

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?

Dossier
de presse

Contact presse

Agence Façon de penser

Marianne Roumégoux

marianne@facondedepenser.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

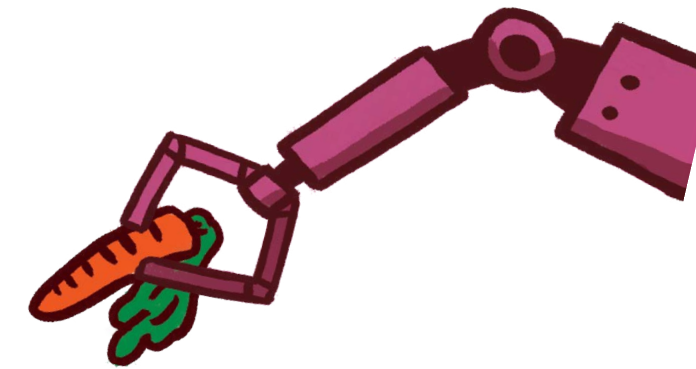
Fondation Avril, Axema, INRAE, Région Île-de-France

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.

Éditorial d'Axel Dauchez, fondateur de Make.org et de Ludovic Massacret, président d'Agri demain



Six ans déjà ! Les Journées Nationales de l'Agriculture (JNagri) reviennent avec une question qui n'a jamais été aussi urgente : « L'agriculture de demain, quel avenir dans nos assiettes ? ».

Les équipes de Make.org Foundation et d'Agri demain vous donnent rendez-vous les 5, 6 et 7 juin 2026 pour une sixième édition placée sous le signe de l'avenir, celui que nous voulons construire ensemble pour notre alimentation et ceux qui la produisent.

En six ans, les JNagri ont grandi avec leurs publics, leurs partenaires et avec les questions que la société française ne peut plus différer. Elles sont nées d'un constat simple, mais fondateur : entre celles et ceux qui cultivent, élèvent, transforment et nourrissent, et celles et ceux qui consomment, cuisinent et choisissent, le lien s'était distendu. Un lien pourtant essentiel à la compréhension du monde agricole, à la valorisation de ses métiers et à la vitalité de nos territoires. Renouer ce lien, c'est l'ambition qui anime les JNagri depuis leur première édition, et c'est ce qui continue de nous rassembler aujourd'hui.

Cette année, le contexte nous impose d'aller plus loin encore. À l'heure où les crises agricoles se succèdent, où nos modèles alimentaires sont questionnés de toutes parts, où la dépendance aux importations fragilise notre autonomie, une réalité s'impose avec force : manger français, c'est un choix politique, écologique et économique. La souveraineté alimentaire n'est plus un concept réservé aux experts. C'est une question qui touche chaque foyer, chaque table, chaque geste d'achat. Et elle ne se résoudra pas sans un dialogue ouvert et constructif entre tous les acteurs concernés : agriculteurs, citoyens, élus et les territoires.

C'est précisément ce dialogue que les JNagri ont vocation à incarner. Chaque année, partout en France, elles créent les conditions de rencontres concrètes, locales et humaines : une visite de ferme qui réconcilie un enfant avec l'origine des aliments, un échange entre un maraîcher en circuits courts et des consommateurs curieux, une dégustation (commentée) qui rend visible le travail invisible. Ces moments de lien ne sont pas anecdotiques, ils sont le cœur de ce que nous faisons. Car comprendre d'où vient ce que nous mangeons, c'est aussi décider du monde que nous voulons demain.

Pour nous accompagner dans cette réflexion, nous sommes honorés d'avoir à nos côtés deux parrains dont les parcours incarnent, chacun à leur manière, le lien profond entre la terre, le goût et l'image. Nina Métayer, pâtissière d'exception, dont l'exigence créative est indissociable d'un rapport attentif aux matières premières et aux saisons. Édouard Bergeon, réalisateur, dont le cinéma a su porter, avec une puissance rare, la réalité du monde agricole aux yeux du grand public. Deux regards complémentaires sur ce qui nourrit, au sens le plus large du terme.



Comme chaque année, les JNAgri seront festives, conviviales et pédagogiques. Exploitations agricoles, entreprises agroalimentaires, sites d'expérimentation, marchés, ateliers culinaires, visites guidées, dégustations, rencontres avec des acteurs de l'agroécologie et des circuits courts : des centaines d'événements partout en France pour s'arrêter, écouter, questionner, sentir, goûter, discuter.

Parce que l'agriculture est une affaire de société et que l'avenir dans nos assiettes se décide ensemble, citoyen·nes et agriculteur·rices, côte à côte.

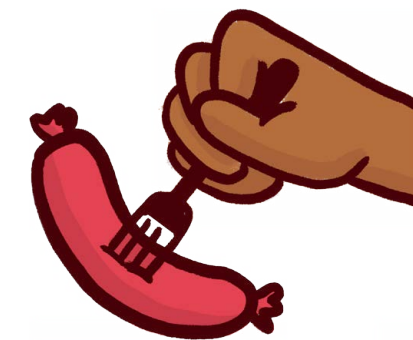


Axel Dauchez



Ludovic Massacret

Les mots de la marraine et du parrain des JNAgri 2026



Nina Métayer, valoriser le goût et les savoir-faire

Nommée Pâtissière Mondiale en 2023 et sacrée Meilleure Pâtissière du Monde 2024, Nina Métayer incarne l'excellence artisanale, la maîtrise des gestes et la valorisation des matières premières. À travers son travail, elle met en lumière la qualité des ingrédients qu'elle sublime et le lien entre producteurs, transformateurs et consommateurs. Sa présence en tant que marraine souligne l'importance du dialogue entre agriculture et alimentation dans la construction des assiettes de demain.

« L'alimentation fait partie de nous. Notre corps est fait de ce qu'on mange et c'est elle qui fait grandir nos enfants, c'est donc un sujet essentiel. De plus, personnellement, je ne peux pas exercer ce métier si je n'ai pas des produits de qualité à transformer. »

Cela fait partie de notre responsabilité, en tant que chefs, de chercher, de se renseigner, d'acheter pour s'approvisionner au mieux. C'est une de nos préoccupations principales au quotidien. D'où viennent les produits ? Comment sont-ils faits ? Comment va-t-on les transformer ? Et aussi comment, nous, nous allons les valoriser dans l'assiette ?

Être marraine des Journées Nationales de l'Agriculture est pour moi un grand honneur. L'avenir de l'alimentation, je le rêve magnifique. L'agriculture, française notamment, est essentielle. Il faut rester soudés pour la préserver. Je souhaite dire merci aux agriculteurs, merci de travailler dur pour nous fournir tous ces beaux produits ! »



Nina Métayer



Édouard Bergeon, montrer les réalités rurales

Fils d'agriculteur avant de devenir réalisateur (*Au nom de la terre*), Édouard Bergeon contribue à porter à l'écran les réalités du monde agricole. Son dernier film, *Rural* poursuit son exploration des transformations qui traversent les territoires et les conséquences humaines et économiques qui les accompagnent. Un engagement qui rejoint pleinement la vocation des Journées Nationales de l'Agriculture.

« Quel est l'avenir pour notre assiette ? Une assiette avec du goût, une assiette colorée avec de la viande, des légumes, des bons produits français, de saison, de nos régions, des produits qui respectent l'environnement, notre santé... L'avenir de notre alimentation, c'est toute l'agriculture française en fait. »

Être le parrain des Journées Nationales de l'Agriculture pour moi tombe sous le sens : je suis né dans une ferme, j'y ai grandi, j'y ai travaillé. Je n'ai pas repris la ferme mais j'ai pris la caméra pour raconter celles et ceux qui nous nourrissent.

L'assiette de demain, c'est celle qu'on aime, et parce qu'on est ce qu'on mange, elle doit être à notre image, saine, attirante, appétissante et française. »



Édouard Bergeon



p 9

p 10
p 10
p 11
p 11
p 12
p 17

6^e édition des JNAgri

Les JNAgri en 2026
L'agriculture française en chiffres
Le saviez-vous ?
L'avenir de l'agriculture vue par les Français
Lauréats des « Coups de cœur » 2026
Les JNAgri reviennent aux Arènes de Lutèce

p 21

p 22
p 26
p 30

Ils œuvrent à la visibilité des filières agricoles

Bienvenue à la ferme
Entreprise et Découverte
Des partenaires mobilisés

p 35

p 36
p 44
p 49
p 54
p 58
p 59
p 66
p 70
p 76
p 82
p 89
p 96
p 102

Sélections programme

Auvergne-Rhône-Alpes
Bourgogne-Franche-Comté
Bretagne
Centre-Val de Loire
Corse
Grand Est
Hauts-de-France
Île-de-France
Normandie
Nouvelle-Aquitaine
Occitanie
Pays de la Loire
Provence-Alpes-Côte d'Azur

p 109

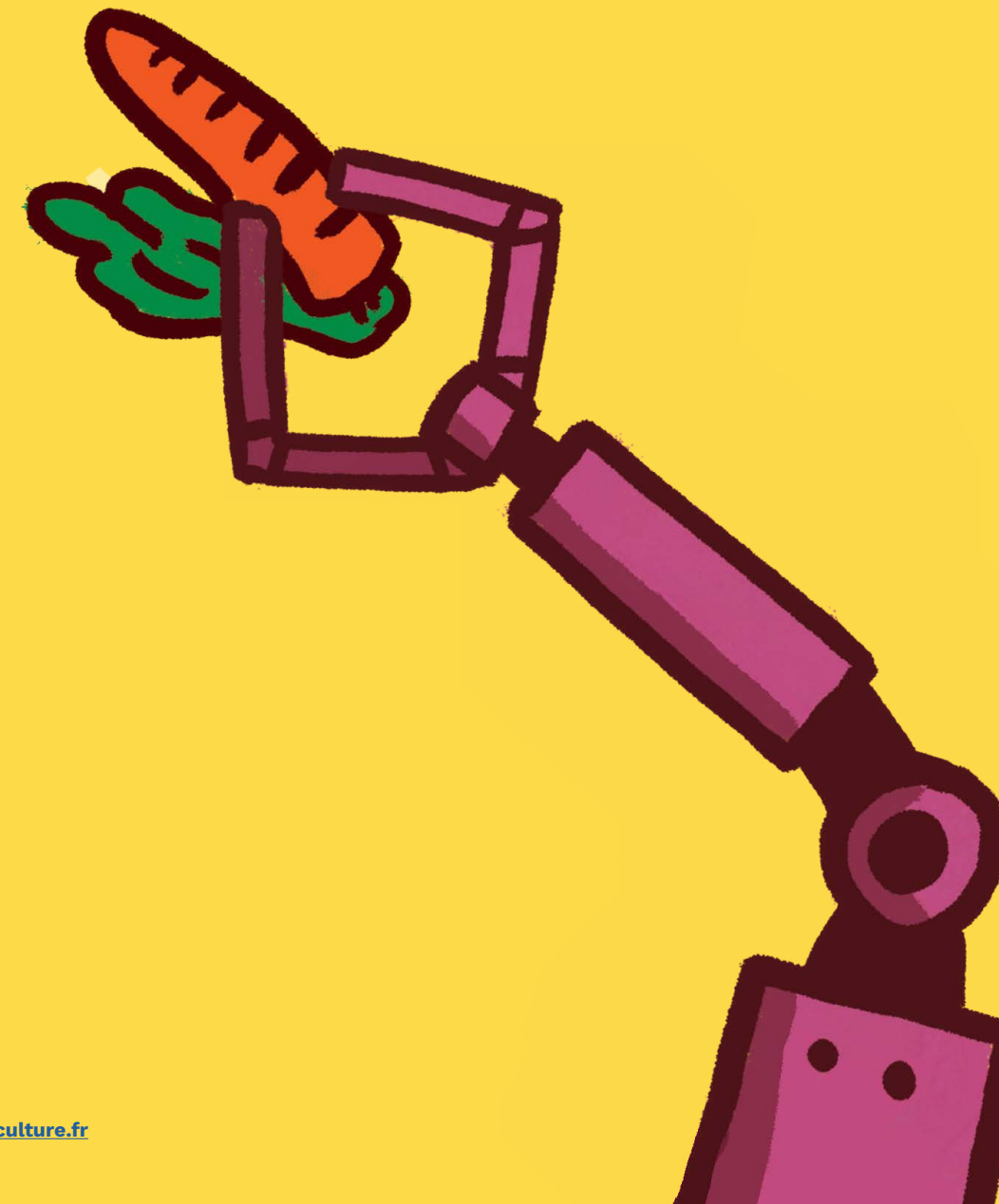
p 110
p 112
p 113
p 114
p 116
p 118

Organisateurs et partenaires

Un événement organisé par
Partenaire fondateur
Grand mécène
Mécènes
Soutiens
Partenaires médias



6^e édition des JNAgri



Les JNAgri en 2026

La 6^e édition des Journées Nationales de l'Agriculture se déroulera les 5, 6 et 7 juin 2026 partout en France. L'ambition de cette manifestation est de permettre au grand public de mieux comprendre les enjeux des productions agricoles et alimentaires et d'éclairer leur choix de consommateur.

Visites d'exploitations, rencontres avec des chercheurs, animations pédagogiques, découvertes de sites agroalimentaires et de savoir-faire dans la transformation des productions agricoles, ateliers culinaires, marchés ou encore débats et festivités visent à ouvrir un dialogue direct entre les productrices et producteurs des filières agricoles et la société et ainsi recréer du lien. **L'édition 2026, placée sous le thème « L'agriculture demain : quel avenir dans nos assiettes ? », propose d'aller plus loin et de se projeter vers les évolutions possibles du secteur.** Plusieurs transformations profondes redessinent simultanément notre manière de produire et de consommer. D'un côté, l'origine des aliments évolue sous l'effet de la mondialisation et des attentes croissantes pour des produits locaux et de saison. De l'autre, le changement climatique fragilise les rendements et impose de nouvelles pratiques agricoles. S'y ajoutent des évolutions alimentaires, liées à la sédentarisation par exemple, qui reconfigurent les attentes et l'offre, ainsi qu'une démographie agricole en fort recul, qui interroge la capacité du secteur à assurer la relève.

Autant de dynamiques qui, mises bout à bout, justifient de s'interroger sur l'avenir de notre alimentation. La réponse sera multifactorielle. Entre dépendance aux importations, niveau du pouvoir d'achat, enjeux de santé publique ou encore éducation au bien manger, elle contribuera à définir la société de demain. Elle passe, en partie, par les choix de chacun d'entre nous. C'est dans cette logique que les JNAgri ont choisi d'interroger les Français sur leur vision de la question. Un sondage exclusif a ainsi été mené auprès des Français sur leur vision de l'évolution alimentaire.

Par ailleurs, des start-up Foodtech qui participent à forger l'alimentation de demain s'associent aux JNAgri 2026.

Lancées en 2021 sous le haut patronage du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, les JNAgri se sont imposées au fil des ans comme un rendez-vous citoyen incontournable au cœur des territoires.

L'agriculture française en chiffres

La France demeure le 1^{er} producteur agricole de l'UE avec environ 18 % de la production européenne en valeur (données Eurostat/IFRAP 2025).

- Le nombre d'exploitations en France est estimé à environ 349 600 en 2024.

Cela marque une baisse de 11 % en seulement 4 ans et de près de -32 % depuis 2010.

- La Surface agricole utile (SAU) couvre 51,6 % du territoire français métropolitain (source : Mémento Agreste 2025).

- Le secteur compte environ 750 000 actifs permanents.

- La production s'est établie à 89,3 Mds€ en 2024

Sources : «Comptes prévisionnels de l'agriculture» de l'INSEE (publiés fin 2025) et des synthèses «Chiffres Clés» des Chambres d'Agriculture parues en avril 2025.



Le saviez-vous ?

La FoodTech et l'AgTech en action pour l'alimentation de demain

La FoodTech (contraction de *Food Technology*) englobe les innovations technologiques tout au long de la chaîne de valeur alimentaire, de la transformation des produits jusqu'à la consommation finale. Elle vise à transformer, distribuer et consommer la nourriture de manière plus saine, personnalisée, responsable, optimisée pour limiter le gaspillage. Cela va jusqu'au développement de l'IA en cuisine pour optimiser ses réserves, limiter ses déchets et personnaliser les régimes alimentaires par exemple.

Les avancées portant sur l'amont relèvent de l'AgTech. Leur objectif : produire avec moins de ressources (eau, engrais, pesticides) et moins de pénibilité en préservant la productivité. Robots de désherbage autonome, drones et satellites pour surveiller l'état des cultures et optimiser l'irrigation,... figurent parmi les leviers déjà activés.

Résultats du sondage : l'avenir de l'agriculture vu par les Français

Les Journées Nationales de l'Agriculture invitent, pour cette 6^e édition, à se projeter collectivement vers le futur du secteur et plus largement de l'alimentation. À cette occasion, un sondage a été réalisé auprès d'un échantillon représentatif de la population française autour de la thématique « L'agriculture demain, quel avenir dans nos assiettes ? » (sondage OpinionWay pour l'association #agridemain et la fondation Make.org – avril 2026).

Il en ressort que, dans une dynamique d'amélioration de leur alimentation, **les Français privilégieraient des actions concrètes : consommer local, bio et de saison, limiter le gaspillage ou encore l'éducation alimentaire.**

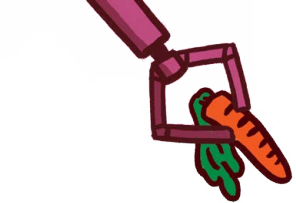
Plus en détail, ce que pensent les Français à propos de l'agriculture, de l'alimentation et de leur avenir :

- ➔ Selon vous, quelles actions sont les plus efficaces pour améliorer notre alimentation dans les années à venir ?
 - 52 % : acheter plus souvent bio, local et de saison (61 % pour les plus aisés)
 - 47 % : réduire le gaspillage
 - 38 % : mieux éduquer à l'alimentation dès le plus jeune âge
- ➔ Faites-vous confiance aux acteurs suivants pour favoriser une alimentation plus saine ? Total de personnes interrogées répondant «oui» :
 - 84 % : les agriculteurs
 - 82 % : les salariés de l'agriculture
 - 70 % : les consommateurs
 - 69 % : les chercheurs / les scientifiques
 - 69 % : les associations environnementales
- ➔ Selon vous, quel doit être l'objectif prioritaire de l'agriculture française pour les 20 prochaines années ?
 - 25 % : assurer un revenu juste pour les agriculteurs
 - 24 % : privilégier la qualité des produits
 - 18 % : produire davantage localement
- ➔ Quelles évolutions de l'agriculture française vous paraissent essentielles pour l'avenir ?
 - 47 % : plus rémunératrice pour les agriculteurs
 - 42 % : plus locale / en circuit court
 - 37 % : plus respectueuse de l'environnement

Dans cette logique, les Français, qui se sentent déjà proches du secteur, plébiscitent les Journées Nationales de l'Agriculture.

Le sondage réserve d'autres enseignements à découvrir [ici](#)





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

Le Metz 89150 Domats

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, complètera 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

Renseignements : 06 23 03 59 95

Les jardins de Mareuil, 26 rue du Thury 60890 Mareuil-sur-Ourcq

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'inscrira 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

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 de 10h30 à 20h30

Terre de Bon Sens, rue de la Maragole 55150 Merles-sur-Loison

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



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
1700 route de Peyrambert 26400 Crest
www.rallyedelagastronomie.fr
maisonboutarin.fr

Le Savoir Vert des Agriculteurs d'Alsace : « Mon futur, j'y tiens ferme »

Diverses communes, Bas-Rhin et 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

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



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](mailto:rendez-vous@laferme.fr)
Vendredi 5 juin à partir de 16h
Tiers lieu Carrément Local 45330 Nangeville
www.carrementlocal.com

Ateliers autour de l'abeille noire

Pontaurum, 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 Pontaurum
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



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 17h30
Sur inscription : 06 73 66 57 97
Tiers lieu la verrerie 13400 Arles
laverrierearles.fr



Tiers lieu La Verrerie

Les JNAgri reviennent aux Arènes de Lutèce

Pour la troisième année consécutive, les Arènes de Lutèce (Paris 5^e) accueilleront un grand rendez-vous pédagogique et festif au cœur de la capitale, organisé par #agridemain, Make.org Foundation et la Mairie du 5^e arrondissement.

Pendant deux jours, ce site patrimonial emblématique deviendra un espace de découverte, de dialogue et d'expérimentation autour de la thématique 2026 : « L'agriculture demain : quel avenir dans nos assiettes ? ».

Une invitation à explorer les enjeux alimentaires et agricoles du futur : sécurité alimentaire, adaptation climatique, innovations, pratiques durables, souveraineté alimentaire, nouveaux modèles de production et de consommation.

Un parcours ludique pour comprendre l'alimentation de demain

Les Arènes accueilleront une quinzaine de stands qui sont autant de facettes de l'agriculture proposant des animations pensées pour tous les publics : familles, scolaires et citoyens curieux de mieux comprendre les liens entre agriculture, alimentation et société.

Simulation de conduite de tracteur, quiz, présence d'un tracteur grandeur nature, lancer de bottes, mouture et fabrication de pain, *escape game* scientifique, sélection d'ouvrages... permettront de sensibiliser en s'amusant.

L'ensemble des animations seront accessibles gratuitement tout au long de la journée.

Le parcours permettra d'aborder les grandes questions qui façonnent notre alimentation future : innovations agricoles, relocalisation, économie circulaire, nouvelles pratiques culinaires, transition écologique...

Au programme

- S'informer sur les innovations du monde agricole dans le village des start-up
- Mieux comprendre le travail des agriculteurs, celui des meuniers et des commerçants **avec Coopérative U**
- En savoir davantage sur la fabrication des pâtes, depuis les champs de blé dur jusqu'à nos assiettes **avec Panzani**
- Découvrir la filière du lait au fromage **avec Bel**
- Participer au circuit des aliments qui arrivent chaque jour jusqu'à nous **avec le Marché de Rungis**
- Découvrir les innovations agricoles avec la présence de robots et monter dans un tracteur **avec AXEMA**
- Partir à la rencontre des scientifiques qui imaginent l'alimentation et l'agriculture de demain **avec l'INRAE**
- Pour les enfants, apprendre à cuisiner avec un vrai chef **avec l'association EURO-TOQUES**
- Fabriquer son propre pain avec un vrai boulanger **avec Kundalim**
- Déguster sa pizza au levain naturel **avec Pizza Viva - Pane Vivo**



Sur place également :

- > Une guinguette avec de la bière et du cidre de la brasserie Fondamentale (L.B.F.) ainsi que des pétillants sans alcool proposés par PURE 32
- > Comprendre la préservation des terres agricoles, le soutien à une agriculture durable avec Terre de liens et la librairie UTOPIA pour découvrir une sélection de livres en lien avec l'agriculture

Un village Foodtech pour explorer les innovations alimentaires

En collaboration avec Manger du sens, un village FoodTech réunira une sélection de *start-up* et d'initiatives engagées dans la transition alimentaire. Elles présenteront leurs initiatives pour avancer sur cet enjeu : nouvelles pratiques agricoles, alternatives durables, économie circulaire, valorisation des productions locales...

Des masterclass culinaires, des pitches, des prises de parole, ainsi que des rencontres avec les entrepreneurs viendront rythmer ces deux journées.

Des rencontres pédagogiques avec les écoliers du 5^e

Le vendredi 5 juin, les Arènes accueilleront les élèves des écoles du 5^e arrondissement pour un parcours spécialement conçu pour eux. Jeux, découvertes, ateliers et échanges leur permettront de comprendre d'où viennent les aliments, comment ils sont produits et comment nos choix influencent l'agriculture de demain.

