Restos du Cœur ouvrira ses portes pour faire découvrir les différentes étapes de production des légumes, de la graine à l'assiette. Les visiteurs pourront parcourir la serre et les espaces de culture, comprendre l'organisation du chantier d'insertion et échanger autour du maraîchage et de l'accompagnement social proposé aux personnes en parcours d'insertion. La visite permettra également d'aborder les pratiques de production, les objectifs solidaires du projet et le rôle de ces jardins dans l'accès à une alimentation de qualité.

Samedi 6 juin de 10h30 à 17h  
Renseignements : 06 85 64 62 26  
Jardin du Cœur, 11 impasse de la mare Jarry 78280 Guyancourt  
[www.restosducoeur.org](http://www.restosducoeur.org)

## Un cocktail culturel fait de musique et paysages

### Herbeville, Yvelines

L'association patrimoniale de la Plaine de Versailles proposera un rendez-vous mêlant découverte des paysages agricoles et expérience artistique. Le parcours débutera par une observation du paysage et des liens avec l'agriculture, avant de se poursuivre autour d'échanges avec un agriculteur sur ses pratiques. Les participants découvriront ensuite la chocolaterie Colas à Maule et les savoir-faire associés, puis assisteront à un moment musical avec un récital de chant lyrique accompagné au piano. L'événement se conclura par un goûter et des échanges avec les intervenants.

Samedi 6 juin de 13h30 à 18h  
Rue Saint-Clair 78580 Herbeville  
[www.plainedeverailles.fr](http://www.plainedeverailles.fr)

## Normandie

### Découverte d'une exploitation cidricole aux Vergers de Ducy

#### Ducy-Sainte-Marguerite, Calvados

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<sup>er</sup> au dimanche 7 juin de 9h à 18h30  
Sur inscription : 02 31 80 28 65  
Les Vergers de Ducy, rue du Lieu Moussard 14250 Ducy-Sainte-Marguerite  
[lesvergersducy.fr](http://lesvergersducy.fr)

### Démonstration de savoir-faire autour du lin



Jardin du Cœur



Ferme Saint-Vaast



### Le Castellet, Calvados

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<sup>er</sup> au vendredi 5 juin de 14h30 à 16h30  
Tarifs : 8 € par adulte, 5 € par enfant  
Sur inscription : 06 89 07 07 32  
Ferme Saint-Vaast, 9 rue Saint-Gabriel 14540 Le Castellet  
[fermesaintvaast.fr](http://fermesaintvaast.fr)

### Vachement dépaysant à la ferme des HER'bes Libres

#### Morainville-Jouveaux, Eure

La ferme des HER'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 40 34 14, [lesheirbeslibres@fdn.fr](mailto:lesheirbeslibres@fdn.fr)  
Ferme des HER'bes Libres, route de Croixelle 27260 Morainville-Jouveaux  
[www.civam-normands.org](http://www.civam-normands.org)

### Le lait dans tous ses états avec Le jardin du Trèfle

#### Isigny-le-Buat, Manche

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 11h30 à 12h30  
Sur inscription : [jardindutrefle@gmail.com](mailto:jardindutrefle@gmail.com)  
Renseignements : 06 22 89 57 35  
Le jardin du Trèfle, 14 route des Vallées 50300 Isigny-le-Buat  
[www.civam-normands.org](http://www.civam-normands.org)

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

## La Madeleine-Bouvet, Orne

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](http://www.fermedelaritoire.com)

## Portes ouvertes de NeoLoco et son four solaire Montville, Seine-Maritime

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 Réserves 76710 Montville  
[www.neoloco.fr](http://www.neoloco.fr)

# Nouvelle-Aquitaine

## Visite de la ferme et des nouveaux outils de production Anville, Charente

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 16700 Anville  
[legumesdulogis.fr](http://legumesdulogis.fr)