Un lancement symbolique au cœur de Paris

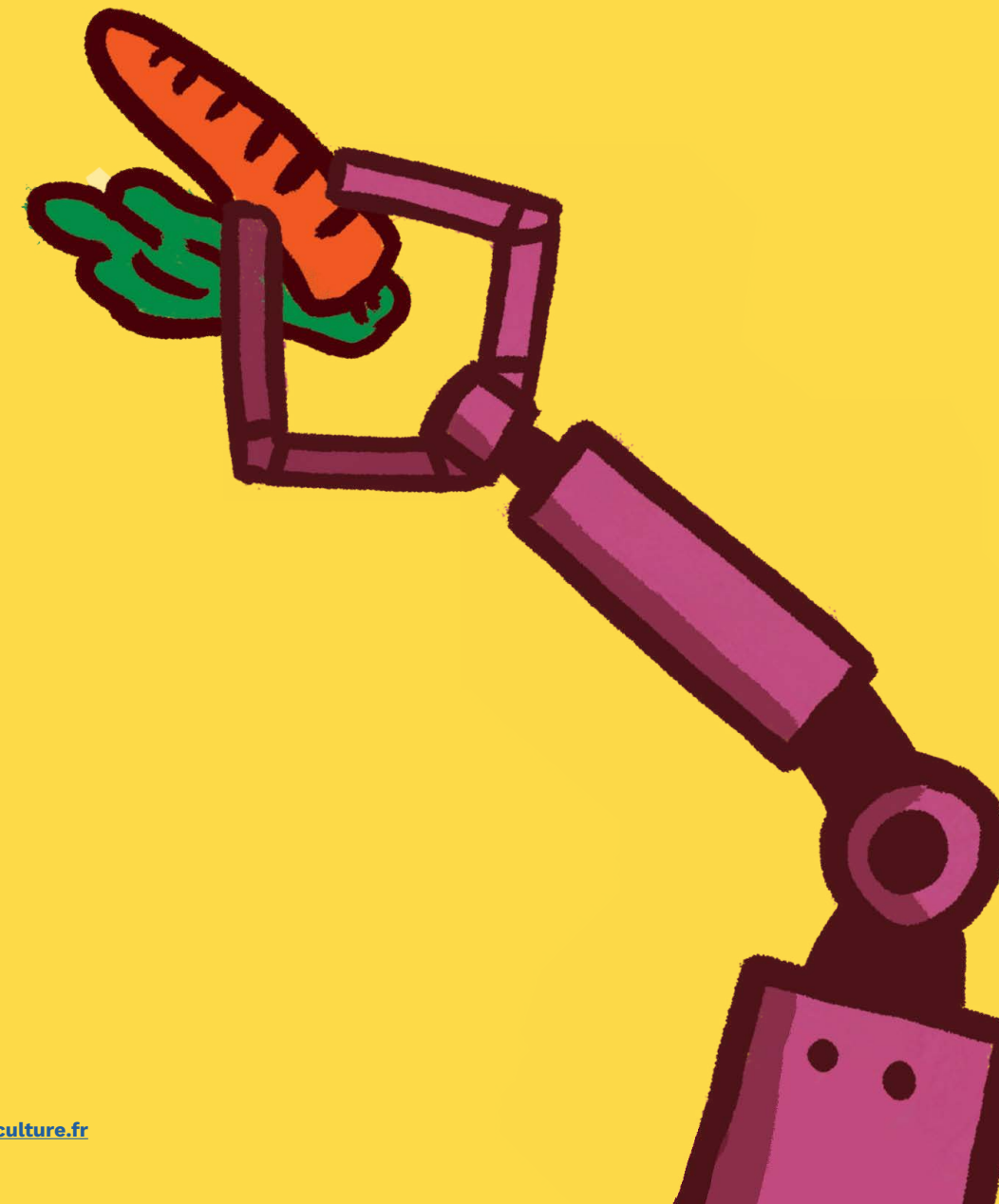
Ce rendez-vous parisien marquera le lancement national des Journées Nationales de l'Agriculture. La marraine et le parrain de l'édition 2026, Nina Métayer et Édouard Bergeon, seront présents à l'inauguration aux Arènes de Lutèce. D'autre part, Rungis procédera à la signature d'une convention de coopération avec la Chambre d'agriculture Île-de-France.



Arènes de Lutèce



**Ils œuvrent à la visibilité
des filières agricoles**



Bienvenue à la ferme



Créé en 1988 par les Chambres d'Agriculture, la marque Bienvenue à la ferme accompagne plus de 5 000 agriculteurs partout en France. Partageant les valeurs d'accueil et de convivialité « Ici, vous êtes bienvenus », les adhérents ouvrent leurs portes au grand public, qui peut y faire ses courses, participer à un repas chaleureux, passer un séjour dans un gîte ou une chambre d'hôtes, ou encore découvrir le travail des agriculteurs.

Bienvenue à la ferme valorise la richesse de l'agriculture française, offre la possibilité de « manger fermier » avec des produits locaux et de saison, et prolonge l'expérience à la ferme à travers les activités d'agritourisme.

Pour les agriculteurs, Bienvenue à la ferme est avant tout un réseau solidaire, qui leur permet de partager avec les visiteurs les valeurs qui leur sont chères : l'écoute, la découverte, l'authenticité, la qualité et le goût des produits, les pratiques responsables et la passion de faire vivre leur territoire.

Sélection d'événements Bienvenue à la ferme

Après-midi à la ferme

Domats, Yonne, Bourgogne-Franche-Comté

Le GAEC Soccard accueillera le public pour une après-midi consacrée à la découverte d'un élevage laitier et à la fabrication de produits fermiers. Les visiteurs pourront suivre les différentes étapes allant de la traite des vaches à la transformation du lait en faisselles et autres spécialités produites sur l'exploitation. Cette visite guidée permettra également d'échanger avec les éleveurs sur le quotidien de la ferme, les méthodes de fabrication et les réalités du métier d'agriculteur. Un goûter fermier composé de produits de la ferme viendra compléter ce moment convivial consacré aux savoir-faire locaux et à la découverte du circuit court.

Samedi 6 juin de 16h30 à 19h30

Payant : 10 € par personne

Sur réservation : 06 47 72 29 45

Délices du Metz - GAEC Soccard, Le Metz 89150 Domats

www.facebook.com/delicesdumetz



Noyeraie des Borderies



Vignoble Pelletant -
Domaine de la Chevalerie



Noix et vignes en Borderies, découverte de deux exploitations Louzac-Saint-André, Charente, Nouvelle-Aquitaine

Les domaines de Rachelie (vignoble Desrentes) et de la Noyeraie des Borderies proposeront une journée au cœur du terroir des Borderies autour de la viticulture et de la culture de la noix. Les visiteurs découvriront deux exploitations familiales et leurs savoir-faire transmis depuis plusieurs générations à travers des visites guidées des vignes, des noyers et des installations de production. Le parcours permettra d'explorer les étapes de transformation du raisin et de la noix, ainsi que les méthodes de production développées sur ces domaines engagés dans une agriculture de terroir. Des dégustations de vins, cognacs, huiles et produits fermiers rythmeront cette journée conviviale, complétée par une restauration sur place dans une ambiance champêtre.

Vendredi 5 juin de 10h à 17h

Sur réservation : contact@noyeraie.com, 06 77 19 11 67

La Noyeraie des Borderies, 3 chez David 16100 Louzac-Saint-André

www.noyeraie.com

Découverte de la culture de spiruline

Consac, Charente-Maritime, Nouvelle-Aquitaine

L'EARL Caprio proposera une visite guidée de sa ferme aquacole spécialisée dans la production artisanale de spiruline. Les visiteurs pourront découvrir l'ensemble des étapes de culture, de récolte et de transformation réalisées sur place, ainsi que les spécificités d'une production sous serre à basse température. La rencontre mettra en avant une démarche attentive à la gestion de l'eau grâce à un circuit de recyclage, illustrant les liens entre aquaculture, biodiversité et pratiques durables.

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 9h à 18h

Renseignements : 07 61 99 19 96, 06 64 63 11 32, 05 46 49 62 02

Sur inscription : www.spiruline-fr.com

EARL Caprio, 1 Bois des Servants 17150 Consac

www.spiruline-fr.com

Balade en tracteur au cœur du vignoble

Saint-Amant-de-Nouère, Charente, Nouvelle-Aquitaine

Le domaine de la Chevalerie - Vignoble Pelletant proposera une découverte commentée de son vignoble à bord d'une remorque tractée, afin d'explorer les paysages viticoles et les savoir-faire transmis par la famille. Cette immersion permettra d'aborder la viticulture, la distillerie et la production de cognac et de pineau, avant de prolonger l'expérience par une dégustation des cuvées du domaine à la boutique. L'animation mettra en avant l'identité du vignoble et la diversité de ses productions.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 10h à 12h puis de 15h à 17h

Payant : 10 € par personne

Sur inscription : contact@cognac-pineau-pelletant.com

Renseignements : 05 45 96 88 53, 06 70 55 77 26

Domaine de la Chevalerie - Vignoble Pelletant, La Chevalerie 16170 Saint-Amant-de-Nouère

www.cognac-pineau-pelletant.com

Une ferme bio décryptée de A à Z Montredon-Labessonnié, Tarn, Occitanie

La ferme des Zazous ouvrira ses portes pour expliquer au grand public en quoi consiste une exploitation biologique. Et ce à travers d'une visite guidée et d'activités pédagogiques. Le parcours permettra de découvrir les différentes productions de la ferme, incluant l'élevage, la boulangerie, la fromagerie et le maraîchage. Des balades pédagogiques seront proposées pour comprendre le fonctionnement global de l'exploitation et les pratiques agricoles mises en œuvre. La rencontre avec les producteurs offrira également l'occasion d'échanger sur les savoir-faire et de découvrir les produits de la ferme disponibles.

Samedi 6 juin de 14h30 à 15h45 puis de 16h30 à 17h45

Sur inscription : lafermedeszazous@mailo.fr

Renseignements : 06 02 01 27 77

La ferme des Zazous, 266 chemin de la Borie Maigre 81360 Montredon-Labessonnié

www.lafermedeszazous.fr

Portes ouvertes de Céréales de Cocagne Puylaurens, Tarn, Occitanie

Le public pourra découvrir le site et les activités de Céréales de Cocagne. Les visiteurs pourront parcourir les espaces de production avec une démonstration du moulin à meules de pierre. Les visiteurs pourront déguster des gâteaux et retrouver les produits de la ferme, tout en échangeant avec l'équipe sur les savoir faire présentés. Cette rencontre offrira une immersion dans les pratiques de la structure et dans la valorisation de ses productions.

Samedi 6 juin de 10h à 13h

Sur inscription : contact@cerealescocagne.fr

Renseignements : 06 01 38 27 11, 06 66 99 71 04

Céréales de Cocagne, 45 route des Pyrénées 81700 Puylaurens

www.cerealesdecocagne.fr

Visite et rencontre avec les éleveurs Baugé-en-Anjou, Maine-et-Loire, Pays de la Loire

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

Samedi 6 juin de 10h à 18h

Renseignements : 02 41 89 15 29, contact@fermevillaine.fr

Ferme de Villaine, 777 route de Villaine 49150 Baugé-en-Anjou

www.fermedevillaine.fr



La ferme des Zazous



PAST'AQUÍ

Circuit en Savès Lombez, Puylausic et Samatan, Gers, Occitanie

Trois fermes du Savès proposeront un parcours itinérant à la découverte des productions agricoles locales et des savoir-faire du territoire gersois. La journée débutera chez PAST'AQUÍ, à Lombez, avec une immersion dans l'univers des céréales et de la fabrication artisanale de pâtes fraîches, complétée par un atelier participatif et un déjeuner fermier. Le circuit se poursuivra chez Mangez-moi à Puylausic, où une visite commentée permettra de découvrir une serre hydroponique consacrée à la culture de fleurs comestibles et les spécificités de cette production originale. L'itinéraire s'achèvera à la ferme aux 4 Chênes à Samatan, avec une découverte des élevages animée par les producteurs, suivie d'un goûter sucré et salé. Cette journée mettra en lumière la diversité des productions agricoles du Savès, entre cultures céréalières, horticulture et élevage.

Dimanche 7 juin 2026 de 9h30 à 17h00

PAST'AQUÍ : de 11h à 14h30 ; Mangez-moi : de 9h30 à 12h15 ; La ferme aux 4 Chênes : de 14h45 à 17h

Payant : circuit complet à 31,50 € par personne

PAST'AQUÍ : 20 € par adulte

Mangez-moi : 8 € par adulte

Sur inscription : www.pastaqui.fr, mongez-moi.fr/visites-a-la-ferme, lesproducteurs.32@gmail.com

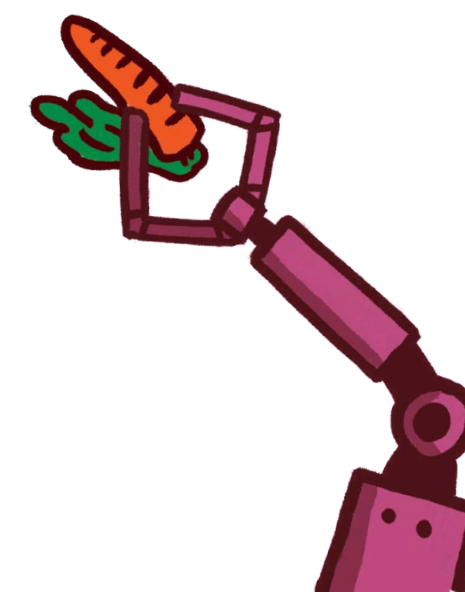
Renseignements : 07 88 57 36 96, 06 48 55 62 49, 06 41 58 37 47

PAST'AQUÍ, 2680 route d'Espaon 32220 Lombez

Mangez-moi, 647 chemin du Monge 32220 Puylausic

La ferme aux 4 Chênes, 123 chemin de la Bourdette 32130 Samatan

www.pastaqui.fr, mongez-moi.fr, www.bienvenue-a-la-ferme.com/ferme-aux-4-chenes



Entreprise et Découverte



Entreprise et Découverte est l'association nationale d'intérêt général spécialisée sur la visite d'entreprise en France. Découvrir les savoir-faire, les Hommes au travail derrière les machines, comprendre comment ça marche, valoriser le fabriqué en France... Autant de valeurs qui sont chères à l'organisation et qu'elle défend à travers cette pratique de la visite d'entreprise.

Entreprise et Découverte s'engage sur :

- Le développement culturel, la préservation et la transmission des savoir-faire
- Le fabriqué en France et le consommé local
- La responsabilité sociale et environnementale des entreprises

Son équipe œuvre depuis 25 ans pour le développement et la professionnalisation de cette nouvelle offre culturelle et économique via la communication (entrepriseetdecouverte.fr), l'animation du réseau des acteurs engagés et l'accompagnement des entreprises et des territoires.

Au cœur de cette dynamique, la filière agroalimentaire s'impose comme le secteur préféré des visiteurs. Il concilie le plaisir des sens et l'intérêt pour les nouveaux enjeux sociétaux. Preuve de cet engouement, l'agroalimentaire représente aujourd'hui 38 % des entreprises ouvertes au public en France.

Sélection d'événements Entreprise et Découverte

Visite de la brasserie Castelain

Bénifontaine, Pas-de-Calais, Hauts-de-France

Le site artisanal de La brasserie Castelain ouvrira ses portes pour faire découvrir l'histoire de cette entreprise familiale et les différentes étapes de fabrication de ses bières artisanales. Les visiteurs suivront le parcours de production depuis la sélection des matières premières jusqu'au brassage, à la fermentation et au conditionnement des bières. Cette immersion permettra également d'explorer les équipements de fabrication, d'en apprendre davantage sur le savoir-faire brassicole développé par la maison et de visionner un film consacré à l'univers de la brasserie. Une dégustation des produits de la gamme viendra compléter cette découverte, dans le respect d'une consommation modérée.

Mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 et samedi 6 juin de 10h à 18h

Payant : 5 € par personne

Sur réservation : 03 21 08 68 61

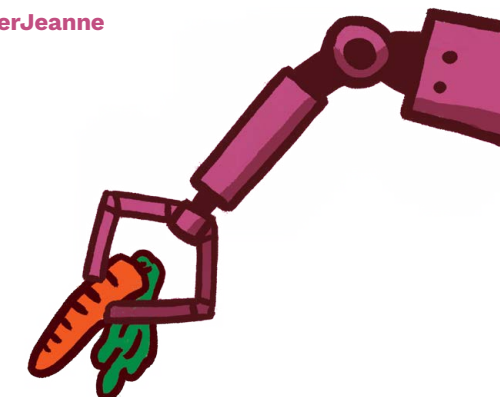
Brasserie Castelain, 13 rue Pasteur 62410 Bénifontaine
brasseriecastelain.com



Brasserie Castelain



Biscuiterie KerJeanne



Assister à la production et déguster le kouign Amann Belz, Morbihan, Bretagne

La biscuiterie KerJeanne ouvrira ses ateliers pour faire découvrir la fabrication artisanale de spécialités bretonnes élaborées sur place depuis 1963. Les visiteurs pourront assister à la production de plusieurs recettes emblématiques telles que le kouign amann, le gâteau breton, les palets bretons ou encore les chocolats. Le parcours permettra d'observer les différentes étapes de fabrication visibles depuis le magasin et de mieux comprendre le savoir-faire artisanal développé par l'entreprise. Une dégustation de kouign amann accompagnée de cidre sera proposée, ainsi qu'une découverte d'une sélection de produits du terroir breton et d'artisanat local.

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

Sur inscription : 02 97 55 38 97

Biscuiterie KerJeanne, 26 route d'Auray 56550 Belz

www.patisseriebretonne.fr

Tout savoir du cognac Frapin

Segonzac, Charente, Nouvelle-Aquitaine

La Maison Frapin proposera la découverte d'une exploitation familiale de cognac implantée en Grande Champagne, premier cru de l'appellation, et dont les origines remontent à 1270. Les visiteurs seront invités à parcourir les chais et à comprendre les différentes étapes d'élaboration des cognacs, de la vigne à la distillation puis au vieillissement en fûts. La visite mettra en lumière l'histoire de la famille Frapin ainsi que les spécificités de son vignoble de plus de 240 hectares. Plusieurs circuits seront proposés, incluant la présentation des techniques de production, l'exploration des chais et des dégustations commentées de cognacs.

Vendredi 5 juin de 9h à 18h

Payant : 15 € par personne

Sur inscription : www.cognac-frapin.com/visites

Cognac Frapin, 1 rue Pierre Frapin 16130 Segonzac

www.cognac-frapin.com

Découvrir le savoir-faire de la distillerie Denoix

Brive-la-Gaillarde, Corrèze, Nouvelle-Aquitaine

La distillerie Denoix présentera aux curieux les maîtres liquoristes, en partageant un savoir-faire transmis depuis quatre générations. Les visiteurs découvriront les étapes de fabrication des liqueurs et apéritifs élaborés à partir de fruits et de plantes, au sein des ateliers historiques de la distillerie. La visite permettra d'observer les anciens alambics et les méthodes traditionnelles de macération et de distillation utilisées pour créer ces produits emblématiques. Un temps de dégustation viendra compléter ce parcours pour apprécier les différentes spécialités issues de la production.

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

Sur inscription : www.denoix.com

Renseignements : 05 55 74 34 27

Distillerie Denoix, 9 boulevard du maréchal Lyautey 19100 Brive-la-Gaillarde

www.denoix.com

Visite d'une distillerie de lavande

Bellegarde, Gard, Occitanie

La distillerie de lavande Un Mas en Provence accueillera le public pour une visite guidée, participative, ludique et sensorielle. Le parcours débute dans les champs pour comprendre la culture de la lavande et ses spécificités, avant de plonger au cœur de la transformation. Les visiteurs assisteront à la distillation à la vapeur d'eau, qui permet d'extraire les huiles essentielles, et découvriront les différentes plantes aromatiques cultivées sur place. La visite (1 heure) met aussi l'accent sur les usages des huiles essentielles au quotidien, leurs propriétés et leur valorisation dans différents produits.

Vendredi 5 et samedi 6 juin à 10h30, 15h et 16h30
Tarif : 5,80 € par personne
Un Mas en Provence, avenue du Félibrige 30127 Bellegarde
mas-provence.fr

Plongée historique à la Caramellerie de Mane

Mane, Alpes-de-Haute-Provence, Provence-Alpes-Côte d'Azur

La Caramellerie de Mane conviera les curieux pour une immersion dans son atelier artisanal installé au cœur du village. Les participants découvriront les différentes étapes de fabrication des caramels, réalisées selon des méthodes traditionnelles, et observeront le travail en production. La visite permettra d'aborder l'histoire de cette manufacture implantée dans une bastide provençale du XVIII^e siècle ainsi que les techniques utilisées pour élaborer les recettes. Ce parcours offrira une plongée dans un savoir-faire artisanal ancré dans le territoire et l'évolution de la production au fil du temps.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 10h à 13h et de 14h30 à 18h30
Sur inscription : www.entrepriseetdecouverte.fr/visite/caramellerie-de-mane
Caramellerie de Mane, 252 route de Salagon 04300 Mane
www.mb-1830.com/fr/epiceries-sucrees/caramels

Visite de la confiserie du Roy René

Aix-en-Provence, Bouches-du-Rhône, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Les curieux pourront profiter d'une immersion dans la fabrication artisanale des calissons et du nougat de La confiserie du Roy René, en accédant à son musée et ses ateliers pédagogiques. Les visiteurs observeront les gestes précis des artisans au sein des espaces de production et découvriront les différentes étapes de transformation, des ingrédients aux produits finis. Le parcours inclura également la visite du Musée du Calisson, qui retrace l'histoire de cette spécialité emblématique à travers des collections, documents et dispositifs immersifs.

Samedi 6 juin de 9h à 17h30
Payant : 5 € par personne
Sur inscription : www.calisson.com
Renseignements : 04 42 39 29 89
Confiserie du Roy René, 5380 route d'Avignon 13090 Aix-en-Provence
www.calisson.com



Caramellerie de Mane



Le moulin des Pénitents

Découvrir le moulin des Pénitents

Les Mées, Alpes-de-Haute-Provence, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Les curieux sont invités à découvrir l'activité de production d'huiles d'olive du moulin des Pénitents situé sur les bords de la Durance. Les participants pourront en apprendre plus sur le fonctionnement du moulin et les différentes étapes de transformation des olives en huile, ainsi que les spécificités de cette production. La visite permettra d'aborder les méthodes utilisées et les caractéristiques des produits, notamment en AOP Haute-Provence, disponibles en Bio. Cette rencontre offrira un aperçu du savoir-faire du moulin et de son ancrage territorial.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 9h à 12h puis de 14h à 19h
Sur inscription : moulin-des-penitents.fr
Renseignements : 06 74 58 41 71
Moulin des Pénitents, La Chaudanne 04190 Les Mées
moulin-des-penitents.fr



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 des centaines de 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 iconiques 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.

Portes ouvertes chez un producteur de blé dur partenaire de Panzani

Trinay, Loiret, Centre-Val de Loire

Panzani et la coopérative Axéreal 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
Le Petit Miramion 45410 Trinay
www.panzani.fr



Hyper U Écommoy



Ferme laitière

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

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

Samedi 6 juin (horaires à préciser)
Lieu à préciser, Sarthe

En savoir plus sur la démarche vertueuse Bleu Blanc Cœur

Fontenay-le-Comte, Vendée, Pays de la Loire

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

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

Un demi-siècle de recherche agricole et toujours innovant

Estrées-Mons, Somme, Hauts-de-France

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

Renseignements : 07 64 46 20 79

INRAE Estrées-Mons, 2 chaussée Brunehaut 80200 Estrées-Mons

www.inrae.fr

Place à l'Agri pour mieux la connaître

Tarbes, Hautes-Pyrénées, Occitanie

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

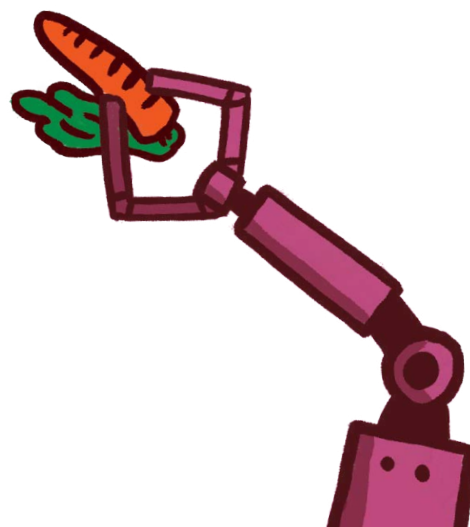
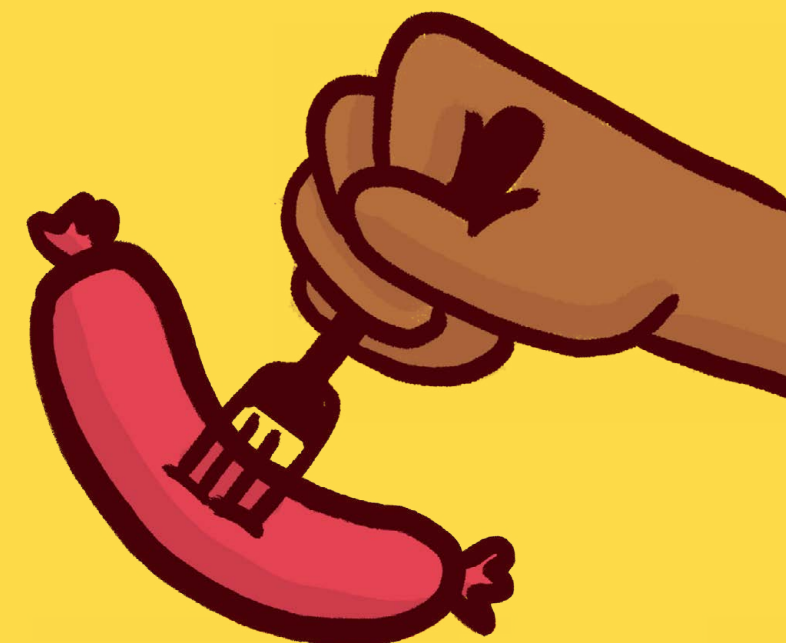
Jeudi 4 juin de 9h à 14h

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

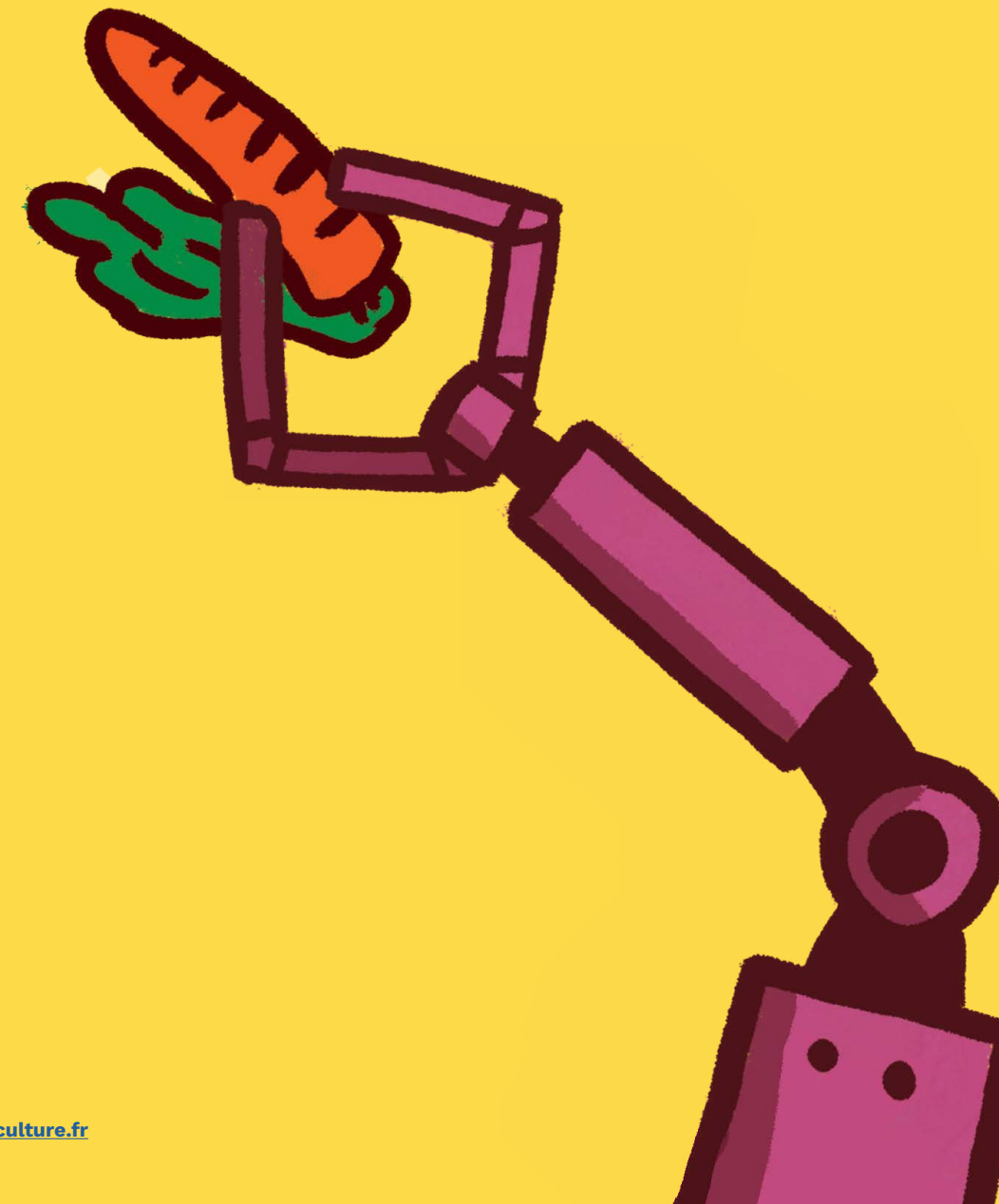
Place du Foirail, 65000 Tarbes



Place à l'Agri



Sélections programme



Auvergne-Rhône-Alpes

Ain

Cueillettes à Fraisochamp Beynost

Martine et Dominique Balouzet, et leur équipe de 11 personnes, ouvriront les portes de la cueillette Fraisochamp, exploitation maraîchère de 35 hectares et fruitière implantée en périphérie lyonnaise. Le site mettra en lumière son fonctionnement fondé sur les circuits courts et la récolte directe à maturité. Fruits, légumes et herbes aromatiques cultivés au fil des saisons seront proposés dans un cadre valorisant une agriculture durable et de proximité. Les visiteurs pourront parcourir les espaces de production et découvrir la diversité des cultures présentes sur l'exploitation, parmi lesquelles fraises, cassis, abricots, tomates, courgettes, aubergines ou encore haricots verts.

Mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 j et samedi 6 juin de 9h30 à 12h et de 14h à 18h30
Cueillette de Fraisochamp, route de Montluel 01120 Beynost
www.chapeaudepaille.fr

Allier

Marché de producteurs à la ferme Néris-les-Bains

Le GAEC de l'Eden organisera une journée dédiée à la découverte des productions locales et du savoir-faire agricole. Une trentaine de producteurs et artisans seront réunis sur l'exploitation pour proposer un marché de terroir dans une ambiance familiale et conviviale. Le programme comprendra des démonstrations de tronçonneuse, un repas fermier ainsi que des animations pour petits et grands avec balades à poneys, jeux et château gonflable. Les visiteurs pourront également découvrir la ferme et échanger avec les professionnels présents autour des réalités du monde agricole et rural. Un repas sera aussi proposé.

Dimanche 7 juin de 9h à 18h
Sur inscription : 06 98 26 25 11
GAEC de l'Eden 03310 Néris-les-Bains
www.bienvenue-a-la-ferme.com

Ardèche

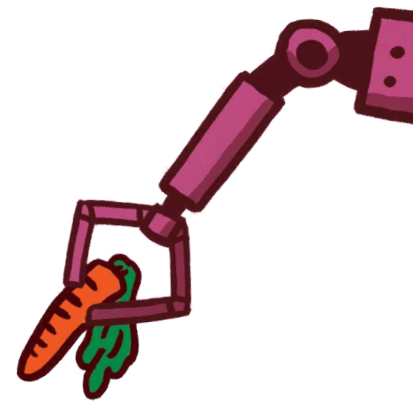
Découvrir le salon Saveurs & artisanats d'arts Mirabel

Le salon Saveurs & artisanats d'arts proposera une journée de rencontres autour des savoir-faire locaux en Sud-Ardèche. Producteurs et artisans présenteront leurs créations : produits alimentaires (fromages, charcuteries, vins, douceurs...) et objets artisanaux (céramique, textile, décoration...). Les visiteurs pourront découvrir la richesse des terroirs, échanger avec les exposants et profiter d'une ambiance conviviale mêlant gastronomie et création.

Dimanche 7 juin de 10h à 17h
Sur inscription : www.salon2s2a.com
Esplanade Montfleury, 600 chemin de la Cave 07170 Mirabel



La Myrtilleraie



Visite de la chèvrerie à La Myrtilleraie Peyrettes,

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, groslydie@range.fr
La Myrtilleraie, 115 chemin de la Fabrique 07450 Peyrettes
lamyrtilleraie.fr

Ardèche et Drôme

Le Rallye de la Gastronomie Vallon-Pont-d'Arc

Des acteurs locaux de l'alimentation proposeront un rallye gastronomique au volant de sa voiture. Les participants se rendront à différentes étapes pour une journée palpitante à la découverte des saveurs de la région. Cinq visites gastronomiques s'échelonneront sur la journée (9h, 10h45, 13h30, 15h15 et 17h). Au départ de Vallon-Pont-d'Arc, les concurrents gourmands suivront un itinéraire rythmé par des visites, des dégustations et des échanges avec des producteurs et artisans engagés. Chaque halte permettra d'explorer des savoir-faire variés et de découvrir des produits du terroir. L'aventure est rythmée par des énigmes, permettant de résoudre un mystère et de prétendre à la victoire finale. À la clé, de nombreux produits des entreprises partenaires. Le parcours pensé comme une expérience progressive locale se clôturera par un moment collectif réunissant participants et partenaires autour d'animations, notamment musicale, et de dégustations.

Samedi 6 juin de 9h à 23h59
Payant : 15 € par personne, 10 € pour les moins de 18 ans, gratuit pour les moins de 6 ans
Sur inscription : www.rallyedelagastronomie.fr
Maison Dupré, 1181 route de Ruoms 07150 Vallon-Pont-d'Arc
www.rallyedelagastronomie.fr

À découvrir notamment dans le cadre du rallye :

La brasserie 3:6:9 Bière Craft, domaine Peylong, domaine de Vigier, la coopérative viticole Jaillance, Les Croquants du Petit Marmiton, La Note Gourmande, Noix et Compagnie, le confiseur Sabaton, la coopérative oléicole et viticole Vignolis, la ferme Rigaud, la ferme intégrale qui fera découvrir l'aquaponie, Caracoles & Cie, distillerie du Vercors, la ferme du plateau des soies, Balsamique Myriam Oddon, distillerie « Les feux de Saint-Jean, la ferme Bobon...



Drôme

Découverte de la gelée royale et dégustation de miels Bourg-de-Péage

Au cœur des champs de lavande, Aromabeille accueillera le public pour lui faire découvrir l'univers de l'apiculture et la production de gelée royale. La visite permettra de découvrir le fonctionnement d'une ruche ainsi que le rôle essentiel des pollinisateurs dans l'alimentation et la biodiversité. Des jeux et animations aideront à mieux comprendre les différentes étapes du travail des abeilles et les enjeux liés à leur préservation. Une dégustation de plusieurs miels viendra compléter cette découverte des produits issus de la ruche et du savoir-faire apicole développé sur l'exploitation.

Dimanche 7 juin de 10h à 12h

Sur inscription : corine.laforge@orange.fr

Renseignements : 06 80 21 82 84 (SMS de préférence)

Aromabeille, 1295 allée du Limousin 26300 Bourg-de-Péage
aromabeille.com

Visite guidée de La Distillerie des 4 Vallées Chamaloc

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

Renseignements : 04 75 22 20 14

Distillerie des 4 Vallées, 302 chemin des Garandons 26150 Chamaloc

www.lavandes.fr

Une démarche Bleu Blanc Cœur à découvrir au Super U de Donzère Donzère

L'association Bleu Blanc Cœur sera présentée au Super U Donzère à travers un temps d'échange dédié à une agriculture plus vertueuse. Les visiteurs pourront s'informer sur les pratiques mises en œuvre par Bleu Blanc Cœur, notamment l'importance d'une alimentation animale diversifiée (herbe, luzerne, graines riches en oméga 3) et ses effets sur la qualité des produits. Cette rencontre offrira l'occasion d'aborder concrètement les liens entre agriculture, environnement et alimentation.

Du vendredi 5 au dimanche 7 juin de 8h30 à 19h30

Super U Donzère, 280 avenue Jean Monnet 26290 Donzère

superu-donzere.com



La Belle Noix



Découvrir la Cité de la Raviole Romans-sur-Isère

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, 04 75 70 03 59

Cité de la Raviole, 33 boulevard Gabriel Péri 26100 Romans-sur-Isère
www.raviolesmeremaury.com

Isère

Porte ouverte professionnelle sur les produits laitiers Oyeu

Le GAEC de la Sylve ouvrira ses portes aux professionnels pour présenter son activité et son savoir-faire autour de la transformation laitière. Les visiteurs pourront découvrir le fonctionnement de l'exploitation, échanger avec l'équipe et suivre les étapes de fabrication des produits. Cette rencontre offrira un temps d'échanges dédié aux acteurs du secteur souhaitant mieux connaître le travail réalisé sur la ferme.

Mercredi 3 juin de 10h à 16h

Sur inscription : contact@jachetefermier.fr

GAEC de la Sylve, 1427 route de la Grange Dîmière 38780 Oyeu

Visites guidées autour de la noix Renage

La Belle Noix proposera des visites guidées autour de la culture de la noix et de la fabrication artisanale d'huile de noix au sein d'une ferme bicentenaire. La famille Belle, engagée dans l'agriculture depuis 1810, présentera les différentes étapes de production, du verger jusqu'au moulin. Les échanges permettront également de comprendre les enjeux de la diversification agricole et le développement de la transformation à la ferme comme levier de valorisation des productions. Les visiteurs découvriront le fonctionnement du moulin artisanal ainsi que les techniques utilisées pour produire l'huile de noix dans le respect d'un savoir-faire traditionnel.

Lundi 1^{er}, mardi 2, mercredi 3, jeudi 4 et vendredi 5 juin de 9h à 12h et de 14h à 18h

Payant : à partir de 6 € par personne

Sur inscription : jcroque@labellenoix.fr

Renseignements : 06 74 99 35 00 ou 06 47 96 73 42

La Belle Noix, ferme bio nucicole, 160B allée des Casserières 38140 Saint-Hilaire-du-Rosier

www.labellenoix.fr

Rendez-vous aux Caves de la Chartreuse Voiron

Le site touristique des Caves de la Chartreuse proposera d'en apprendre plus sur la célèbre liqueur élaborée par les moines chartreux. Les visiteurs découvriront les caves de vieillissement les plus longues du monde ainsi qu'un parcours retraçant l'origine de l'elixir et les différentes étapes de fabrication de la Chartreuse. La visite permettra également d'explorer l'histoire de la marque à travers des espaces muséographiques et des démonstrations autour du savoir-faire lié à la production et au vieillissement des liqueurs. Plusieurs formules de découverte et ateliers de dégustation seront proposés sur place.

Lundi 1^{er} juin, mardi 2, mercredi 3, jeudi 4 juin, vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 10h à 18h30

Payant : 12 € par adulte

Visite avec dégustation : 30 € ; atelier cocktails : 30 €

Sur inscription : visites@chartreuse.fr

Renseignements : 04 76 05 90 34

Caves de la Chartreuse, 10 boulevard Edgar Kofler 38500 Voiron

www.chartreuse.fr

Loire

Découvrir la fabrication de bonbons avec Julien Bourg-Argental

Il sera possible de découvrir les coulisses de La Fabrique de Julien et l'univers de la confiserie artisanale à travers des visites et animations ludiques. Les participants découvriront les différentes étapes de fabrication des bonbons et sucettes, depuis le travail des ingrédients jusqu'aux techniques utilisées en atelier. Un espace muséographique et un amphithéâtre permettront d'observer le savoir-faire en direct, tandis que le parcours mettra en avant les procédés artisanaux et les choix de production. La visite s'achèvera par un temps de dégustation, mettant en valeur la diversité des créations proposées.

Vendredi 5 et samedi 6 de 10h à 12h puis de 14h à 19h et dimanche 7 juin de 14h à 19h

Sur inscription : 04 77 51 55 88

La Fabrique de Julien, 48 boulevard d'Almandet 42220 Bourg-Argental

www.fabrique-julien.fr

Creuser l'affinage fromager dans le Tunnel de la Collonge Ambierle

Installé dans un ancien tunnel ferroviaire à Ambierle, le Tunnel de la Collonge accueillera une découverte consacrée à l'affinage des fromages. Transformé en cave dédiée par la Maison Mons, le site présentera les spécificités de ce lieu souterrain utilisé pour faire mûrir différentes spécialités fromagères. Les visiteurs pourront explorer l'histoire du tunnel et mieux comprendre le métier d'affineur à travers les méthodes de maturation employées pour des fromages tels que la Tomme tressée, le Montvernay ou le Lavort. Une dégustation viendra compléter cette immersion.

Lundi 1^{er}, mardi 2 juin, mercredi 3, jeudi 4 et vendredi 5 juin de 8h30 à 16h

Payant : à partir de 16,50 € par personne

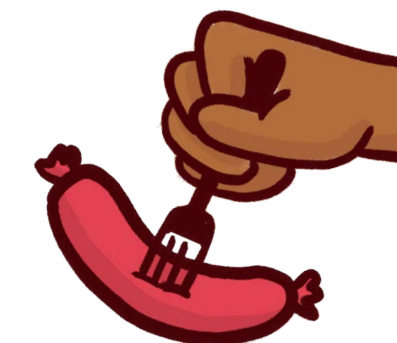
Sur inscription : 04 77 64 40 79

Mons fromager affineur, 180 route du Tunnel 42820 Ambierle

www.mons-fromages.com



Les Confituriers du Vieux Chérier



À la rencontre des Confituriers du Vieux Chérier Pouilly-les-Nonains

Les Confituriers du Vieux Chérier proposeront une visite de leur entreprise artisanale spécialisée dans la fabrication de confitures à partir de fruits rigoureusement sélectionnés. Installée à Pouilly-les-Nonains, cette maison familiale cultive depuis plus de trente ans une passion pour les fruits et leur transformation artisanale. Les visiteurs découvriront les différentes étapes de fabrication ainsi que le savoir-faire développé autour de la cuisson douce permettant de préserver les qualités gustatives des fruits. Cette immersion dans l'univers de la confiterie artisanale permettra également d'échanger autour des méthodes de transformation et des recettes élaborées sur place.

Lundi 1^{er}, mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 juin et samedi 6 juin de 9h à 17h

Payant : 6 € par personne

Sur inscription : contact@confiturecherier.com

Renseignements : 04 77 63 17 85

Les Confituriers du Vieux Chérier, 129 allée du Mardeloup 42155 Pouilly-les-Nonains

www.confiturecherier.com

Agroécologie et énergie verte à la ferme des Délices Foréziens Saint-Cyr-les-Vignes

La ferme agroécologique des Délices Foréziens mettra en avant ses pratiques respectueuses de l'environnement et de la biodiversité à travers des visites et animations destinées à tous les publics. L'exploitation présentera notamment ses engagements en faveur de la lutte contre le réchauffement climatique grâce à la production d'énergie verte par méthanisation et photovoltaïque. Le parcours permettra également de découvrir le labyrinthe de maïs, un *laser game* en extérieur, des repas fermiers et des concerts.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 14h à 19h

Payant : 6 € par personne

Sur inscription : delicesforeziens@orange.fr, 04 77 94 62 04

Renseignements : 04 77 94 62 04

La Ferme des Délices Foréziens, 1230 chemin des Sermages 42210 Saint-Cyr-les-Vignes

www.lafermedesdelicesforeziens.com

Haute-Loire

Découverte de la champignonnière LOU Chaspuzac

La champignonnière LOU Légumes ouvrira ses portes pour faire découvrir les coulisses de la production de champignons frais. La visite permettra d'observer les différentes étapes de culture, du substrat à la récolte, dans un environnement contrôlé. Les participants comprendront les enjeux techniques et environnementaux de cette production, tout en découvrant plusieurs variétés comme le champignon de Paris, le shiitaké ou le pleurote. L'entreprise présentera également son organisation et ses engagements en faveur d'une production durable et locale.

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

Sur inscription : 04 15 99 00 06

LOU Légumes, Z.A La Combe 43320 Chaspuzac

lou-legumes.com

Rhône

En savoir plus de l'univers des abeilles et des produits de la ruche

Mornant

La ferme Mielifique proposera de découvrir son activité apicole et l'univers des abeilles. Les visiteurs pourront parcourir la ferme, observer les installations et mieux comprendre le rôle des abeilles dans la pollinisation ainsi que les différentes productions issues de la ruche. Plusieurs ateliers seront aussi proposés dont, le dimanche, une immersion au cœur du rucher afin de comprendre le fonctionnement d'une colonie et observer les abeilles. Les enfants dès 7 ans peuvent participer à cette activité en duo avec un adulte, le samedi après-midi, en combinaison pour un baptême d'apiculture. Le matin, un atelier permettra de fabriquer des cosmétiques naturels à partir de miel et de cire d'abeille. Une visite de la ferme et ses animaux complètera ces expériences comme la dégustation de miel et de produits de la ruche.

Vendredi 5 de 14h à 18h30, samedi 6 de 10h à 11h30 et de 10h à 18h et dimanche 7 juin de 14h à 17h et de 17h à 19h
Payant : 39 € par personne pour l'atelier cosmétiques
Sur inscription : wecandoo.be
Renseignements : 06 63 63 76 50
La ferme Mellifique, 1647 route de Rontalon 69440 Mornant
www.lafermemielifique.fr

Découverte des jardins en permaculture et ateliers autour des plantes

Saint-Pierre-la-Palud

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
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

Savoie

Coopérative fromagère Haute-Maurienne

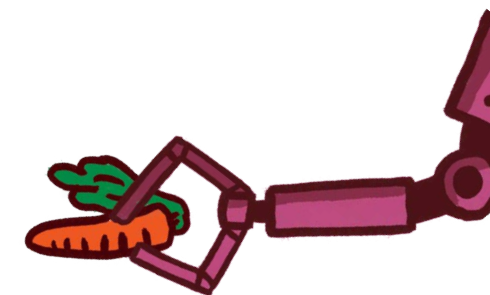
Val-Cenis-Lanslebourg

La Coopérative fromagère Haute-Maurienne proposera une visite en autonomie pour découvrir l'histoire et le savoir-faire de cette structure créée en 1954. Issue de la fusion de plusieurs coopératives de la vallée, elle rassemble aujourd'hui des exploitations locales qui livrent leur lait pour la fabrication de Beaufort AOP et de Bleu de Bonneval-sur-Arc. Le parcours permettra d'explorer les différentes étapes de transformation du lait ainsi que le fonctionnement d'une filière fromagère de montagne profondément ancrée dans son territoire. Cette immersion mettra également en lumière le rôle des coopératives dans la valorisation des productions locales et le maintien des savoir-faire alpins.