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



NeoLoco



EARL La Laiterie



## Baignes-Sainte-Radegonde, Charente

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.renaud36@wanadoo.fr](mailto:philippe.renaud36@wanadoo.fr)  
Renseignements : 06 98 94 63 75  
EARL La Laiterie, 2 chemin de la Champagne 16360 Baignes-Sainte-Radegonde  
[www.facebook.com](http://www.facebook.com)

## Jeu d'énigmes au cœur d'une ferme biologique Garat, Charente

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](http://lafermedechezmery.fr)

## 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 2026 de 14h à 19h  
Sur inscription : [penon@orange.fr](mailto:penon@orange.fr)  
Renseignements : 06 20 17 97 00  
Les Rouillères, 1 chemin des Tilleuls 17290 Virson  
[www.saveursdelacharente.fr](http://www.saveursdelacharente.fr)

## Visite de ferme d'alpagas et spectacle

## Beaulieu-sur-Dordogne, Corrèze

Le PETR Vallée de la Dordogne corrézienne proposera une soirée associant découverte agricole et création artistique au sein d'un élevage d'alpagas et d'une activité de filature. La visite guidée permettra de mieux comprendre les étapes de l'élevage et de la transformation de la fibre, en présentant les pratiques et les savoir-faire liés à cette production. Dans un second temps, un spectacle mêlant musique, texte et voix viendra prolonger la rencontre dans un cadre naturel, offrant un regard sensible sur le lien entre agriculture, territoire et création contemporaine.

Vendredi 5 juin de 18h à 20h et de 20h30 à 22h  
La Penterie Goulles 19120 Beaulieu-sur-Dordogne  
[www.valleedordogne.org](http://www.valleedordogne.org)

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

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.

Samedi 6 juin de 10h à 12h puis de 14h à 16h  
Sur inscription : 05 57 74 43 98  
Château Champion, 762 route de Champion 33330 Saint-Christophe-des-Bardes  
[chateau-champion.com](http://chateau-champion.com)

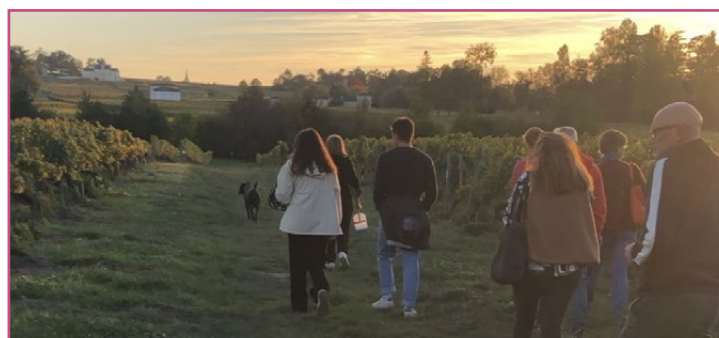
## Occitanie

### Portes ouvertes festives du GAEC Crismaralain Mazères, Ariège

Le GAEC Crismaralain 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 Crismaralain, La Gene 09270 Mazères  
[gaeccrismaralain.fr](http://gaeccrismaralain.fr)

### Les secrets de la Vinaigrierie Codina



Château Champion



Vinaigrierie Codina



### Lagrasse, Aude

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](http://www.entrepriseetdecouverte.fr)

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

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](http://www.lesdelicesduscamandre.fr)

### Les spécialités oléicoles du moulin d'Uzès Uzès, Gard

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](http://www.entrepriseetdecouverte.fr)

### Marché de producteurs

## Sérignan, Hérault

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](http://domainelupia.fr)

## Copains comme cochons

### Caylus, Tarn-et-Garonne

La ferme porcine Au près 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  
Au près d'Idylle, lieu-dit Caudeyragues 82160 Caylus  
[www.copains-cochons.fr](http://www.copains-cochons.fr)