Lundi 1^{er}, mardi 2 juin, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 et samedi 6 juin de 9h30 à 11h00 puis de 15h à 17h
Payant : 2 € par adulte
Sur inscription : g.bantin@coophautemaurienne.fr
Renseignements : 04 79 05 20 36
Coopérative fromagère Haute-Maurienne, 36 rue de l'Arc 73480 Val-Cenis-Lanslebourg
www.coophautemaurienne.fr



Alpage École de Sulens



Haute-Savoie

Atelier sensoriel et langage des cinq sens

Cruseilles

Marie-Véronique Marchais proposera un atelier d'initiation sensorielle invitant le public à renouer avec ses cinq sens à travers une approche mêlant alimentation, environnement et perception sensorielle. Cette animation permettra de découvrir une méthode d'éveil basée sur l'observation attentive des formes, des textures, des couleurs, des odeurs et du goût afin d'affiner sa relation aux produits et au vivant. Les participants seront accompagnés dans des expériences sensorielles conçues pour mieux comprendre les liens entre sensations, alimentation et terroirs. Accessible à tous les publics, cet atelier offrira également la possibilité de repartir avec le livre d'initiation sensorielle dédié par l'intervenante.

Samedi 6 juin de 9h30 à 18h
Sur réservation : mvie.toulyfaut@orange.fr
Renseignements : 06 07 89 75 75
Librairie La Musique des Mots, 49 place de la Mairie 74350 Cruseilles
www.blaye-asperges-vins.com

Journée découverte du pastoralisme à l'Alpage École

Serraval

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, 06 59 43 85 91
Alpage École de Sulens, La Grand Montagne 74230 Serraval
www.facebook.com



Bourgogne-Franche-Comté

Côte-d'Or

Rendez-vous à la moutarderie Edmond Fallot Beaune

Maison familiale et bourguignonne fondée en 1840, la moutarderie Edmond Fallot proposera une découverte de son savoir-faire historique autour de la fabrication de la moutarde. Installée dans ses bâtiments d'origine à proximité du centre de Beaune, l'entreprise ouvrira ses parcours de visite consacrés aux différentes étapes de production et à l'histoire de la maison. Les visiteurs pourront parcourir un espace muséographique ainsi qu'un parcours immersif conçu autour des sensations et des arômes liés à la moutarde. Cette visite permettra également d'aborder les spécificités artisanales qui caractérisent encore aujourd'hui la production de la moutarderie.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 9h30 à 18h

Payant : 10 € par personne

Sur inscription : www.fallot.com

La Moutarderie Fallot, 31 rue Faubourg Bretonnière 21200 Beaune

www.fallot.com

Visite de la Fromagerie Gaugry Brochon

La Fromagerie Gaugry ouvrira ses portes pour faire découvrir ses ateliers et les étapes de fabrication de ses fromages selon les méthodes bourguignonnes, notamment l'Epoisse sous AOP et le Soumaintrain, IGP. Les visiteurs pourront parcourir les espaces de production et profiter d'un temps d'échange autour du savoir faire de la maison des fromages à pâtes molles et croûtes lavées, lors de créneaux de visite proposés sur deux journées.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 9h à 12h et de 14h à 17h30

Payant : 6 € par personne

Sur inscription : visites@gaugryfromager.com

Renseignements : 03 80 34 00 05

Fromagerie Gaugry, 10 route Nationale 21220 Brochon

gaugryfromager.fr

Les secrets du pain d'épices Mulot et Petitjean Dijon

Fondée en 1796, la maison Mulot et Petitjean donnera accès aux coulisses de sa fabrique dijonnaise consacrée à la production du pain d'épices. Héritière d'un savoir-faire transmis de génération en génération, l'entreprise présentera l'histoire de cette spécialité emblématique ainsi que les différentes étapes de sa fabrication. Les visiteurs découvriront une production toujours réalisée dans le respect de méthodes traditionnelles, tout en intégrant des procédés plus contemporains. La visite permettra également d'aborder le patrimoine industriel de la maison, labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant depuis 2012, et les secrets de recette qui participent à la renommée du pain d'épices de Dijon.

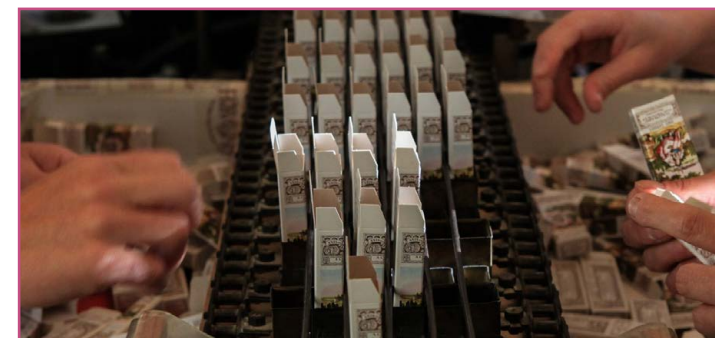
Vendredi 5 juin et samedi 6 juin de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30

Payant : 8 € par personne

Sur inscription : 03 80 66 30 80

La fabrique Mulot et Petit Jean, 6 boulevard de l'Ouest 21000 Dijon

mulotpetitjean.com



Anis de Flavigny



Découvrez la fabrication des Anis de Flavigny Flavigny-sur-Ozerain

Depuis plus de quatre siècles, les Anis de Flavigny sont fabriqués dans l'ancienne abbaye de Flavigny-sur-Ozerain selon un savoir-faire traditionnel. La visite de l'atelier permettra de découvrir les différentes étapes de fabrication de ces célèbres bonbons, élaborés à partir d'une graine d'anis enrobée progressivement de sirop. Le parcours reviendra également sur l'histoire de cette spécialité née dans l'abbaye fondée en 719 et sur l'évolution de sa production après la Révolution française. Aujourd'hui encore, la fabrication est assurée par la famille Troubat au sein du site historique.

Vendredi 5 de 9h à 17h, samedi 6 de 10h à 18h et dimanche 7 juin de 10h à 17h

Sur inscription : 03 80 96 20 88

Les Anis de Flavigny, 4 rue de l'Abbaye 21150 Flavigny-sur-Ozerain

www.anis-flavigny.com

Invitation à la maison Veuve Ambal Montagny-lès-Beaune

Depuis la fin du XIX^e siècle, la maison Veuve Ambal élabore des crémants de Bourgogne et ouvrira ses installations pour faire découvrir les coulisses de cette production. Le parcours de visite guidera le public à travers les caves de vieillissement, les ateliers, les robots et les automates utilisés pour l'élaboration des vins effervescents. Des projections sur écrans géants permettront d'expliquer les différentes étapes de fabrication et les méthodes employées au sein de la maison. La visite s'achèvera par une dégustation commentée de trois crémants de Bourgogne, avec des boissons sans alcool proposées aux enfants.

Lundi 1^{er}, mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 et samedi 6 juin de 10h30 à 12h et de 14h30 à 16h puis de 16h30 à 18h

Payant : 11 € par personne

Sur inscription : 03 80 25 90 81

Veuve Ambal, Pré Neuf 21200 Montagny-lès-Beaune

www.veuveambal.com

Quand le cassis devient une star Nuits-Saint-Georges

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 : 10,50 € par personne

Sur inscription : www.cassissium.fr

Renseignements : 03 80 62 49 70

Le Cassissium, 8 passage Montgolfier 21700 Nuits-Saint-Georges

www.cassissium.fr



Une promenade entre vergers, jardins et terroir Montigny-sur-Aube

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

Sur inscription : www.chateaudumontigny.fr

Renseignements : 06 08 95 70 10

Château de Montigny-sur-Aube, 2 rue de l'Église 21520 Montigny-sur-Aube

www.chateaudumontigny.fr

Doubs

Les douceurs de la chocolaterie Le Criollo Chalezeule

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

Renseignements : 03 81 40 07 23

Le Criollo chocolatier, 1 rue du Murger 25220 Chalezeule

www.lecriollo.com

Invitation au Tuyé du Papy Gaby Gilley

Dans la République du Saugeais, le Tuyé du Papy Gaby proposera une découverte de la fabrication artisanale des salaisons fumées du Haut-Doubs. Les visiteurs seront accueillis dans ce tuyé traditionnel de 18 mètres de haut afin de mieux comprendre les techniques utilisées pour la production de spécialités régionales telles que saucisse de Morteau, jambon et autres charcuteries fumées. Depuis 1974, l'entreprise perpétue ce savoir-faire lié au fumage dans des installations artisanales typiques de la région. Une dégustation des produits fabriqués sur place viendra ponctuer la visite.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 9h à 12h et de 14h à 18h30

Renseignements : 03 81 43 33 03

Le Tuyé du Papy Gaby, 2 rue les Coteys 25650 Gilley

tuye-papygaby.com

Rencontrer des agriculteurs partenaires de Coopérative U Saône

Le Super U de Saône mettra à l'honneur les producteurs et partenaires locaux à travers deux journées dédiées à la découverte des savoir-faire agricoles et alimentaires du territoire. Les visiteurs pourront rencontrer des fournisseurs engagés et échanger avec eux autour de leurs métiers, de leurs productions et des réalités du monde agricole. Des dégustations de produits sélectionnés seront proposées afin de valoriser les spécialités locales et les filières partenaires du magasin. Une exposition de tracteurs de collection viendra également compléter cette animation conviviale consacrée à l'agriculture et aux acteurs qui font vivre les territoires.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 8h30 à 19h

Super U Saône, rue du Cheneau Blond 25660 Saône

www.magasins-u.com



Chocolaterie Le Criollo



Jura

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

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

Renseignements : 03 84 73 76 76

ENILEA campus Poligny, 16 rue de Versailles 39800 Poligny

enilea.fr

Nièvre

Valoriser les agriculteurs partenaires avec Coopérative U Moulins-Engilbert

Le U Express de Moulins-Engilbert participera à une opération de soutien aux agriculteurs menée avec la Coopérative U et la plateforme Miimosa. Pendant plusieurs jours, les visiteurs pourront découvrir une démarche destinée à valoriser les producteurs des filières agricoles partenaires et à soutenir leurs projets de développement. Cette initiative mettra en avant les liens entre distribution, agriculture et financement participatif à travers une campagne d'engagement en faveur du monde agricole. Les clients seront invités à participer à cet élan de solidarité permettant d'accompagner concrètement des projets portés par des agriculteurs du territoire.

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 9h à 18h

U Express Moulins-Engilbert, place du Champ de Foire 58290 Moulins-Engilbert

Saône-et-Loire

Visite d'une chèvrerie Gibles

La Chèvrerie les Avoineries ouvrira ses portes pour mieux faire comprendre les spécificités d'un élevage caprin et de la fabrication fromagère. Les visiteurs partiront à la découverte des chèvres dans les champs avant d'assister à la traite et d'explorer les différentes étapes de production du fromage fermier. Cette visite permettra également d'aborder le quotidien de l'élevage, les soins apportés aux animaux ainsi que les pratiques de pâturage et d'alimentation du troupeau.

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

Sur réservation : 06 11 63 27 63

Chèvrerie les Avoineries, 211 chemin des Avoineries 71800 Gibles

www.lesavoineries.fr

Rendez-vous à la Maison Vitteaut Alberti Rully

La Maison Vitteaut Alberti fera découvrir son savoir faire autour du Crémant de Bourgogne. Les visiteurs pourront explorer les espaces de production, comprendre les étapes d'élaboration et profiter d'un accueil dédié aux groupes sur réservation. Les créneaux proposés permettront une immersion dans l'univers de cette maison familiale installée depuis plusieurs générations.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 9h à 12h et de 14h à 18h30

Payant : à partir de 10 € par personne

Sur inscription : 03 85 87 23 97

Vitteaut Alberti, 71150 Rully

www.vitteaut-alberti.fr

Yonne

Pique-nique à la ferme autour du cassis Pimelles

Le public sera invité à découvrir la culture et de la transformation du cassis sur la ferme La Grange aux Moines qui lui ouvrira ses portes. Les visiteurs pourront en apprendre plus sur les différentes étapes de production, assister à des démonstrations et participer à des dégustations de produits élaborés sur place. Un espace pique-nique sera mis à disposition sur réservation afin de prolonger ce moment de découverte dans un cadre rural. Café offert et spécialités à base de cassis viendront accompagner cette immersion au sein de l'exploitation.

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

Sur inscription : piedalludamien@gmail.com

Renseignements : 06 98 52 03 73

La Grange aux Moines, 50 la Grange aux Moines 89740 Pimelles

www.cassisdelagrangauxmoines.fr

Une journée au milieu des chèvres à la ferme de Claire Saint-Bris-le-Vineux

La ferme de Claire accueillera les curieux sur son exploitation caprine, permettant de découvrir les différentes activités liées à l'élevage et à la transformation fromagère. Le parcours inclura la visite de la chèvrerie et de la fromagerie, ainsi que la découverte des caves souterraines, offrant un aperçu complet du travail réalisé sur place. Des temps de dégustation et un déjeuner de terroir viendront compléter les découvertes, en plus d'expériences pédagogiques : balade avec les chèvres et la découverte de la traite. Un Escape game pour petits et grands sera proposé autour des biquettes, de l'alimentation, de la biodiversité, du vignoble ou encore le miel.

Samedi 6 juin de 9h30 à 17h30

Payant : 48 € par personne

Sur inscription : accueil@ferme-claire.fr

Renseignements : 06 82 65 04 41

La ferme de Claire, Les Champs Galottes 89530 Saint-Bris-le-Vineux

www.ferme-claire.fr



Christelle Ribourdouille



Bretagne

Côtes-d'Armor

Rencontre des veaux à la ferme Plémet

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.

Dimanche 7 juin de 10h30 à 18h

Christelle Ribourdouille, 21 le Breil Tual 22210 Plémet

www.tousalaferme.bzh

Découverte de Terre d'Essais Pleumeur-Gautier

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

Finistère

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

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 : 13,50 € par personne

Sur inscription : 02 98 58 28 38

Renseignements : 02 98 58 28 38

Haliotika - Crie de Guilvinec, Le Port 29730 Guilvinec

www.haliotika.com



Pisciculture de Milin Soul Lanhouarneau

Découvrir la pisciculture, c'est ce que proposera Jérôme Riou qui accueillera le public au sein de son élevage de truites, Milin Soul. Les curieux découvriront le fonctionnement de son exploitation au travers d'une visite guidée qui permettra de parcourir les installations et de mieux comprendre les différentes étapes avec un suivi des bassins.

Dimanche 7 juin de 10h30 à 18h
Sur inscription : www.tousalaferme.bzh
Pisciculture de Milin Soul, 718 Moulin Soul 29430 Lanhouarneau
www.tousalaferme.bzh/ferme/jerome-riou

Découverte de Grain de Sail Morlaix

À Morlaix, Grain de Sail proposera un parcours ludique au travers de son univers consacré à la torréfaction du café, à la fabrication de chocolat et au transport à la voile. Le parcours de visite, organisé dans une galerie de 250 m², permettra de découvrir les différentes étapes de production ainsi que le fonctionnement des voiliers utilisés par l'entreprise pour acheminer certaines matières premières. Les visiteurs pourront également participer à des ateliers autour de la confection de tablettes de chocolat et mieux comprendre les engagements développés par la marque autour du transport maritime à faible impact environnemental.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 9h30 à 17h30
Payant : 3 € par personne
Atelier labo tablettes : 12 €
Sur inscription : 02 98 62 40 91 ou visites-morlaix.grain-de-sail.com
Grain de Sail, 7 rue du Cosquer 29600 Morlaix
graindesail.com

Une après-midi de multi-découvertes Plouzané

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
GAEC de Kerbers / La ferme de Ju / CUMA, Kerbers 29280 Plouzané
www.tousalaferme.bzh

Invitation à la conserverie Courtin Trégunc

Fondée en 1893, la Conserverie Courtin conviera les curieux pour leur faire découvrir son activité de transformation des produits de la mer. Les visiteurs pourront assister à la fabrication des spécialités produites sur le site, parmi lesquelles soupes de poissons, rillettes de la mer et confit de noix de Saint-Jacques. Le parcours permettra également d'observer les ateliers de production et de mieux comprendre les différentes étapes de préparation des conserves. Des dégustations de spécialités marines ainsi qu'une visite du magasin de vente directe compléteront cette découverte du savoir-faire historique de la conserverie.

Lundi 1^{er} mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 et samedi 6 juin de 9h à 19h puis dimanche 7 juin de 9h à 18h
Sur inscription : 02 98 97 01 80
Conserverie Courtin, Zone de Kervou 29910 Trégunc
www.conserverie-courtin.com



Crée du Guilvinec



Ille-et-Vilaine

Visite de la ferme de la Gaudinière Bais

Amandine et Fabien Haigron accueilleront le public au sein de la ferme de la Gaudinière afin de faire découvrir leur élevage laitier et leur activité de vente directe développée autour des volailles. Associés sur l'exploitation avec leurs quatre enfants et un salarié, ils présenteront leur quotidien d'éleveurs ainsi que l'évolution de leur ferme vers davantage de proximité avec les consommateurs. Les visiteurs pourront découvrir le bâtiment des vaches laitières, assister à une démonstration de traite, comprendre l'alimentation des veaux et en apprendre davantage sur l'élevage de volailles. Un marché de producteurs, des animations pour les enfants et la présentation du fonctionnement de la CUMA viendront compléter cette journée conviviale.

Dimanche 7 juin de 10h30 à 18h
La ferme de la Gaudinière, La Gaudinière 35680 Bais
www.fermelagaudiniere.fr

Rendez-vous au GAEC de la Pilais Bains-sur-Oust

Il sera possible de découvrir le travail du GAEC de la Pilais afin de présenter l'évolution de leur exploitation familiale transmise depuis quatre générations. Les visiteurs découvriront une ferme de Nathalie, Benjamin, Maxime et Philippe Renaud, qui associe production laitière, élevage porcin et développement des énergies renouvelables grâce à une unité de méthanisation et des panneaux solaires. La visite guidée permettra notamment d'observer la traite robotisée, les installations d'élevage et les équipements liés à la méthanisation mis en place pour valoriser les effluents agricoles. Des animations pour les enfants, des ateliers et une exposition de matériels agricoles compléteront cette journée organisée autour de la découverte des pratiques agricoles actuelles.

Dimanche 7 juin de 10h30 à 18h
GAEC de la Pilais, 1 la Pilais 35600 Bains-sur-Oust
www.tousalaferme.bzh/portrait/gaec-de-la-pilais

Découvrez le savoir-faire ostréicole à la ferme Marine Cancale

La ferme Marine proposera une visite guidée consacrée à la production des huîtres de Cancale et aux métiers de l'ostréiculture. Les visiteurs découvriront l'histoire de cette ferme locale ainsi que les différentes étapes liées à l'élevage et au travail des huîtres. Le parcours permettra d'aborder les spécificités du milieu ostréicole et les savoir-faire développés par les professionnels de la mer pour produire ces coquillages.

Vendredi 5 juin de 10h30 à 12h30
Payant : 9,70 € par adulte
Sur inscription : 02 99 89 69 99, contact@ferme-marine.com
Renseignements : 02 99 89 69 99
La ferme Marine, L'Aurore 35260 Cancale
www.ferme-marine.com

Un après-midi à la ferme

Dingé

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
chevriedelapoterie.com

Visite d'une ferme maraîchère

Janzé

Boris Duval accueillera les curieux sur son exploitation maraîchère, La Riverina, afin de faire découvrir la culture de tomates sous serre et les techniques utilisées sur son site de production. Une visite guidée permettra de parcourir la serre de tomates ainsi que l'atelier de conditionnement pour mieux comprendre les différentes étapes du travail réalisé sur l'exploitation. La présentation abordera également la protection biologique intégrée et le rôle des insectes utilisés pour préserver les cultures. Une dégustation de tomates viendra compléter la visite, accompagnée d'une buvette et la possibilité de goûter sur place.

Dimanche 7 juin de 14h à 17h30
SCEA La Riverina, La Trouinsais 35150 Janzé
www.tousalaferme.bzh/ferme/scea-la-riverina

Immersion au cœur d'une champignonnière à Poilley

Poilley

La Champignonnière LOU proposera une visite pour une découverte concrète de la culture des champignons. Au fil de la visite, chacun pourra comprendre les conditions spécifiques nécessaires à leur développement : environnement contrôlé, techniques de production et méthodes permettant de cultiver des champignons frais tout en limitant les intrants. Ce sera aussi l'occasion d'échanger directement avec les producteurs sur leur métier et leurs choix techniques. L'expérience permettra de suivre le parcours complet, depuis les substrats de culture jusqu'à la récolte, dans un cadre pédagogique et accessible. Les participants comprendront les enjeux techniques et environnementaux de cette production, tout en découvrant plusieurs variétés comme le champignon de Paris, le shiitaké ou le pleurote.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 9h à 12h et de 14h à 17h
Sur inscription : 02 99 18 82 90
LOU Légumes, lieu-dit La Bergerie 35420 Poilley
lou-legumes.com

Présentation de la démarche Bleu Blanc Cœur

Tinténac

L'association Bleu Blanc Cœur présentera sa démarche en faveur d'une alimentation de meilleure qualité nutritionnelle reposant sur l'équilibre de l'alimentation animale. L'événement, qui se déroulera au sein d'une enseigne Coopérative U, permettra de découvrir les principes développés par la filière autour de l'utilisation de fourrages et de graines naturellement riches en oméga 3, luzerne, lin et féverole. Les visiteurs pourront échanger autour des enjeux liés à l'agriculture, à l'alimentation et à leurs impacts sur l'environnement, les animaux et les consommateurs. La démarche portée par Bleu Blanc Cœur sera également illustrée à travers les produits proposés au sein du magasin partenaire.

Vendredi 5 juin de 8h30 à 19h30
Super U Tinténac, rue du Papeu 35190 Tinténac
bleu-blanc-coeur.org



Maison Jeanne et Jean



Morbihan

Rendez-vous chez Jeanne et Jean

Ambon

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.

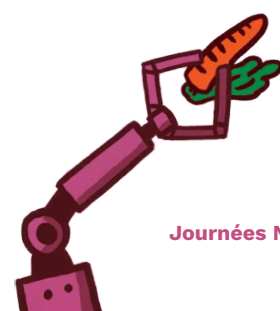
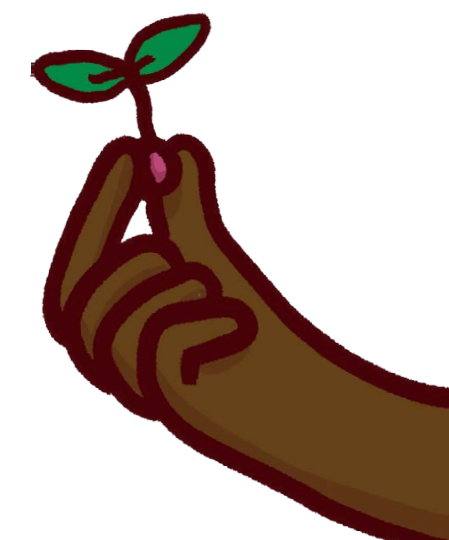
Dimanche 7 juin de 10h30 à 18h
Maison Jeanne et Jean, Lavignac 56190 Ambon
www.tousalaferme.bzh

Rencontre avec les producteurs locaux dans une enseigne Super U

Josselin

Le Super U de Josselin mettra à l'honneur les producteurs locaux à travers deux journées de rencontres et de dégustations consacrées aux savoir-faire du territoire. Les visiteurs pourront échanger directement avec plusieurs producteurs partenaires et découvrir une sélection de produits locaux valorisant l'agriculture et l'alimentation de proximité. Ce rendez-vous convivial permettra de mieux comprendre les métiers agricoles, les modes de production et l'engagement des filières locales. Pensée comme un temps de partage entre consommateurs et acteurs du territoire, cette animation s'inscrira dans la volonté de soutenir une agriculture française ancrée dans les territoires et les circuits de proximité.

Vendredi 5 juin et samedi 6 juin de 8h30 à 19h30
Super U Josselin, parc d'activités de Bellevue 56120 Josselin
www.coursesu.com



Centre-Val de Loire

Indre

Portes ouvertes au GAEC des Bruneau Saint-Août

Au GAEC des Bruneau, une journée festive débutera par une marche (1 €) mettra en lumière les activités de l'exploitation à travers un programme mêlant marché de producteurs, visite guidée de la ferme élevant bovins et volailles et animations familiales. Les visiteurs découvriront les animaux présents sur le site, profiteront d'un marché gourmand et de créateurs et de repas du terroir sur réservation. La journée sera également rythmée par un spectacle musical, dans une ambiance conviviale pensée pour accueillir tous les publics.

Samedi 6 juin de 10h à 22h
Sur inscription pour le repas : 06 81 27 16 69
GAEC des Bruneau, Le Riau des Effes 36120 Saint-Août
www.bienvenue-a-la-ferme.com

Indre-et-Loire

Visite et marché de producteurs avec Le Panier de la Jousserie Cangéy

Le Panier de la Jousserie proposera une journée portes ouvertes autour d'un marché de producteurs et de créateurs à Cangéy. Tout au long de la journée, les visiteurs pourront découvrir différents stands mêlant produits locaux, artisanat et créations, dans une ambiance conviviale et festive. L'événement mettra également à l'honneur plusieurs animations autour de l'agriculture et du bien-être, avec notamment une présentation de l'agriculture de conservation des sols, une simulation de massage cardiaque ainsi qu'un stand associatif consacré aux oiseaux. Une brocante sera aussi proposée sur place. Une restauration sera assurée et un groupe de jazz animera la soirée.

Mardi 9 juin de 10h à 22h
Le Panier de la Jousserie, La Jousserie 37530 Cangéy
www.facebook.com/lepanierdelajousserie

Célébrer les producteurs partenaires Château-la-Vallière

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



Jardins de Meslay



Cueillette aux Jardins de Meslay Parçay-Meslay

Aux Jardins de Meslay, les visiteurs découvriront une cueillette réputée pour la diversité de ses productions et son cadre installé autour d'une ancienne grange du XVIII^e siècle. Chacun pourra parcourir les champs et vergers pour cueillir fruits, légumes, fleurs et aromates directement sur place. La cueillette se distingue notamment par la grande variété de ses récoltes, dont des anciennes, avec la volonté est de faire retrouver le vrai goût des produits au prix le plus juste. Les équipes partageront aussi leur savoir-faire autour des cultures, des saisons et des techniques agricoles adaptées au terroir local. Les Jardins de Meslay accueillent également des écoles et centres de loisirs afin de sensibiliser les plus jeunes au compostage, aux légumes et aux cycles de production.

Lundi 1^{er}, mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 de 9h à 12h et de 14h à 18h30, puis samedi 6 de 9h à 18h30 et dimanche 7 juin de 9h à 13h
Les Jardins de Meslay, La Carqueterie 37210 Parçay-Meslay
www.chapeaudepaille.fr

Loir-et-Cher

Chocolaterie Max Vauché attend les gourmands Bracieux

À Bracieux, la chocolaterie Max Vauché ouvrira ses portes aux visiteurs pour une immersion dans l'univers du chocolat. Cette visite permettra de découvrir les différentes étapes de transformation du cacao et le savoir-faire artisanal développé par la maison. Les visiteurs pourront observer la fabrication des chocolats et mieux comprendre le travail du maître chocolatier à travers une visite conçue pour tous les amoureux du chocolat.

Vendredi 5 et samedi 6 juin à 10h30 à 11h30 et de 15h30 à 17h30
Payant : 4,50 € par personne
Sur inscription : 02 54 46 07 96
Chocolaterie Max Vauché, 22 Les Jardins du Moulin 41250 Bracieux
www.maxvauché-chocolatier.com

Rencontrer des producteurs en boutique Le Controis-en-Sologne

Le Super U proposera une rencontre avec des producteurs régionaux. Tout au long de la journée, les visiteurs pourront découvrir et déguster des produits locaux dans une ambiance conviviale, directement au sein du magasin. Cette opération mettra en avant les savoir-faire agricoles et agroalimentaires du territoire à travers un marché de producteurs et des temps d'échange avec les exposants. L'événement permettra également de faire découvrir des nouveautés et spécialités régionales au grand public.

Samedi 6 juin de 9h à 17h
Sur inscription : superu.contres@systeme-u.fr
Renseignements : 02 54 79 38 78
Super U Le Controis-en-Sologne, 64 route de Cheverny 41700 Le Controis-en-Sologne
www.coursesu.com/LeControisEnSologne



Accéder aux dessous de la Biscuiterie de Chambord Maslives

Les curieux seront conviés pour une visite gourmande dans l'atelier de fabrication de La Biscuiterie de Chambord. Un guide retracera l'histoire de l'entreprise et partagera différentes anecdotes autour des spécialités produites par la biscuiterie. Les visiteurs pourront découvrir les étapes de fabrication des biscuits et observer le savoir-faire artisanal développé sur le site de production. La visite se poursuivra par une dégustation des produits de la biscuiterie et de spécialités locales, dont le Palet solognot.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 10h à 14h30

Payant : à partir de 5 € par personne

Sur inscription : biscuiteriedechambord.fr/reservation-en-ligne/

Renseignements : 02 54 81 60 97

Biscuiterie de Chambord, 30 bis route de Chambord 41250 Maslives

biscuiteriedechambord.fr

Visite de l'Agro Campus des 2 Vallées Montoire-sur-le-Loir

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

Entrée parking Jules Ladoumègue 41800 Montoire-sur-le-Loir

lpa-montoire.educagri.fr

Loiret

À la découverte des secrets du vinaigre Martin Pouret Boigny-sur-Bionne

Le public sera invité à découvrir le savoir-faire de La vinaigrerie Martin qui produit également de la moutarde. Fondée en 1797, cette maison historique perpétue la méthode orléanaise de fermentation et de vieillissement en fût de chêne, au cœur d'un site dédié à la fabrication artisanale de condiments. Les visiteurs pourront parcourir la vinaigrerie et mieux comprendre les différentes étapes de production qui ont fait la réputation de Martin Pouret. Cette visite permettra également de découvrir l'histoire de cette entreprise emblématique d'Orléans et l'évolution de son activité autour d'une large gamme de condiments.

Mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 et samedi 6 juin de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30

Payant : 5 € par personne

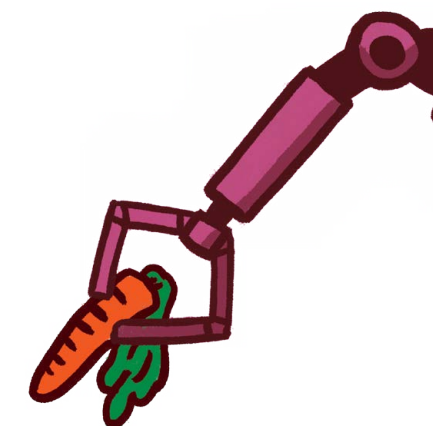
Sur inscription : 02 38 62 19 64

Martin Pouret, 690 rue du Vieux Bourg 45760 Boigny-sur-Bionne

martin-pouret.com



La vinaigrerie Martin



Rencontre des producteurs La Ferté-Saint-Aubin

Le Super U La Ferté-Saint-Aubin organisera une rencontre conviviale avec des producteurs locaux. Cet événement permet d'échanger directement avec eux, de découvrir leurs savoir-faire et leurs produits issus du territoire. Une occasion privilégiée pour mieux comprendre les circuits courts et valoriser les filières de proximité à travers des temps de dégustation et de discussion.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 8h30 à 19h30

Super U La Ferté-Saint-Aubin, 311 rue du Général Leclerc 45240 La Ferté-Saint-Aubin

www.coursesu.com/Saint-Aubin

Dégustation de yaourts locaux au Super U Loury

Le Super U de Loury accueillera une dégustation de yaourts locaux fabriqués à la ferme par Mathilde. Les visiteurs pourront découvrir ses produits, échanger autour de leur fabrication et retrouver une sélection proposée à la vente. Cette animation mettra en avant un savoir faire artisanal et une production locale accessible à tous.

Jeudi 4 juin de 10h à 16h

Super U Loury, 728 avenue du Lion d'Or 45470 Loury

www.magasins-u.com/magasin/superu-loury

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

Panzani et la coopérative Axéreal 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

Le Petit Miramion 45410 Trinay

www.panzani.fr



Corse

Haute-Corse

Rencontres agricoles à Aléria Aléria

La ville d'Aléria accueillera une nouvelle édition des rencontres agricoles consacrées aux productions locales, aux circuits courts et aux cultures de plein champ. Cet événement réunira différents acteurs du monde agricole autour d'échanges portant sur les savoir-faire du territoire et la valorisation des productions régionales. Les visiteurs pourront découvrir les filières agricoles locales ainsi que les initiatives menées dans les domaines de la transformation et de la vente de produits. Cette matinée favorisera également les rencontres entre professionnels, habitants et structures engagées dans le développement agricole local.

Vendredi 5 juin de 10h à 13h
Renseignements : 04 95 56 87 93
Place du Centre-ville 20270 Aléria

Corse-du-Sud

Soutenir les producteurs locaux Ajaccio

Le U Express Ajaccio Imperial proposera l'opération de soutien aux producteurs et aux projets agricoles portée par la Coopérative U en partenariat avec la plateforme Miimosa. Pendant trois jours, le magasin mettra en avant les producteurs des filières U et les initiatives agricoles locales afin de sensibiliser le public aux enjeux de l'agriculture française et des circuits de proximité. Les visiteurs pourront découvrir cette démarche engagée qui vise à soutenir financièrement des projets portés par des agriculteurs. Ce temps d'information et de valorisation permettra également de rappeler le rôle des commerces de proximité dans l'accompagnement des filières agricoles locales et des territoires.

Vendredi 5, samedi 6 juin et dimanche 7 juin de 9h à 18h
U Express Ajaccio Imperial, 19 cours du Prince Imperial 20000 Ajaccio
www.magasins-u.com



Aléria



Ferme du château



Grand Est

Ardennes

En savoir plus sur les vertus de la démarche Bleu Blanc Cœur Villers-Semeuse

Bleu Blanc Cœur présentera sa démarche consacrée à une alimentation plus durable et à l'équilibre nutritionnel des produits agricoles au sein d'un magasin de l'enseigne Coopératives U. L'animation mettra en avant les engagements de l'association autour de pratiques agricoles favorisant notamment les apports naturels en oméga 3 (herbe, luzerne, lin, féverole...) grâce à l'alimentation des animaux. Les visiteurs pourront découvrir les principes portés par Bleu Blanc Cœur ainsi que les valeurs défendues par le réseau, autour d'une agriculture conciliant qualité nutritionnelle, environnement et production locale.

Samedi 6 juin de 9h30 à 19h30
Hyper U Villers-Semeuse, RD 764 08000 Villers-Semeuse
bleu-blanc-coeur.org

Aube

Après-midi à la ferme du château Verpillières-sur-Ource

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 : solangemerich@aol.com
Renseignements : 06 76 02 11 51
Ferme du château 10360 Verpillières-sur-Ource
www.facebook.com



Marne

Câlinothérapie dans un élevage d'ânes

Prouilly

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

Renseignements : 06 20 66 67 41

Asinerie de Pes Vits, En Hutois 51140 Prouilly

asinerie-de-pes-vits.com

Les secrets du biscuit rose

Reims

La biscuiterie rémoise fondée en 1756, La Maison Fossier ouvrira les portes pour faire découvrir les coulisses de fabrication des biscuits, depuis le choix des ingrédients jusqu'aux méthodes de conservation des recettes traditionnelles. Le parcours mettra également en lumière le savoir-faire des maîtres biscuitiers et l'histoire du Biscuit Rose de Reims, produit phare de la maison. D'autres spécialités sucrées confectionnées sur place viendront compléter cette découverte gourmande du patrimoine biscuitier champenois.

Lundi 1^{er}, mardi 2, mercredi 3, jeudi 4 et vendredi 5 juin de 9h à 16h

Payant : 5,50 € par personne

Sur inscription : 03 26 40 67 67

Maison Fossier, 20 rue Maurice Prévotau 51100 Reims

www.fossier.com

Haute-Marne

En savoir plus sur les agriculteurs partenaires d'une enseigne locale

Nogent

Le U Express Nogent mènera une opération de valorisation des producteurs et des filières agricoles locales. Pendant plusieurs jours, le magasin mettra en avant les agriculteurs partenaires de l'enseigne afin de faire découvrir au public les produits, les savoir-faire et les engagements qui participent à la vie du territoire. Cette initiative permettra de mieux comprendre les liens entre commerce de proximité, agriculture locale et alimentation du quotidien.

Mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 9h à 19h

U Express Nogent, rue Ambroise Paré 52800 Nogent

www.magasins-u.com/magasin/superu-nogent



Domaine de la Goulotte



Meurthe-et-Moselle

Visite d'une coopérative céréalière pour la fête du bio

Vézelise

La commune de Vézelise accueillera la deuxième édition de sa fête consacrée à l'agriculture biologique au sein des halles de la ville. Dans ce cadre, la coopérative céréalière 100 % bio, Probiolor proposera des portes ouvertes à partir de 11h. Le rendez-vous sous les halles réunira un marché de producteurs locaux bio, des artisans et des créateurs, ainsi que plusieurs animations autour de l'élevage et des pratiques agricoles durables. Le programme comprendra notamment une transhumance de moutons, une parade du char des BIO avec la batucada Néo Samba, une exposition photo, une mini-ferme, une exposition de matériels agricoles du Village 1900 de Xaronval et des stands associatifs consacrés à l'environnement et à l'agriculture. Des concerts, des animations musicales et plusieurs espaces de restauration mettront également à l'honneur les produits locaux et les savoir-faire du territoire.

Dimanche 7 juin de 10h à 17h

Halles 54330 Vézelise

www.bio-equitable-en-france.fr

Marché de producteurs bio et locaux

Vandœuvre-lès-Nancy

Ce marché réunira une dizaine de producteurs bio et locaux autour de produits issus majoritairement de l'agriculture biologique. Organisé en soirée, l'événement mettra en avant les circuits courts et les productions du territoire à travers un rendez-vous consacré à l'alimentation bio et artisanale. Les visiteurs pourront rencontrer les producteurs, découvrir leurs spécialités et échanger autour des modes de production et des savoir-faire locaux. La diversité des produits proposés contribuera à faire de ce marché un rendez-vous reconnu dans l'agglomération nancéienne.

Vendredi 5 juin de 16h à 20h

Marché, avenue du Charmois 54500 Vandœuvre-lès-Nancy

Meuse

En savoir plus sur les vins et eaux-de-vie des Côtes de Meuse

Saint-Maurice-sous-les-Côtes

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 complètera 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 10h à 12h et 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

Moselle

Aller à la cueillette de ses fruits et légumes

Peltre

La cueillette Chapeau de Paille de Peltre mettra en avant une exploitation familiale située aux portes de Metz et spécialisée dans les fruits, légumes et fleurs de saison. Vincent et son équipe y présenteront une grande diversité de productions cultivées dans le respect des saisons et de l'agriculture raisonnée. Les visiteurs pourront parcourir les champs, cueillir eux-mêmes différents produits et découvrir l'organisation de cette exploitation maraîchère développée autour des circuits courts. Le site proposera également un cadre de promenade au cœur des cultures, avec une large palette de variétés et de saveurs produites sur place. Ayant à cœur de transmettre, l'équipe sera ravie de répondre aux questions des visiteurs sur ses mode de culture. Elle accueille aussi les écoles.

Lundi 1^{er}, mardi 2 juin, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 de 13h30 à 19h, samedi 6 de 9h à 19h et dimanche 7 juin
Cueillette de Peltre, avenue de Strasbourg 57245 Peltre
www.chapeaudepaille.fr

Bas-Rhin

Les dessous de la distillerie Lehmann

Obernai

Installée à Obernai depuis 1850, la distillerie Lehmann proposera une immersion au cœur de son savoir-faire familial dans un environnement entre vignoble alsacien et massif des Vosges. La visite conduira les participants à travers les installations de production afin de dévoiler plusieurs « secrets de famille » liés à l'élaboration des spiritueux. Le parcours se prolongera par une dégustation au pied des alambics, débutant par les classiques de la maison avant de s'achever sur une note plus gourmande autour des liqueurs. Cette découverte permettra également d'appréhender l'histoire et les traditions de cette distillerie alsacienne historique.

Vendredi 5 juin de 14h à 17h30
Payant : visite et dégustation 8 €
Sur inscription : distillerielehmann.com/visites
Renseignements : 03 88 50 41 29
Distillerie Lehmann, chemin des Peupliers 67210 Obernai
distillerielehmann.com

Découverte gourmande des Confitures du Climont

Ranrupt

Les Confitures du Climont ouvriront les portes de leur atelier artisanal pour faire découvrir les coulisses de la fabrication de confitures et gelées élaborées à partir de fruits naturels et de recettes inspirées du terroir alsacien. Reconnue comme Entreprise du Patrimoine Vivant et distinguée parmi les meilleurs confituriers de France, la maison présentera son savoir-faire artisanal à travers des démonstrations autour des chaudrons de cuisson en cuivre et des différentes étapes de transformation des fruits. Les visiteurs pourront également explorer l'univers de cette entreprise familiale qui produit plus de 40 variétés de confitures et gelées, avant de participer à une dégustation gratuite des spécialités confectionnées sur place.

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 10h à 12h puis de 14h à 18h
Sur réservation : 03 88 97 72 01
Les Confitures du Climont, 14 route du Climont 67420 Ranrupt
confituresduclimont.com



Comptoir des Vignerons
Indépendants d'Alsace



Visite de la distillerie Jos Nusbaumer

Steige

La distillerie Jos Nusbaumer proposera une immersion au cœur de son savoir-faire en présentant les différentes étapes de fabrication des eaux-de-vie. La visite guidée permettra de découvrir les ateliers, des alambics au stockage, en passant par la mise en bouteille, le capsulage, l'étiquetage et la préparation des commandes. Les participants suivront ainsi l'ensemble du processus de transformation des fruits avant de conclure par un temps de dégustation.

Vendredi 5 de 9h à 12h et de 14h à 18h puis samedi 6 juin de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h
Payant : 6 € par personne
Sur inscription : 03 88 57 16 53, visites@jos-nusbaumer.com
Distillerie Jos Nusbaumer, 23 grand Rue 67220 Steige
www.jos-nusbaumer.com

Vins et fromages d'Alsace : les saveurs de demain dans votre assiette

Strasbourg

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
Renseignements : 03 88 80 10 11
Comptoir des Vignerons Indépendants d'Alsace, 10 place Gutenberg 67000 Strasbourg
www.comptoirdesvignerons.com

Haut-Rhin

En savoir plus sur le monde des abeilles

Ballersdorf

La ferme Aux Abeilles Cami&Lou proposera plusieurs créneaux de découverte autour de l'apiculture. Les visiteurs pourront explorer l'univers des abeilles, avec une ruche sous verre, participer à une visite guidée sur l'exploitation et profiter d'un temps d'échange autour des pratiques de la ferme. Les curieux pourront aussi découvrir la pratique à la micro-miellerie, pour la mise en pot avant la dégustation.

Samedi 6 juin de 10h à 12h puis de 13h30 à 16h30
Payant : 3€ par personne
Sur inscription : 06 14 87 80 60
La ferme Aux Abeilles Cami&Lou, 2 rue du Ruisseau 68210 Ballersdorf
www.bienvenue-a-la-ferme.com



En apprendre davantage sur le métier d'agriculteur Bernwiller

L'exploitation laitière de Thomas Krust accueillera une rencontre consacrée à la découverte des métiers agricoles et de leurs débouchés professionnels pour les personnes en recherche d'emploi. Les participants pourront également prendre part à une expérience « grandeur nature » afin d'approcher concrètement les réalités du terrain et les savoir-faire agricoles. Un moment convivial viendra accompagner cette présentation du monde agricole alsacien et de ses perspectives d'avenir. Un accueil spécial est aussi prévu pour plusieurs classes de 5^e avec des ateliers. Fromager, banquier, conseiller technique, nutritionniste... Cette immersion réunira plusieurs partenaires de l'emploi agricole pour faire découvrir la diversité des activités du secteur et la diversité des parcours pour accéder aux métiers du vivant.

Vendredi 5 juin de 15h à 18h
Sur inscription : thomas-krust@live.fr
Renseignements : 06 07 22 40 13
Thomas Krust, rue Principale 68210 Bernwiller
domaine-krust.com

Visite de la cave et explication du métier de vigneron Guebenschwihr

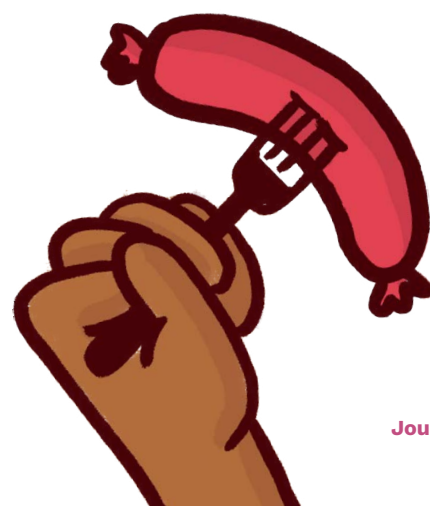
Le grand public pourra en apprendre plus sur le fonctionnement d'une exploitation viticole et le métier de vigneron en se rendant sur le domaine Marzolf. À travers une visite de cave à tonneaux accompagnée d'explications, les participants découvriront les étapes de production des vins d'Alsace, des crémant et des vendanges tardives élaborés sur le domaine. Cette immersion permettra également d'aborder les pratiques culturelles mises en œuvre par ces viticulteurs propriétaires récoltants engagés dans une démarche HVE. Une dégustation des vins produits sur place viendra ponctuer le parcours au cœur de la cave.

Samedi 6 juin de 10h à 17h
Sur inscription : 06 64 92 48 16
Domaine Marzolf, 9 rue de Rouffach 68420 Guebenschwihr
marzolf.fr

Découvrir le Musée des eaux de vie et de la brasserie du Pays Welche Lapoutroie

Le Musée des eaux de vie et la brasserie du Pays Welche accueilleront le public pour une visite commentée immersive au cœur des savoir-faire locaux. Les curieux découvriront l'histoire de la distillation et de la brasserie à travers une collection riche d'alambics, d'outils anciens et d'objets traditionnels. La visite permettra de comprendre les étapes de fabrication des eaux de vie et de la bière, ainsi que les spécificités du territoire et des matières premières utilisées. Ce moment d'échange sera complété par une dégustation de produits, offrant une expérience sensorielle autour des arômes et des traditions artisanales locales.