## Pays de la Loire

### Immersion à la ferme, du lait au beurre

#### Ombrée-d'Anjou, Maine-et-Loire

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 : 09 72 10 27 37, [bio@gmail.com](mailto:bio@gmail.com)  
La ferme LG Bio, lieu-dit La Louveterie 49220 Ombrée-d'Anjou  
[lafermelgbio.com](http://lafermelgbio.com)

### À la rencontre de cochons plein air



Ferme LG Bio



Ferme de Launay



## Launay, Mayenne

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

## La Vélo Fourchette, circuit entre fermes

### Pré-en-Pail-Saint-Samson - Gesvres, Mayenne

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)

## Découverte du savoir-faire cidrier

### La Chapelle-Huon, Sarthe

La cidrerie distillerie Pelletier ouvrira ses portes pour un week-end consacré à la découverte de son savoir-faire et à la rencontre de producteurs locaux. Des dégustations de l'ensemble de la production seront proposées, accompagnées de visites en déambulation dans les vergers, de démonstrations de distillation et de fabrication de pains à l'ancienne. Un jeu découverte sera organisé pour les enfants de 4 à 10 ans. Les curieux pourront se procurer des produits sur la partie marché et tenter leur chance en faisant tourner « la roue des surprises ». Un repas 100 % local sera proposé le dimanche midi sur réservation (payant).

Samedi 6 de 14h30 à 18h30 puis dimanche 7 juin de 9h30 à 18h  
Renseignements : 06 87 84 29 53, [distillerieelletier@outlook.fr](mailto:distillerieelletier@outlook.fr)  
La Maison Brûlée 72310 La Chapelle-Huon  
[www.cidrerieetdistilleriepelletiersarthe.com](http://www.cidrerieetdistilleriepelletiersarthe.com)

## Plongée dans le marais salant et le métier de saunier

## Beauvoir-sur-Mer, Vendée

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. Le parcours mettra également en lumière la faune et la flore locales, ainsi que les savoir-faire traditionnels liés à cette activité. Cette immersion offrira une approche à la fois technique et sensible d'un métier du littoral.

Vendredi 5 de 11h à 12h et de 16h à 17h et samedi 6 juin de 11h à 12h et de 16h à 17h  
Sur inscription : 06 59 58 78 18  
Salines du Breuil, Le Breuil 85230 Beauvoir-sur-Mer  
[www.salinesdubreuil.com](http://www.salinesdubreuil.com)

## Mieux connaître les fleurs comestibles

### Coëx, Vendée

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 enfant  
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)

# Provence-Alpes-Côte d'Azur

## Découverte de la biscuiterie de Forcalquier

### Forcalquier, Alpes-de-Haute-Provence

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](http://www.entrepriseetdecouverte.fr)  
Renseignements : 09 67 22 66 36  
Biscuiterie de Forcalquier, 28 avenue Saint-Promasse 04300 Forcalquier  
[www.entrepriseetdecouverte.fr](http://www.entrepriseetdecouverte.fr)

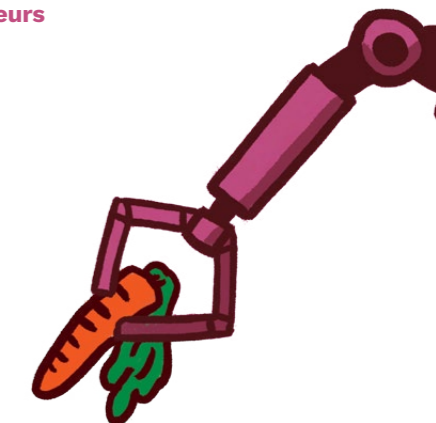
## La valorisation des fruits aux Comtes de Provence



Salines du Breuil



Marché des producteurs de Pays du Castellet



## Peyruis, Alpes-de-Haute-Provence

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](http://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](http://www.comtes-de-provence.fr)

## Découverte de la chèvrerie de Valbonne

### Valbonne, Alpes-Maritimes

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 10h à 12h30 puis de 14h30 à 17h30  
Chèvrerie de Valbonne, Route de la Baronne 06560 Valbonne  
[www.facebook.com/LaChevrerieDeValbonne](https://www.facebook.com/LaChevrerieDeValbonne)

## Marché des producteurs de Pays du Castellet

### Le Castellet, Var

Mis en place par la Chambre d'agriculture du Var, les marchés de producteurs de Pays rassemblent 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.