Vendredi 5 juin de 15h30 à 17h
Renseignements : 03 89 47 50 26
Musée des eaux de vie, 85 rue du Général Dufieux 68650 Lapoutroie
musee-pays-welche.alsace



Ferme expérimentale ASTER



Vosges

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

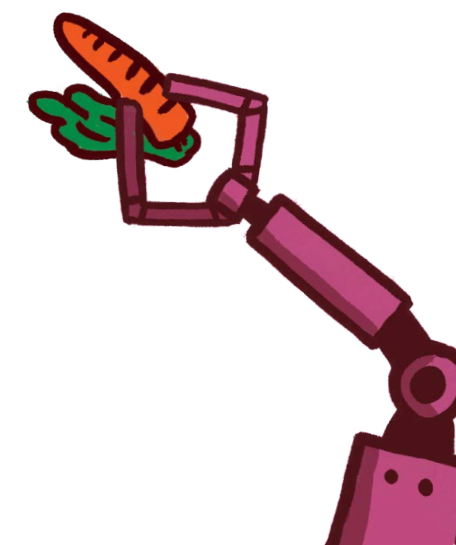
La ferme expérimentale ASTER (AgroSystèmes Territoires Ressources), située à Mirecourt sur le plateau lorrain dans la plaine des Vosges, ouvrira ses portes au public. Cette unité de recherche rattachée au centre INRAE Grand Est – Nancy est dotée d'une installation expérimentale constituée d'une exploitation 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 16h
Sur inscription : 03 29 38 55 00
Ferme expérimentale ASTER, 662 avenue Louis Buffet 88500 Mirecourt
aster.nancy.hub.inrae.fr

La brasserie l'Opércule valorise le miel local Senones

La brasserie l'Opércule 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, 07 52 05 22 08
Brasserie l'Opércule, 16b avenue de Salm 88210 Senones
lopercule.fr



Hauts-de-France

Aisne

Rencontrer les producteurs partenaires d'un magasin engagé dans le terroir local Crouy

Le Super U de Crouy mettra à l'honneur les producteurs partenaires et les savoir-faire agricoles locaux à l'occasion d'une journée de rencontres et de dégustations dédiée au terroir. Les visiteurs pourront échanger avec plusieurs producteurs présents sur place, découvrir leurs produits et mieux comprendre leur activité ainsi que les liens qui les unissent au magasin et au territoire. Cette animation valorisera une agriculture de proximité et les filières locales soutenues par l'enseigne. Tout au long de la journée, des dégustations permettront de découvrir différents produits issus du terroir régional dans une ambiance conviviale. L'événement sera également l'occasion de rappeler le rôle des partenariats entre producteurs et commerces de proximité dans la valorisation des productions locales et le maintien d'une agriculture ancrée dans les territoires.

Samedi 6 juin de 9h à 18h
Super U Crouy, rue des pensées 02880 Crouy
www.coursesu.com/drive-superu-saintvit

Nord

Visite de la ferme brasserie Beck Bailleul

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

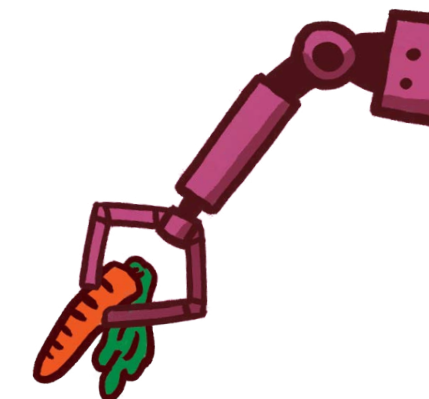
À la découverte du vignoble du Haut Escaut Bantouzelle

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 ; 16 € / groupes ; 12 € pour les 14-18 ans
Sur inscription : 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



Ferme brasserie Beck



Marché de producteurs à la ferme du Pilly Herlies

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

Marché du CIVAM à la ferme du Héron Villeneuve-d'Ascq

La ferme du Héron accueillera un marché organisé par le CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) au bord du lac du Héron. Il réunira plusieurs producteurs locaux engagés dans les circuits courts. Seront notamment présents : le domaine des Maisonnets (vins rouges, blancs et rosés), Apis Urbana (miel et produits de la ruche), la ferme Tricart (légumes et produits transformés, dont ail fumé) et l'EARL de Montorgueil (fruits et jus issus du verger, notamment à base de variétés anciennes de pommes). Ce marché permettra de découvrir la diversité des productions locales, d'échanger avec les producteurs et de mieux comprendre leurs pratiques, dans un cadre naturel propice à la convivialité.

Dimanche 7 juin de 10h à 17h
Ferme du Héron, chemin de la ferme Lenglet 59650 Villeneuve-d'Ascq
civam-hautsdefrance.fr/ferme-du-heron

Oise

Cueillir ses fruits, légumes et fleurs à Antheuil Antheuil-Portes

Chacun n'a qu'à se saisir de brouettes et paniers pour faire sa récolte à la cueillette Chapeau de Paille d'Antheuil-Portes. Alexandre Le Corre, à la tête de cette exploitation maraîchère de 5 hectares spécialisée dans les fruits, légumes et fleurs, proposera une découverte de ses cultures et de son fonctionnement, dans un environnement situé au cœur du Pays de Sources et Vallées. Les visiteurs pourront parcourir les champs, cueillir eux-mêmes différentes variétés de fruits et légumes (45 cultivées chaque année) et découvrir une production conduite dans le respect d'une agriculture durable. Le site présentera également une large diversité de fleurs ainsi qu'un espace de promenade pensé pour les familles et les amateurs de nature. Le site accueille aussi des classes de collégiens pour expliquer l'agriculture d'aujourd'hui.

Lundi 1^{er}, mardi 2 juin, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 14h à 19h
Cueillettes d'Antheuil, RD 935 60162 Antheuil-Portes
www.chapeaudepaille.fr



Les rendez-vous du terroir Saint-Just-en-Chaussée

Les rendez-vous du terroir réuniront plusieurs producteurs locaux pour une soirée placée sous le signe des circuits courts et de la convivialité. Ce marché de producteurs permettra au public de découvrir une large diversité de produits issus du territoire : fruits et légumes, fromages, viandes, œufs, miel, produits fermiers, spécialités artisanales ou encore créations locales. Les visiteurs pourront échanger sur les modes de production, les savoir-faire et les produits proposés. Organisé en plein air, ce rendez-vous du terroir entend valoriser les productions locales et encourager une consommation de proximité.

Vendredi 5 juin de 16h30 à 19h30

Sur inscription : www.plateaupicard.fr

Renseignements : 03 44 78 70 02

Parvis de la gare routière, rue Foch, 60130 Saint-Just-en-Chaussée

www.plateaupicard.fr

Pas-de-Calais

Dégustation de produits fermiers Ablain-Saint-Nazaire

La ferme du Pré Molaine proposera une rencontre autour de ses produits fermiers, de saison, à l'occasion d'une fête agricole. Les participants découvriront une large gamme de produits issus de l'exploitation, allant des boissons aux spécialités sucrées et salées, en passant par des produits transformés sur place. L'événement offrira également l'opportunité d'échanger avec les producteurs du collectif Bienvenue à la ferme et de mieux comprendre leur activité ainsi que leur engagement dans les circuits courts et la valorisation du terroir.

Vendredi 5 et samedi 6 de 9h à 18h et dimanche 7 juin de 9h à 17h

Ferme du Pré Molaine, 9 rue Marcel Lancino 62153 Ablain-Saint-Nazaire

www.drive-fermier-pre-molaine.fr

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

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 et dimanche 7 juin de 9h à 19h

Inscription : terres-en-fete@hautsdefrance.chambagri.fr

Renseignements : 03 21 60 57 49

62217 Tilloy-lès-Mofflaines

www.terres-en-fete.com

Somme

Concert à la ferme au vignoble des Vœux Ailly-sur-Noye

Le vignoble des Vœux organisera deux moments musicaux, de l'opéra et du jazz. Le public profitera d'un concert au cœur du vignoble, dans une ambiance conviviale et familiale. L'événement permettra de découvrir le site tout en partageant un moment culturel ouvert à tous.

Samedi 6 de 17h30 à 21h30 et dimanche 7 juin de 17h à 18h30

Payant : participation libre

Sur inscription : www.helloasso.com/concert-a-la-ferme-vignoble-des-voeux

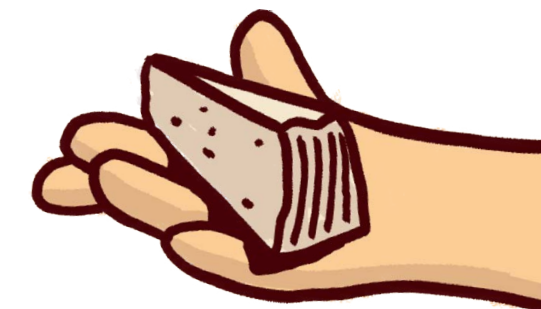
Renseignements : resa.calf@gmail.com, 01 40 36 04 16

Vignoble des Vœux, 80250 Ailly-sur-Noye

vignobledesvoeux.com



Centre INRAE Hauts-de-France



Découvrir la conserverie Saint-Christophe Argoules

La conserverie Saint-Christophe ouvrira les portes de son entreprise artisanale familiale fondée en 1990 et spécialisée dans la transformation de produits à base de canard. Située à proximité de la Baie-de-Somme, la conserverie présentera son savoir-faire à travers un parcours guidé consacré aux différentes étapes de fabrication de ses spécialités. Les visiteurs découvriront une structure à taille humaine élaborant plus de 70 produits et pourront mieux comprendre les techniques artisanales mises en œuvre au sein de l'atelier de production.

Lundi 1^{er}, mardi 2, mercredi 3, jeudi 4 et vendredi 5 juin de 11h à 13h

Payant : 1,5 € par personne

Sur inscription : 03 22 23 91 60

Conserverie Saint-Christophe, rue de la Houssoye 80120 Argoules

conserverie-st-christophe.com

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

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

Renseignements : 07 64 46 20 79

INRAE Estrées-Mons, 2 chaussée Brunehaut 80200 Estrées-Mons

www.inrae.fr

Cueillir ses fruits et légumes Saint-Gratien

Découvrir une exploitation maraîchère et récolter soi-même ses fruits et légumes, c'est ce que vous propose le site Chapeau de Paille de Saint-Gratien. Implantée sur la ferme familiale de Vincent Liénard depuis 1999, la cueillette présentera plus de 50 productions différentes de fruits, légumes et fleurs cultivées au fil des saisons. Les visiteurs pourront découvrir les récoltes du moment, parcourir les champs et profiter d'un environnement mêlant cultures, verger et espaces aménagés pour les familles. Le site mettra également en avant la diversité variétale des tomates anciennes, légumes de saison et fleurs produites sur l'exploitation. Une balade en famille originale et pédagogique. Les enfants sont de la partie, ils trouveront des brouettes à leur taille et le parc avec les animaux de la cueillette les enchantera.

Samedi 6 juin de 10h à 12h puis de 14h à 17h

Cueillette de Saint Gratien, route de Fréchencourt 80260 Saint-Gratien

www.chapeaudepaille.fr

Île-de-France

Paris

Une ferme urbaine sur l'Opéra Bastille

12^e arrondissement

Rendez-vous sera donné sur les toits de l'Opéra Bastille, au Topager qui ouvrira exceptionnellement les portes de sa ferme urbaine pour une visite guidée unique. Les participants découvriront plus d'une centaine de variétés de légumes, plantes aromatiques, fleurs comestibles et fruits cultivés en agroécologie, dans le respect du vivant et de la biodiversité. Accompagnés du fondateur et de l'architecte paysagiste, les visiteurs exploreront les techniques de culture urbaine, les semences utilisées et les récoltes, avant une descente par l'entrée des artistes pour découvrir les coulisses du monument.

Samedi 6 juin de 9h30 à 10h30

Payant : 20 € par personne

Sur inscription : [ici](#)

Toits de l'Opéra Bastille, 120 rue de Lyon 75012 Paris

[exploreparis.com](#)

Atelier mini-potager écologique

13^e arrondissement

L'Association des Femmes pour le Développement Durable animera un atelier consacré à la création d'un mini-potager à partir de bouteilles et gobelets plastiques recyclés. Les participants découvriront les différentes étapes de fabrication, depuis la découpe des contenants jusqu'à leur préparation et leur remplissage en terre. Des semis de graines, notamment de légumes et plantes aromatiques, seront réalisés, accompagnés de conseils pratiques pour installer et entretenir ce type de culture à domicile. Cette approche permettra d'aborder concrètement le recyclage et les solutions simples pour jardiner en milieu urbain.

Samedi 6 juin de 13h à 18h

Inscription : afdd-contact@afdd.org

Jardin partagé, 18 rue Brillat Savarin 75013 Paris

www.afdd.org

Salon du fromage et des produits laitiers

15^e arrondissement

Le Salon du fromage et des produits laitiers rassemblera les acteurs de la filière laitière autour d'un rendez-vous professionnel de référence. Producteurs, affineurs, coopératives, importateurs, distributeurs et crémiers fromagers présenteront leurs savoir-faire et leurs produits à un public de professionnels et d'amateurs. L'événement mettra en lumière la richesse et la diversité des fromages et produits laitiers français et internationaux, tout en valorisant l'innovation et la créativité du secteur à travers des échanges, des rencontres et des découvertes.

Dimanche 7, lundi 8 et mardi 9 juin de 9h30 à 18h30

Payant : 30 € par personne

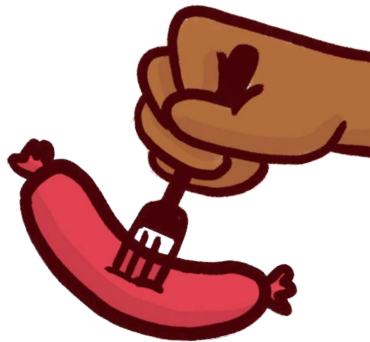
Sur inscription : isabelle.fabre@comexposium.com

Paris Expo Porte de Versailles, Place de la Porte de Versailles 75015 Paris

www.salon-fromage.com



L'Alambic Parisien



Les producteurs tarnais en boutique éphémères

18^e arrondissement

L'Association Tarn et Paris organisera un marché mettant à l'honneur deux producteurs et un vigneron venus du Tarn, réunis dans un espace de vente temporaire au cœur de la capitale. Les visiteurs pourront découvrir une sélection de produits du terroir : viandes, charcuteries, produits transformés et vins, directement proposés par ceux qui les produisent. Ce temps de rencontre permettra d'échanger sur les méthodes de production, les origines des produits et les spécificités agricoles du territoire tarnais.

Jeudi 4 de 14h à 20h, vendredi 5 et samedi 6 de 9h à 20h puis dimanche 7 juin de 9h à 13h

Inscription : françois@tarnetparis.fr, 07 63 45 23 38

Ferme CASSAR : ferme.cassar@orange.fr

Ferme RAYSSAGUEL : contact@rayssaguel.com

Domaine de VAISSIERE : andre.vaissiere@orange.fr

Marché des producteurs Tarnété, 27 rue Montcalm 75018 Paris

www.bienvenue-a-la-ferme.com, www.rayssaguel.com, www.domaine-de-vaissiere-81.com

Découvrir L'Alambic Parisien, une distillerie artisanale à Paris

20^e 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

Seine-et-Marne

Cueillette de produits de saison

Chanteloup-en-Brie

Au cœur de Chanteloup-en-Brie, la Cueillette du Plessis proposera au curieux de venir en savoir plus sur les fruits et légumes de saison à cueillir soi-même. Les visiteurs profiteront d'un espace familial avec un grand pré, une mare et une boutique proposant fraises, haricots verts, pommes de terre ou pommes selon la saison. Ce lieu convivial permettra de renouer avec la nature, de comprendre les circuits courts et de partager un moment simple autour des productions locales.

Mercredi 3 de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h, puis samedi 6 juin de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h

Cueillette du Plessis, 1 rue de la Cueillette 77600 Chanteloup-en-Brie

www.chapeaudepaille.fr

Une offre de produits fermiers locaux à découvrir Magny-le-Hongre

Les gourmands pourront profiter de vente directe des produits fermiers issus de l'apiculture et de l'élevage de chèvres de la ferme Metaczyk'Api. Les visiteurs pourront découvrir et acheter du miel, des produits de la ruche ainsi que des fromages de chèvre fermiers, tout en échangeant avec les producteurs sur leurs méthodes de production et leur savoir-faire. Ce rendez-vous mettra en avant la transformation à la ferme et la qualité des produits proposés en circuit court, avec la possibilité de mieux comprendre leur origine et les conditions d'élevage et de production.

Vendredi 5 de 18h à 23h et samedi 6 juin de 16h à 18h30

Inscription : metaczyk.api@gmail.com

Renseignements : 06 67 01 11 14

Place du marché 77700 Magny-le-Hongre

metaczykapi.jimdofree.com

Visite guidée du chai et découverte du vignoble Montdauphin

Le domaine Delorozoy 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 Delorozoy, 11 rue des Vignes 77320 Montdauphin

domaine-delorozoy.fr

Visite d'une ferme maraîchère bio et agro-écologique Saint-Pierre-lès-Nemours

Le Village Potager conviera le public pour une visite de ses champs et de ses serres afin de faire découvrir une production maraîchère biologique et agro-écologique. La structure présentera ses méthodes de culture, en mettant en avant les pratiques visant à préserver le sol et la biodiversité. Les participants pourront observer l'organisation de l'exploitation et découvrir les différents légumes cultivés sur place.

Samedi 6 juin de 11h à 12h

Sur inscription : bonjour@levillagepotager.com

Le Village Potager, 300 route de Larchant 77140 Saint-Pierre-lès-Nemours

www.levillagepotager.com

Yvelines

Faire sa propre cueillette Bailly

À proximité du parc du château de Versailles, la Cueillette de Gally, membre fondateur du réseau Chapeau de Paille, proposera une journée de découverte autour des fruits, légumes et fleurs cultivés selon les principes de l'agriculture durable. Les visiteurs cueilleront des produits de saison, découvriront la diversité des variétés cultivées et échangeront avec les agriculteurs. Le site offrira un temps de promenade, d'apprentissage et de reconnexion à la nature, au cœur d'un lieu emblématique des circuits courts.

Lundi 1^{er} de 13h30 à 18h, mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 et samedi 6 de 10h à 18h et dimanche 7 juin de 10h à 12h30

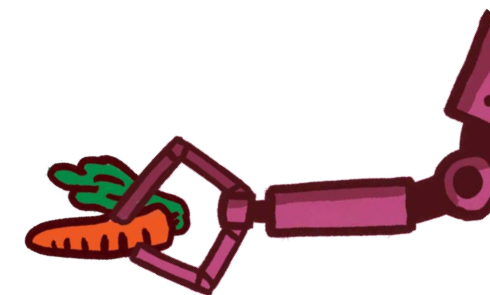
Renseignements : 01 30 80 02 62

Cueillette de Gally, route de Saint-Cyr-l'École 78870 Bailly

www.chapeaudepaille.fr



Jardin du Cœur



Légumes solidaires : de la graine à l'assiette Guyancourt

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

Un cocktail culturel fait de musique et paysages Herbeville

L'association patrimoniale de la Plaine de Versailles proposera un rendez-vous mêlant découverte des paysages agricoles et expérience artistique. Le parcours d'1h30 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

Renseignements : 06 07 65 74 05

Herbeville, 4 ruelle du gallo Herbeville 78580 Herbeville

www.plainedeversailles.fr

Le Printemps des producteurs à Houdan Houdan

À La fraiserie de Houdan, deux rendez-vous permettront de rencontrer des producteurs locaux et de découvrir leurs spécialités. Seront présents : la ferme Florale Les Astellaires, la fabrique à Alcools qui propose du rhum arrangé et du whisky, Les macarons du Village, la maison Champagne Grivot-Papeloux, la ferme du loup ravissant qui produit légumes et canard ainsi que le miel de Christophe Daulle.

Vendredi 5 juin de 16h à 19h puis samedi 6 juin de 10h à 12h et de 16h à 19h

Renseignements : 06 61 75 67 54

La fraiserie de Houdan, 18 rue des 4 Tilleuls 78550 Houdan



Visite d'une exploitation agricole biologique historique Rambouillet

La Bergerie nationale ouvrira les portes de son exploitation agricole biologique située dans le parc du château de Rambouillet. Les visiteurs découvriront l'histoire de ce site emblématique et le célèbre troupeau de Mérinos de Rambouillet, présent depuis la fin du XVIII^e siècle. Le parcours permettra d'observer les animaux, de comprendre le fonctionnement d'une ferme engagée en agroécologie et d'en apprendre davantage sur les pratiques d'élevage et les missions pédagogiques de la Bergerie nationale. Cette découverte offrira un regard sur le développement durable, la gestion des animaux et le rôle de cette ferme expérimentale et pédagogique.

Samedi 6 et dimanche 7 juin de 14h à 18h30

Payant : 8,5 € par adulte

Renseignements : 01 61 08 68 70

Bergerie nationale de Rambouillet, parc du Château 78120 Rambouillet

www.bergerie-nationale.educagri.fr

Découverte et atelier participatif à la ferme de la Cure Sailly

L'association La SEVE proposera une immersion complète au sein de la ferme de la Cure, combinant visite guidée et atelier pratique. Le parcours permettra de découvrir l'histoire du site, son fonctionnement en permaculture ainsi que ses projets pédagogiques et écologiques. Les participants exploreront le jardin-forêt et les espaces cultivés avant de participer à un atelier de jardinage encadré, favorisant l'apprentissage par l'action. Cette approche mettra en lumière les principes d'agroécologie, de biodiversité et de gestion durable des espaces cultivés, en valorisant des pratiques accessibles et reproductibles.

Samedi 6 juin de 10h à 12h puis atelier de 14h à 17h

Sur inscription

Renseignements : 01 30 33 00 77

Ferme de la Cure, 3 rue des Bonnes Joies 78440 Sailly

www.seve-asso.fr

Essonne

Visite pédagogique avec les animaux de la ferme Cheptainville

L'élevage la Doudou ouvrira ses portes pour des visites ludiques permettant de découvrir les animaux de la ferme et leur mode de vie. Les visiteurs pourront en apprendre davantage sur l'alimentation et le quotidien du troupeau, avec un temps fort autour de la traite des chèvres et des vaches, prévue vers 15h30. Cette rencontre offrira une immersion pédagogique adaptée à tous.

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

Payant : 7,50 € par adulte

Sur inscription : 01 64 56 96 96

Élevage la Doudou, 8 chemin du Cimetière 91630 Cheptainville

www.essonnetourisme.com/elevage-la-doudou

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

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



Ferme de la Grange-rouge



Balade sur la biodiversité à travers les champs Milly-la-Forêt

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

Renseignements : 06 67 65 47 45

Ferme de la Grange-rouge, route de Gironville 91490 Milly-la-Forêt

www.ferme-lgr.com

Val-de-Marne

Valoriser les agriculteurs partenaires avec Coopérative U Villiers-sur-Marne

Le U Express de Villiers-sur-Marne participera à une opération de soutien aux agriculteurs menée avec la Coopérative U et la plateforme Miimosa. Pendant plusieurs jours, les visiteurs pourront découvrir une démarche destinée à valoriser les producteurs des filières agricoles partenaires et à soutenir leurs projets de développement. Cette initiative mettra en avant les liens entre distribution, agriculture et financement participatif à travers une campagne d'engagement en faveur du monde agricole.

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 9h à 18h

U Express Villiers-sur-Marne, 48 avenue André Rouy 94350 Villiers-sur-Marne

www.magasins-u.com/magasin/uexpress-villierssurmarne

Val-d'Oise

Cueillettes de printemps Piseux-Pontoise

La Cueillette de Cergy proposera une découverte de ses productions maraîchères, horticoles et arboricoles cultivées sur plus de 40 hectares selon les principes de l'agriculture raisonnée. Cette exploitation propose de cueillir fruits, légumes et fleurs de saison directement dans les champs et les serres. Les visiteurs pourront découvrir de nombreuses variétés de fraises, framboises, groseilles, cassis, pommes, tomates, aubergines ou courgettes, ainsi que composer des bouquets de tulipes, glaïeuls, dahlias, roses et autres fleurs. Le Marché de Caroline complètera la visite avec une sélection de produits locaux et gourmands proposés sur place.

Lundi 1^{er}, mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5, samedi 6 de 9h30 à 19h et dimanche 7 juin de 9h30 à 13h

Cueillettes de Cergy, chemin de Courcelles 95650 Piseux-Pontoise

www.chapeaudepaille.fr

Normandie

Calvados

Découvrir le calvados Pierre Huet Cambremer

Une visite du domaine du Calvados Pierre Huet sera proposée pour une découverte de son savoir-faire cidricole transmis depuis cinq générations. Les différentes étapes de transformation de la pomme, de la récolte à l'élaboration du calvados, en passant par la fermentation et la distillation seront ainsi présentées. Les participants pourront parcourir les chais de vieillissement, comprendre les méthodes de production et appréhender les exigences de qualité qui ont contribué à la reconnaissance du domaine, avant une dégustation des produits.

Lundi 1^{er}, mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 et samedi 6 juin de 10h à 11h et de 14h30 à 17h30
Payant : 3,50 € par personne
Sur inscription : 02 31 63 01 09
Calvados Pierre Huet, 5 avenue des Tilleuls 14340 Cambremer
www.calvados-huet.com

Découverte d'une exploitation cidricole aux Vergers de Ducy Ducy-Sainte-Marguerite

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^{er} au dimanche 7 juin de 9h 12h et de 14h à 18h30
Sur inscription : 02 31 80 28 65
Les Vergers de Ducy, rue du Lieu Moussard 14250 Ducy-Sainte-Marguerite
lesvergersducy.fr

Démonstration de savoir-faire autour du lin Le Castellet

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^{er} au vendredi 5 juin de 14h30 à 16h30
Tarifs : 8 € par adulte, 5 € par enfant
Sur inscription : 06 89 97 07 32
Ferme Saint-Vaast, 9 rue Saint-Gabriel 14540 Le Castellet
fermesaintvaast.fr



Pomage



Visite de la fromagerie E. Graindorge Livarot-Pays-d'Auge

Le Village Fromager de la fromagerie E. Graindorge invitera le public à découvrir la fabrication des fromages AOP normands au cœur du Pays d'Auge. À travers un parcours immersif, via des galeries vitrées, la visite permettra d'observer les ateliers de production et de comprendre les étapes de transformation du lait en Livarot, Pont-l'Évêque et autres spécialités locales. Une dégustation collective des fromages sera proposée dans l'espace boutique.

Vendredi 6, samedi 7, dimanche 8 et lundi 9 juin de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h
Sur inscription : visite@graindorge.fr
Renseignements : 02 31 48 20 10
Fromagerie E. Graindorge, 42 rue du Général-Leclerc 14140 Livarot-Pays-d'Auge
www.graindorge.fr

Visite du verger et dégustation Tracy-sur-Mer

Le producteur de l'exploitation Pomage accueillera le public sur son verger pour présenter la production de pommes à cidre et les différentes étapes de leur transformation. La visite permettra de découvrir les spécificités des variétés cultivées ainsi que les méthodes de travail mises en œuvre sur l'exploitation. Elle se prolongera par une dégustation de jus de pomme, de cidre et de calvados, offrant un aperçu des produits issus du domaine et du savoir-faire local autour de la pomme.

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 14h à 18h
Renseignements : 06 47 05 48 59
Pomage, 13 bis rue de Bourgouing 14117 Tracy-sur-Mer
www.pomage.fr

Eure

Rencontrer les producteurs partenaires d'un magasin engagé dans le terroir local Évreux

Le Super U d'Évreux mettra à l'honneur les producteurs partenaires et les savoir-faire agricoles locaux à travers une journée de rencontres et de dégustations dédiée au terroir normand. Les visiteurs pourront échanger avec plusieurs producteurs présents sur place, découvrir leurs produits et mieux comprendre leur métier ainsi que les liens qui unissent agriculture locale, alimentation et commerce de proximité. Cette animation valorisera les filières régionales et l'engagement de l'enseigne en faveur des producteurs du territoire. Des dégustations permettront de découvrir différents produits locaux dans une ambiance conviviale et pédagogique.

Samedi 6 juin de 10h à 18h
Super U Évreux, 4 place de la République 27000 Évreux
www.magasins-u.com/magasin/superu-evreux



Visite au Chocolatrium Michel Cluizel Mesnils-sur-Iton

Le Chocolatrium Michel Cluizel proposera une immersion dans l'univers du cacao et du chocolat à travers un parcours retraçant l'aventure de la fève jusqu'au chocolat d'exception. Cette visite permettra de découvrir l'histoire de la maison et le travail réalisé dans les ateliers où les professionnels élaborent les chocolats selon des méthodes traditionnelles. Les participants pourront observer les différentes étapes de fabrication et mieux comprendre les savoir-faire chocolatiers développés par l'entreprise. Une dégustation viendra conclure ce parcours initiatique au sein du laboratoire de chocolats.

Mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 10h à 16h

Payant : 7,50 € par personne

Sur inscription : 02 32 35 20 75

Chocolatrium, avenue de Conches 27240 Mesnils-sur-Iton

cluizel.com

Vachement dépayçant à la ferme des H'EIR'bes Libres Morainville-Jouveaux

La ferme des H'EIR'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 50 34 14 , lesheirbeslibres@fdn.fr

Ferme des H'EIR'bes Libres, route de la croisette 27260 Morainville-Jouveaux

www.civam-normands.org

Visite de la ferme des Ruelles Tilly

Le grand public sera convié à une visite par la ferme des Ruelles pour une visite guidée consacrée à l'agroécologie et la transformation cidricole. Installée dans un environnement rural typique de l'Eure, l'exploitation présentera ses pratiques agricoles autour de la biodiversité, des productions végétales et de la valorisation des ressources locales. Le parcours permettra de découvrir les vergers, les méthodes de transformation ainsi que les engagements de la ferme en faveur d'une agriculture respectueuse de l'environnement. Cette rencontre sera aussi l'occasion d'échanger autour des cultures de plein champ et la commercialisation en circuit court.

Samedi 6 juin de 10h à 12h puis de 14h30 à 16h30

Sur inscription : contact.lafermedesruelles@gmail.com

Renseignements : 02 32 52 74 61

Ferme des Ruelles 27510 Tilly

www.fermedesruelles.com

Manche

Le lait dans tous ses états avec Le jardin du Trèfle Isigny-le-Buat

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 10h à 16h30

Sur inscription : jardindutrefle@gmail.com

Renseignements : 06 32 95 28 93

Le Jardin du Trèfle, 16 route des Vallées 505400 Isigny-le-Buat

www.civam-normands.org



La ferme de Grémi



Découvrir le Domaine Coquerel Saint-Hilaire-du-Harcouët

Le domaine Coquerel, distillerie familiale fondée en 1937, proposera une découverte de son savoir-faire artisanal autour des spiritueux normands. La visite commentée conduira les participants au cœur de la production, depuis la fermentation jusqu'à la distillation dans les alambics en cuivre. Le parcours se prolongera dans les chais de vieillissement, où fûts de chêne et arômes de pomme se mêlent. L'occasion de découvrir l'histoire de la maison, d'admirer le manoir, et de se promener à l'ombre des pommiers. La visite s'achèvera par une dégustation de Calvados, gins, liqueurs et pommeau, illustrant la richesse du terroir régional.

Mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 et samedi 6 juin de 10h30 à 12h puis de 14h à 17h30

Payant : 6 € par personne

Sur inscription : 02 33 48 28 02

Domaine de Coquerel, 24 rue de Coquerel 50600 Saint-Hilaire-du-Harcouët

calvados-coquerel.com

Visite guidée de la ferme de Grémi Saint-Ovin

La ferme de Grémi animera une visite guidée en petit groupe pour découvrir son élevage et rencontrer les animaux au plus près. Les participants pourront observer différentes espèces, comprendre leur mode de vie et échanger avec l'éleveur sur les pratiques agricoles mises en place. Cette immersion permettra d'aborder le fonctionnement de la ferme, les spécificités des races présentes ainsi que la relation entre l'humain et l'animal. L'expérience, volontairement limitée en nombre de places, offrira un moment privilégié favorisant la découverte et la pédagogie autour du monde agricole.

Samedi 6 juin de 14h30 à 16h30

Sur inscription : www.lafermedegremi.fr/visite-de-la-ferme

Payant : 5 € par personne

Sur inscription : 07 69 90 22 78

La ferme de Grémi, 2 impasse la Transpolière 50300 Saint-Ovin

www.lafermedegremi.fr

Rendez-vous à la ferme des Cara-Meuh Vains

La ferme des Cara-Meuh permet aux curieux de découvrir son exploitation laitière biologique et de ses ateliers de transformation au travers d'un parcours pédagogique en accès libre. Le public peut ainsi explorer les différentes activités de la ferme, de la production de lait à la fabrication de caramel, fromages et boissons, grâce à des panneaux explicatifs et de vidéos de présentation. Les visiteurs pourront suivre les étapes de transformation et comprendre l'organisation globale de l'exploitation. L'expérience se prolongera par une dégustation.

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 9h à 19h

Renseignements : 02 33 70 82 40

La ferme des Cara-Meuh, 11 route de Saint-Léonard 50300 Vains

www.cara-meuh.com

Orne

Mieux comprendre l'un des emblèmes de la France à la Maison du Camembert Camembert

La Maison du Camembert proposera une visite dédiée à la découverte de ce fromage emblématique du patrimoine gastronomique français. À travers un parcours guidé, la fromagerie Beaumontel présentera les différentes étapes de fabrication du camembert, depuis la transformation du lait jusqu'à l'affinage. Les visiteurs pourront observer le travail en atelier et mieux comprendre les spécificités des procédés, avant de participer à une dégustation permettant de comparer plusieurs types de camemberts aux caractéristiques distinctes.

Lundi 1^{er}, mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 10h à 11h30 et de 14h à 17h45

Payant : 4,50 € par adulte

Sur inscription : 02 33 12 10 37

La Maison du Camembert, Le bourg 61120 Camembert

www.maisonducamembert.com

La ferme de l'Aritoire : la chèvre dans tous ses états La Madeleine-Bouvet

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

Visite de la Biscuiterie de l'Abbaye Lonlay-l'Abbaye

La Biscuiterie de l'Abbaye ouvrira ses portes pour faire découvrir son savoir-faire et ses ateliers de production au public. Les visiteurs pourront explorer les coulisses de la fabrication des biscuits traditionnels, comprendre les méthodes artisanales et échanger avec les équipes autour des ingrédients et des recettes. Cette visite mettra en lumière la richesse du patrimoine local et l'engagement de la biscuiterie dans la valorisation des produits régionaux.

Vendredi 5 juin de 10h à 18h

Payant : 5 € par personne

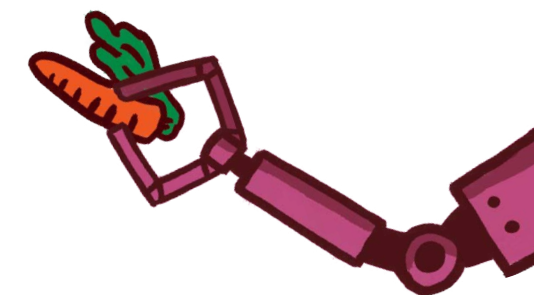
Sur inscription : 02 33 30 64 74, boutique-lonlay@biscuiterie-abbaye.com

Biscuiterie de l'Abbaye, route du Val 61700 Lonlay-l'Abbaye

www.biscuiterie-abbaye.com



NeoLoco



Seine-Maritime

Rendez-vous au Palais Bénédicte Fécamp

Le Palais Bénédicte accueillera les visiteurs pour une découverte mêlant patrimoine et savoir-faire autour de la célèbre liqueur éponyme. Construit au XIX^e siècle par Alexandre Le Grand, ce site unique associe musée, distillerie et espaces d'exposition dans un décor inspiré des styles gothique et Renaissance. Le parcours présentera l'histoire de la Bénédicte ainsi que les étapes de sa fabrication à partir d'un assemblage de 27 plantes et épices, tout en donnant accès aux collections, aux caves et aux ateliers.

Samedi 6 et dimanche 7 juin de 14h30 à 17h30

Payant : plusieurs visites et plusieurs tarifs

Palais Bénédicte, 110 rue Alexandre-le-Grand 76400 Fécamp

www.benedictinedom.com

Portes ouvertes de NeoLoco et son four solaire Montville

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 Réservoirs 76710 Montville

www.neoloco.fr



Nouvelle-Aquitaine

Charente

Visite de la ferme et des nouveaux outils de production

Anville

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

Samedi 6 juin de 14h30 à 15h45

Renseignements : 05 45 21 62 22

Les légumes du Logis, Le logis de mortier 16170 Anville

legumesdulogis.fr

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

Baignes-Sainte-Radegonde

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

Vendredi 5 juin de 18h à 20h

Sur inscription : philippe.renaud43@wanadoo.fr

Renseignements : 06 98 94 63 75

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

www.facebook.com

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

Bouteville

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

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

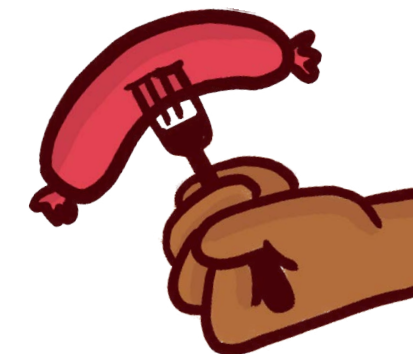
Sur réservation : 05 45 32 19 58, contact@bard-blanchard.fr

Bard Blanchard, 1 chemin de Routrau 16120 Bouteville

bard-blanchard.fr



EARL La Laiterie



Jeu d'énigmes au cœur d'une ferme biologique

Garat

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

Samedi 6 juin de 14h à 17h

Renseignements : 06 19 40 49 08

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

lafermedechezmery.fr

Charente-Maritime

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

Neulliac, Charente-Maritime, Nouvelle-Aquitaine

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

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

Payant : 15€ par personne

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

Renseignements : 05 46 70 29 39

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

www.whisky-fontagard.com

Production du maïs semences et élevage bovin

Virson, Charente-Maritime

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

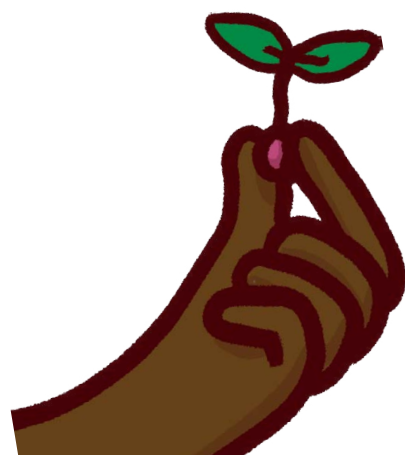
Samedi 6 juin de 14h à 19h

Sur inscription : penon@orange.fr

Renseignements : 06 20 17 77 00

Les Rouillères, 1 chemin des Tilleuls 17290 Virson

www.saveursdelacharente.fr



Corrèze

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

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

Samedi 6 juin de 8h30 à 13h

Renseignements : 05 55 91 99 13

Les Sarres 70 route du Bosplot 19500 Saint-Bazile-de-Meyssac

www.valleedordogne.org

Portes ouvertes sur l'agroécologie Beyssac

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

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

Sur inscription : 06 12 47 29 74

Terlenn, 344 route de la Mazelle 19230 Beyssac

terlenn.fr

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

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

Dimanche 7 juin de 18h à 20h et de 20h30 à 22h

Sur inscription : pat@valleedordogne.org

Les jardins de Beyssin, Beyssin Puy d'Arnac 19120 Beyssin-Puy-d'Arnac

www.valleedordogne.org

Dordogne

Visite du moulin de la Veyssière Neuvic, Dordogne

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

Vendredi 5 de 9h30 à 12h30 puis de 14h à 18h et samedi 6 juin de 9h30 à 18h

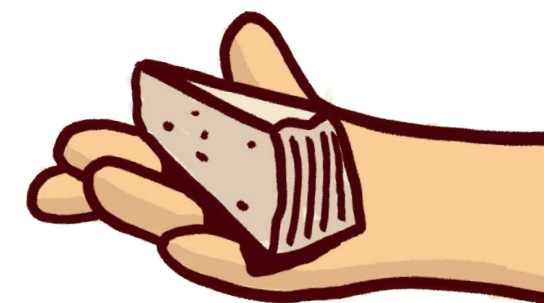
Renseignements : 05 53 82 03 07

Moulin de la Veyssière, La Petite Veyssière 24190 Neuvic

www.moulindeLaveyssiere.fr



Ferme Terlenn



Gironde

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

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

Jeudi 4 de 12h à 15h, vendredi 5 de 9h à 17h et samedi 6 juin de 12h à 17h

Payant : financé par le DIF, réservé aux élus

Sur inscription : www.coeurentre2mers.com/formation-securite-alim

Renseignements : 06 73 87 80 74

Cantine de Camblanes-et-Meynac, 2 place du Général de Gaulle 33360 Camblanes-et-Meynac

www.coeurentre2mers.com/formation-securite-alim

Du local dans les cantines Mazères

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

Vendredi 5 juin de 8h à 16h

ADAR, 23 rue des Acacias 33210 Mazères

Portes ouvertes au château Fourton La Garenne Nérigeon

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

Samedi 6 de 10h à 19h et dimanche 7 juin de 10h à 18h

Sur réservation : chateaufourtonlagarenne@gmail.com

Renseignements : 06 76 98 39 78

Fourton la Garenne, passage Fourton 33750 Nérigeon

www.fourtonlagarenne.com



Portes ouvertes à la découverte du safran Nérigean

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

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

Randonnée paysanne Nérigean

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

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

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

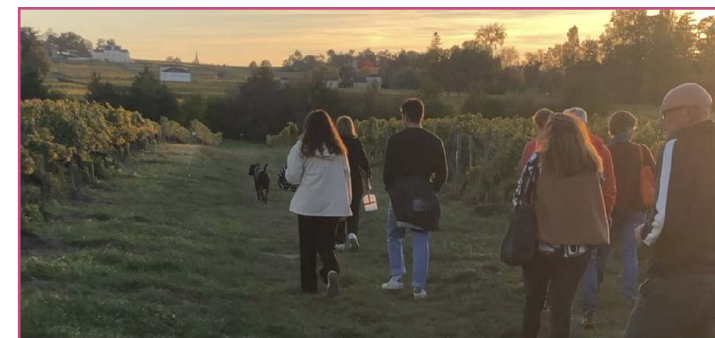
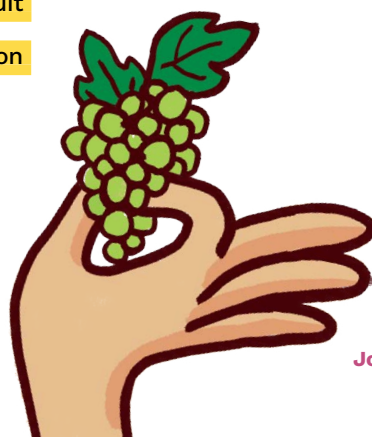
Le domaine familial château Champion accueillera au cœur de son vignoble et de son chai pour présenter les pratiques mises en œuvre en faveur de l'agroécologie et de la vitalité des sols. Une visite commentée permettra d'aborder la biodiversité en vigne, les choix culturels durables et l'évolution des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

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

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

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

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



Château Champion



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

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

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

Landes

Balade à vélo à la rencontre d'agriculteurs engagés Goos

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

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

Pyrénées-Atlantiques

Visite de l'atelier du piment Espelette

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

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

Deux-Sèvres

Visite de la Brasserie du Marais Coulon

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

Lundi 1^{er}, mardi 2, mercredi 3, jeudi 4, vendredi 5 et samedi 6 juin de 10h à 20h
Sur inscription : contact@brasserietetedemule.fr
Renseignements : 05 49 24 35 94
Brasserie du Marais, 2 rue du Port de Brouillac 79510 Coulon
brasserietetedemule.fr

Vienne

Découvrir les produits du terroir local Châtellerauld

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

Vendredi 5 et samedi 6 juin de 10h à 12h30
Renseignements : 05 49 02 07 07
Super U Châtellerauld, rue du Paradis 86100 Châtellerauld
www.coursesu.com/chatellerauld

Haute-Vienne

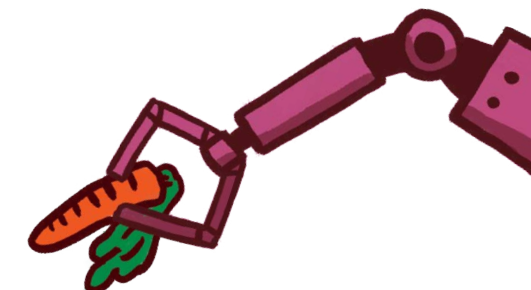
Bleu Blanc Cœur à la rencontre du public au Super U Ambazac

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

Samedi 6 et dimanche 7 juin de 8h30 à 19h30
Super U Ambazac, 21 avenue de la Libération 87240 Ambazac
www.coursesu.com/ambazac



Vinaigrerie Codina



Occitanie

Ariège

Portes ouvertes festives du GAEC Crismarialain Mazères

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

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

Aude

Les secrets de la Vinaigrerie Codina Lagrasse

Cyril Codina ouvrira les portes de sa vinaigrerie 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
Vinaigrerie Cyril Codina, 11 boulevard de la Promenade 11220 Lagrasse
www.entrepriseetdecouverte.fr

Aveyron

Visite immersive dans le monde des abeilles Saint-Affrique

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

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

Gard

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

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

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

Renseignements : 06 85 55 92 49

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

www.facebook.com/lesdignes

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

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

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

Payant : 5 € par personne

Sur inscription : 06 61 72 19 31

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

www.lesdelicesduscamandre.fr

Les spécialités oléicoles du moulin d'Uzès Uzès

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

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

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

www.entrepriseetdecouverte.fr

Haute-Garonne

Découvrir Les Viviers du Comminges Antignac

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

Dimanche 7 juin de 10h à 18h

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

Les Viviers du Comminges, 15 impasse Ero Hierlo 31110 Antignac

www.lesviviersducomminges.com



L'escargot Commingeois



Rencontres avec des producteurs au Super U Gourdan-Polignan

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

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

Super U, avenue de Luchon 31210 Gourdan-Polignan

www.coursesu.com/gourdanpolignan

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

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

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

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

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

lescargotcommingeois.fr

Immersion au cœur du Grand Marché de Toulouse Toulouse

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

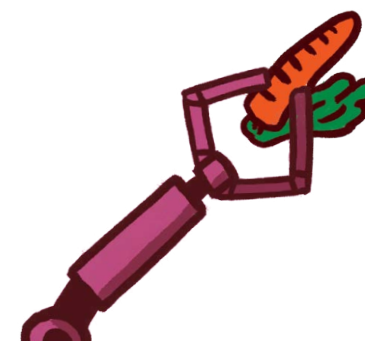
Vendredi 5 juin de 6h30 à 8h30

Payant : 22 € par personne

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

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

www.lgm-mintoulouse.com



Gers

À la découverte de la chocolaterie Éthiquable Fleurance

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

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin de 8h à 18h30
Chocolaterie Éthiquable, allée du Commerce Équitable 32500 Fleurance
www.ethiquable.coop/visiter-chocolaterie