Samedi 6 juin de 8h à 12h  
Renseignements : 04 94 50 54 50  
Le Plan du Castellet, Place Henshird 83330 Le Castellet  
[www.bienvenue-a-la-ferme.com](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com)

## Rendez-vous à la Bastide du Laval

## Cadenet, Vaucluse

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](http://www.bastidedulaval.com)

Renseignements : 04 90 08 95 80

Bastide du Laval, Parc naturel régional du Luberon 84160 Cadenet

[www.bastidedulaval.com](http://www.bastidedulaval.com)

## Découvrir la filature Brun de Vian-Tiran

### L'Isle-sur-la-Sorgue, Vaucluse

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](http://www.entrepriseetdecouverte.fr)

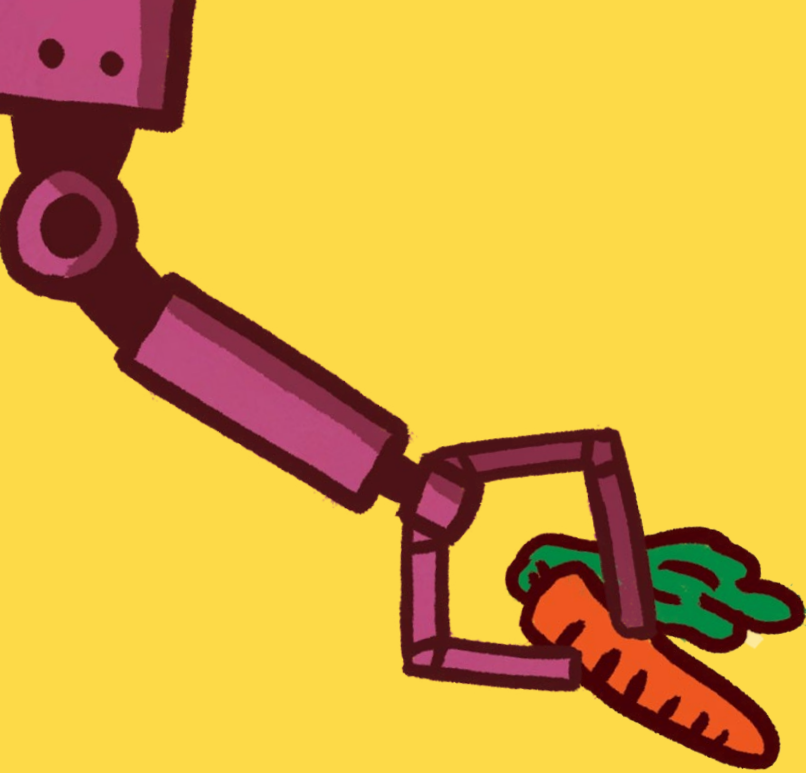
Filature Brun de Vian-Tiran, avenue de la Libération 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue

[www.lafilature.com](http://www.lafilature.com)



Bastide du Laval





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  
*Union Équité Progrès*

Organisé par

#agridemain

MAKE.ORG FOUNDATION

Partenaire fondateur

Coopérative U

Grand mécène

bel for all the good

Mécènes

RUNGIS MARCHÉ INTERNATIONAL

PANZANI

Soutiens

FONDATION AVRIL

AEMA

INRAE

Partenaires réseaux

e.d. entreprise et découverte

une marque des BIENVENUE en ferme CHAMBRES D'AGRICULTURE

Partenaires médias

radiofrance

ici

france.tv