Matinée au Verger du Cantaou Panassac

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

Dimanche 7 juin de 9h30 à 12h15
Payant : 8 € par adulte
Sur inscription : [ici](#)
Renseignements : 06 03 10 70 85
Verger du Cantaou 32140 Panassac
www.bienvenue-a-la-ferme.com/occitanie/gers/panassac

Hérault

Petit marché de printemps Saint-Étienne-de-Gourgas

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

Dimanche 7 juin de 10h à 17h
Le petit pré, route Royale 34700 Saint-Étienne-de-Gourgas
www.facebook.com/marchedetesaintetiennedegourgas

Marché de producteurs Sérignan

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

Samedi 6 juin de 9h à 18h
Renseignements : 06 01 32 17 63
Domaine Lupia, route de Vendres 34410 Sérignan
domainelupia.fr



Ferme de Raillette



Lot

Parcours découverte autour de Rocamadour Alvignac et Rocamadour

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

Samedi 6 juin de 10h30 à 18h
Sur inscription : gaec.de.raillette@orange.fr, fermedesalix@gmail.com
Renseignements : 06 78 55 65 68, 07 67 07 04 06
Ferme de Raillette, Raillette 46500 Alvignac
Ferme des Alix, Les Alix 46500 Rocamadour
www.fermederaillette.fr

Hautes-Pyrénées

Place à l'Agri pour mieux la connaître Tarbes

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

Jeudi 4 juin de 9h à 14h
Renseignements : 05 62 94 57 34 (choix 2 service emploi)
Place du Foirail 65000 Tarbes



Pyrénées-Orientales

Du producteur au gastronome Rivesaltes

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

Vendredi 5 juin de 10h à 10h30

Sur inscription : 06 13 46 18 45

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

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

Balade ludique Saint-Paul-de-Fenouillet

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

Samedi 6 juin de 10h à 16h30

Renseignements : maspeyre@orange.fr

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

maspeyre.com

Pyrénées-Orientales

Déguster de la spiruline catalane Torreilles

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

Samedi 6 juin de 11h30 à 14h

Sur réservation : 06 59 61 82 65

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

www.algethic.com

Tarn

En savoir plus sur les chèvres angora Saint-Jean-de-Vals

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

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

Sur inscription : crystelegourjade81@gmail.com

Renseignements : 07 84 35 38 30

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

www.lemohairdegourjade.fr



Alg'ethic la spiruline catalane



Tarn-et-Garonne

Copains comme cochons Caylus

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

Dimanche 7 juin de 9h à 17h

Renseignements : 06 49 10 32 34

Auprès d'Idylle, lieu-dit Caudesaygues 82160 Caylus

www.copains-cochons.fr



Pays de la Loire

Loire-Atlantique

Rendez-vous à la ferme L'Orée des Bois

Crossac

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

Dimanche 7 juin de 10h30 à 18h
Ferme L'Orée des Bois, La Haute Haie 44160 Crossac
www.tousalaferme.bzh

Tout savoir sur la récolte du sel de Guérande

Guérande

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

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

Randonnée commentée dans les vignes

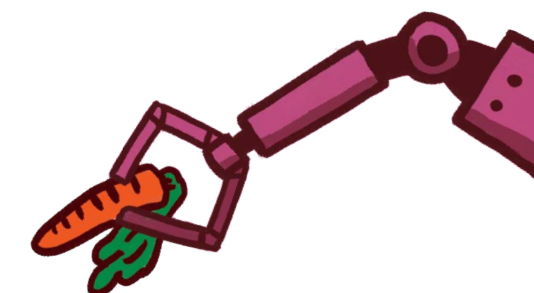
Monnières

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

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



Ferme LG Bio



Visiter le MiN Nantes Métropole et rencontrez les producteurs

Rezé

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

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

Une animation autour de l'alimentation durable

Rezé

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

Vendredi 5 juin de 8h30 à 19h30
Super U Rezé, 2 rue de la Galarnière 44400 Rezé
www.coursesu.com/vertou

Le domaine fait sa guinguette

Vallet

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

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

Maine-et-Loire

Portes ouvertes et rencontre avec les éleveurs

Baugé-en-Anjou

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

Samedi 6 juin de 10h à 18h

Renseignements : 02 41 89 15 29, contact@fermevillaine.fr

Ferme de Villaine, 777 route de Villaine 49150 Baugé-en-Anjou

www.fermedevillaine.fr

Immersion à la ferme, du lait au beurre

Ombree-d'Anjou

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

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

Payant (atelier) : 12 € par personne

Sur inscription : 06 70 28 86 73, bio@gmail.com

La ferme LG Bio, Lieu dit La Guiblaie 49520 Ombree d'Anjou

lafermelgbio.com

Mayenne

Une immersion au cœur de la culture des champignons à Landivy

Landivy

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

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

Sur inscription : 02 99 18 82 90

LOU légumes, La Madeleine 53190 Landivy

lou-legumes.com



Ferme de Launay



À la rencontre de cochons plein air

Launay

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

Samedi 6 juin de 15h à 16h30

Sur inscription : www.facebook.com/lafermedelaunay

Renseignements : 02 43 10 97 70

La ferme de Launay, Launay 53340 Préaux

www.facebook.com/lafermedelaunay

Marché et salon de producteurs mayennais

Laval

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

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

Marché : vendredi 5 juin de 16h à 21h

Sur inscription : marie.larrive@pl.chambagri.fr

Renseignements : 02 43 67 36 58

Espace Mayenne Laval, boulevard Pierre Elain 53000 Laval

La Vélo Fourchette, circuit entre fermes

Pré-en-Pail-Saint-Samson - Gesvres

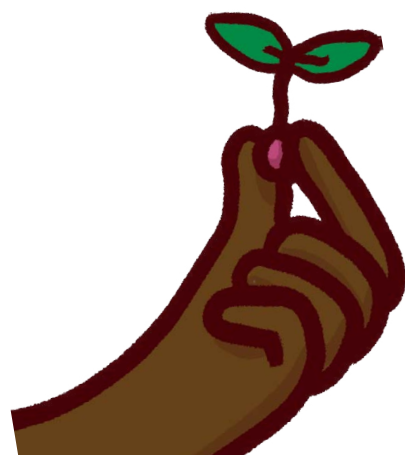
Le CIVAM Bio 53 proposera un parcours à vélo reliant la ferme fromagère du Pays de Pail à Lou Safran, permettant de découvrir deux productions locales au fil d'un itinéraire accessible. Le départ s'effectuera depuis la ferme avec une présentation de l'élevage et une dégustation de fromages, avant de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

Dimanche 7 juin de 10h30 à 16h

Sur inscription : www.civambio53.fr

Ferme fromagère du Pays de Pail, Les Belles Maisons du Bas 53140 Pré-en-Pail-Saint-Samson

www.civambio53.fr



Sarthe

Animation Bel à l'Hyper U Écommoy Écommoy

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

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

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

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

Samedi 6 juin (horaires à préciser)
Sarthe

Vendée

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

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

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

Mieux connaître les fleurs comestibles Coëx

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

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



Salines du Breuil



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

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

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

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

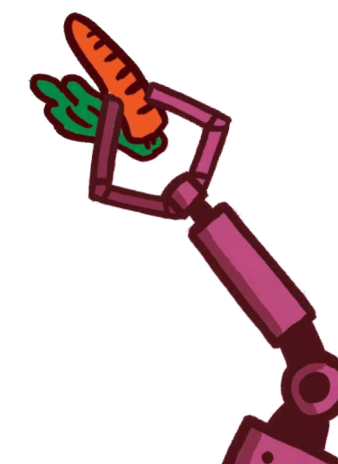
L'Hyper U de La Roche-sur-Yon proposera une animation mettant à l'honneur les producteurs et fournisseurs locaux réunis autour de leurs produits du terroir vendéen. Les visiteurs pourront rencontrer celles et ceux qui cultivent et transforment des produits de proximité, déguster des spécialités et échanger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

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

Rendez-vous à la ferme en Bocage L'Oie

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

Dimanche 7 juin de 9h3 à 12h
Réservation : 06 10 17 09 80, lafermeenbocage85@gmail.com
EARL La ferme en Bocage, 5 l'Hopiteau 85140 L'Oie
lafermeenbocage85.fr



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

Découverte 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

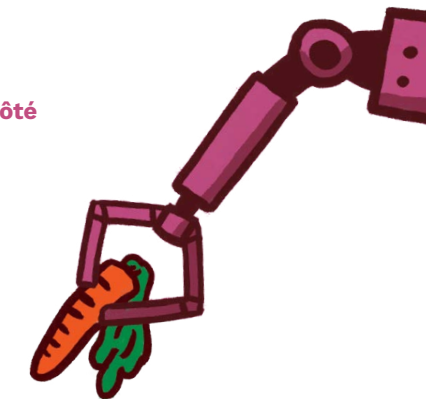
Peyruis

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

Rendez-vous dans 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

ERL 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

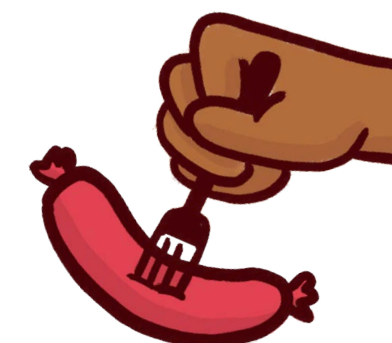
Renseignements : 06 82 79 28 51

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

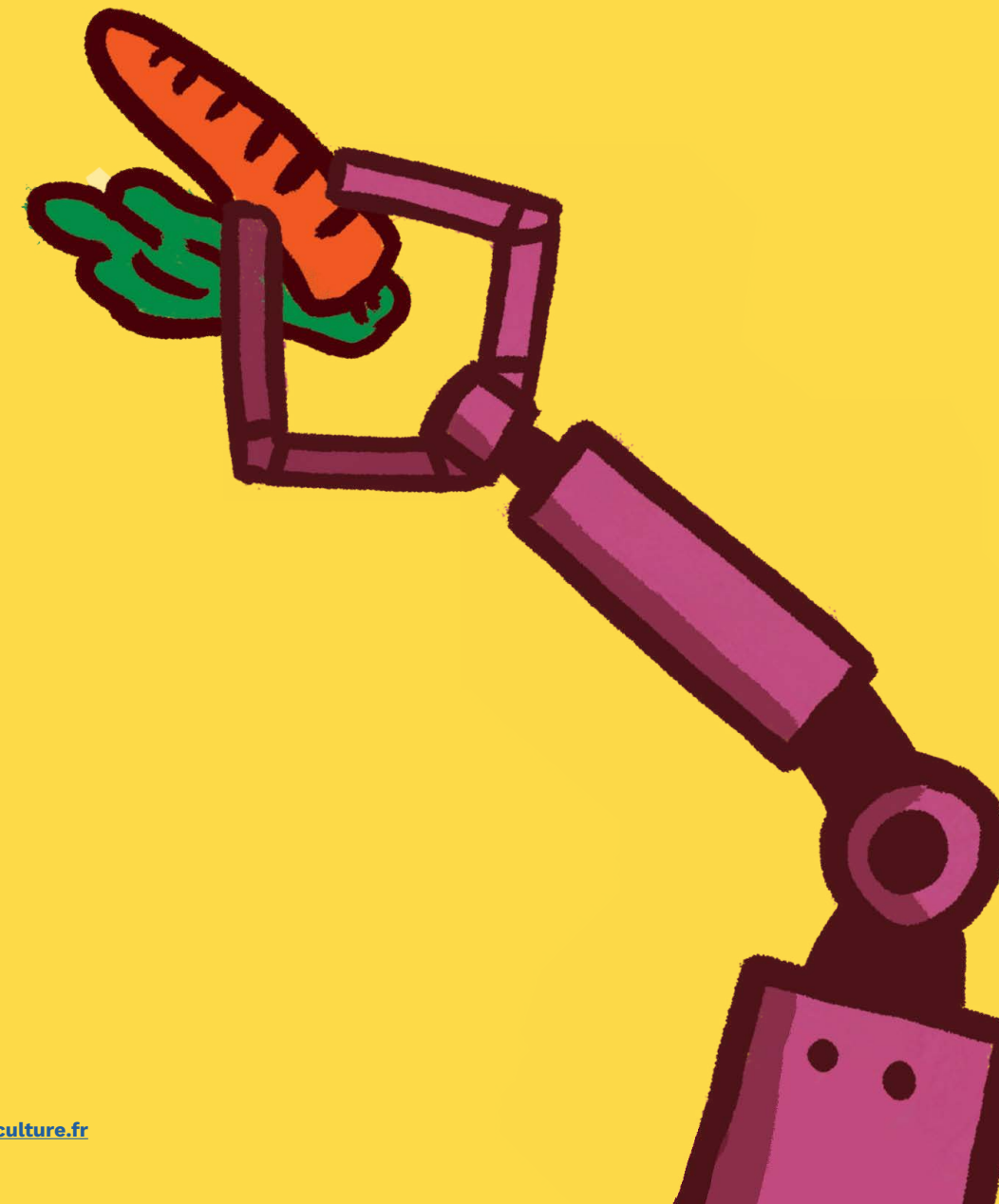
Sur inscription : 04 90 64 00 23

Maison André Boyer, place de l'Europe 84390 Sault

www.nougat-boyer.fr



Organisateurs et partenaires



#Agridemain

Les Français sont de plus en plus déconnectés de l'agriculture et la perçoivent de manière caricaturale. L'objectif premier d'#Agridemain est justement de communiquer sur ce qu'est l'agriculture française en montrant les réalités de la production, les innovations et la modernité du secteur, sa contribution forte à l'emploi et l'engagement des agriculteurs pour l'environnement.

Pour raconter l'histoire de cette agriculture, sans artifice, avec réalisme, #Agridemain s'appuie sur un réseau d'ambassadeurs situés sur l'ensemble du territoire. Les agricultrices et agriculteurs contribuent à informer et échanger avec les citoyens afin de :

- démystifier les clichés autour des activités agricoles,
- promouvoir une agriculture nourricière, innovante, moderne et respectueuse de l'environnement,
- réaffirmer les atouts stratégiques du secteur agricole français,
- rassembler tous ceux qui partagent une vision commune de l'agriculture vertueuse, performante et au cœur de l'Europe.

Différentes actions sont conduites afin de pouvoir échanger autour de l'agriculture : la participation à différents salons, la présence sur les réseaux sociaux et au Salon International de l'Agriculture où nous animons des Tables d'Hôtes avec des ambassadeurs #Agridemain, des chefs de l'association Euro-Toques et des visiteurs du salon pour faire prendre conscience que « derrière chaque assiette, il y a un agriculteur ».

La grande action reste depuis six ans, la création des Journées Nationales de l'Agriculture. Elles marquent l'aboutissement de tout un processus de réflexion amorcé il y a plusieurs années et concrétisent notre stratégie qui vise à tout faire pour que l'opinion publique prenne conscience des contributions positives qu'apportent l'agriculture et les agriculteurs en organisant de manière récurrente, des événements qui donnent à voir, à sentir, à goûter et donc à mieux faire comprendre la réalité de notre secteur au grand public.

Les Journées Nationales de l'Agriculture représentent de ce point de vue de grandes « portes ouvertes » pour recréer du lien entre tous les acteurs du territoire. À nous d'en profiter pour donner au grand public des clefs de compréhension et lui montrer que le secteur agricole est porteur de solutions concrètes.

agridemain.fr

#agridemain



Make.org Foundation

Créée en 2017, Make.org Foundation est une organisation à but non lucratif, qui accélère et incube des projets d'intérêt général sur l'ensemble du territoire, pour un monde plus juste, durable et inclusif.

Concrètement, Make.org Foundation met en œuvre des programmes thématiques en faveur de causes sociétales de premier plan, notamment pour permettre à chacun de mieux manger, protéger l'environnement et préserver la biodiversité. Ces programmes sont soutenus par une large coalition réunissant citoyens, entreprises, associations, fondations et institutions, et débutent par l'organisation d'une large consultation citoyenne. En 2018, dans le cadre de sa Grande Cause Alimentation, 460 000 Françaises et Français ont ainsi répondu à la question « Comment permettre à chacun de mieux manger ? ». Celle-ci a fait ressortir la nécessité de reconnecter tous les français.es avec leur patrimoine agricole et alimentaire au travers de journées dédiées.

C'est autour de ce consensus que se sont fondées les Journées Nationales de l'Agriculture, dont la sixième édition se tient cette année sur le thème « L'agriculture demain, quel avenir dans nos assiettes ? »

foundation.make.org

MAKE. ORG FOUNDATION



Coopérative U

Les magasins U renouvellent leur engagement aux côtés des agriculteurs à l'occasion de la 6^e édition des Journées Nationales de l'Agriculture.

Les magasins U reposent sur un modèle de commerçants indépendants ancrés dans les territoires, en lien direct avec les agriculteurs, les éleveurs et les producteurs locaux. Cette proximité, inscrite dans le fonctionnement même de la Coopérative, permet de développer des relations de long-terme avec les acteurs agricoles et de répondre aux réalités de chaque bassin de production.

Dans cette logique, Coopérative U s'appuie sur des contrats de filières construits avec les producteurs et les transformateurs. Ces engagements, inscrits dans la durée, permettent de donner de la visibilité sur les volumes, de mieux prendre en compte les coûts de production et d'accompagner les évolutions des pratiques agricoles. Aujourd'hui, plus de 125 contrats de filières sont en place et soutiennent plus de 6 000 agriculteurs partenaires.

Ces filières couvrent de nombreuses productions et reposent sur des principes communs. Elles associent l'ensemble des maillons, de la production à la distribution, avec des engagements partagés sur la qualité des produits, leur origine et les conditions de production. Elles permettent également d'inscrire les relations dans le temps, avec des contrats tripartites conclus sur plusieurs années.

En complément de ces filières, les magasins U développent des démarches locales afin de valoriser les productions issues de leur environnement proche. Plusieurs initiatives sont ainsi déployées dans les territoires pour renforcer la présence de produits régionaux en magasin et favoriser les liens directs avec les producteurs.

Cet engagement se traduit également dans la composition de l'offre. Près de 80 % des produits alimentaires à marque U sont fabriqués par des TPE et PME françaises, contribuant ainsi directement à l'activité économique locale et au maintien des savoir-faire en régions.

À travers ces actions, Coopérative U s'inscrit dans une démarche de long terme, fondée sur la continuité des relations avec les producteurs et sur une présence active dans les territoires. À l'occasion des Journées Nationales de l'Agriculture, ces relations prennent une forme visible pour le grand public.

www.magasins-u.com



Commerçants autrement

Groupe Bel

Entreprise familiale de plus de 150 ans, et acteur international majeur de l'alimentation, le Groupe Bel propose des produits en portion issus du lait, du fruit et du végétal, avec l'objectif de donner accès à une alimentation plus saine et plus durable pour tous.

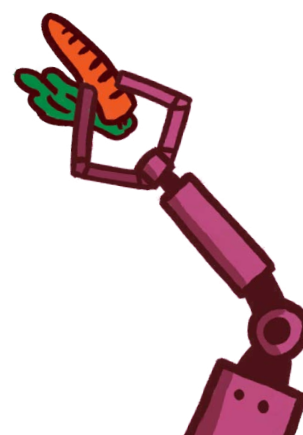
Son portefeuille de produits différenciés et d'envergure internationale tels que La Vache qui rit®, Kiri®, Babybel®, Boursin®, Pom'Potes® ou GoGo squeeZ®, ainsi qu'une vingtaine d'autres marques locales, lui ont permis de réaliser en 2025 un chiffre d'affaires de 3,8 milliards d'euros.

Plus de 11 000 collaborateurs répartis dans près d'une cinquantaine de filiales dans le monde contribuent à déployer la mission du Groupe : offrir une alimentation plus saine et responsable pour tous. Ses produits sont élaborés dans près de 30 sites de production et distribués dans plus de 120 pays.

Depuis plus de 20 ans, le Groupe structure sa démarche RSE et veut répondre aux grands enjeux sociétaux et environnementaux. En donnant accès à une alimentation plus saine et plus durable pour tous, le Groupe œuvre au développement d'un nouveau modèle alimentaire : un modèle qui se veut respectueux des ressources naturelles de la planète ; un modèle qui bénéficie à l'ensemble de notre écosystème depuis l'amont agricole jusqu'aux consommateurs ; un modèle qui permet au Groupe ainsi d'agir pour les générations d'aujourd'hui et celles de demain.

C'est ce modèle que l'entreprise souhaite faire connaître et partager dans le cadre des Journées Nationales de l'Agriculture.

groupe-bel.com



Marché international de Rungis

Le Marché de Rungis, plus grand marché de produits frais au monde

Le Marché international de Rungis, d'une superficie de 234 hectares aux portes de Paris, est un écosystème unique au service de l'alimentation des Français, de la logistique urbaine du frais, de la valorisation de nos terroirs et de notre patrimoine gastronomique. Il permet également le maintien du commerce de détail alimentaire et de l'animation des centres villes. Au-delà des produits, le Marché international de Rungis est porteur de valeurs humaines fortes d'excellence, de progrès, de responsabilité et de coopération. Le logo et le macaron à la marque Rungis en sont les ambassadeurs auprès des professionnels et des consommateurs.

Le temple du goût et de la gastronomie

Le rayonnement du Marché de Rungis en tant que pôle gastronomique de référence repose sur une offre d'une diversité unique, allant des produits d'exception aux produits les plus accessibles, issues de toutes les régions de France et d'Outre-mer. Le Marché propose une diversité inégalée de produits sous signes officiels de qualité, tels que les AOC, AOP, IGP ou le Label Rouge. L'offre biologique y occupe également une place de choix avec un pavillon dédié qui célèbre son dixième anniversaire cette année.

Le made in France au Marché de Rungis

L'ambition du Marché, qui rayonne à l'international, est d'abord de valoriser la production française. Cette prédominance du « Made in France » reflète la richesse de nos terroirs et constitue l'identité même du Marché. Elle attire les professionnels les plus exigeants du monde entier, venus sourcer ces produits emblématiques de la gastronomie française, dont l'excellence est inscrite au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

Plus qu'un lieu d'échanges, Rungis est le partenaire des agriculteurs. En leur assurant un débouché quotidien et pérenne, le Marché sécurise les exploitations et soutient activement l'emploi dans nos régions. Par la diversité des arrivages qui transitent chaque nuit par ses pavillons, le Marché s'impose comme le poumon de la filière alimentaire française et un acteur vital de notre économie.

www.rungisinternational.com



Panzani

Panzani mécène des Journées Nationales de l'Agriculture 2026 !

C'est avec joie et fierté que Panzani renouvelle son partenariat en tant que mécène des Journées Nationales de l'Agriculture.

Cet événement est une occasion unique pour Panzani de contribuer à créer du lien entre les consommateurs et l'amont agricole, un partenariat qui sonne comme une évidence :

- Panzani 1^{er} semoulier-pâtier français, N°1 des pâtes et sauces en France.
- Engagé depuis 2019 à utiliser 100 % de blé français pour ses pâtes fabriquées en France, avec près de 3 000 partenaires producteurs de blé dur sur le territoire.
- Des pâtes et sauces consommées par 80 % des foyers français.

Les équipes de Panzani et ses partenaires animeront deux événements pour les Journées Nationales de l'Agriculture en 2026 :

- Une journée portes-ouvertes aux écoles et aux consommateurs invités chez un producteur partenaire à Trinay (au nord d'Orléans), en collaboration avec la coopérative Axéreal – le 5 juin.
- Deux journées d'animations pour les écoles et le public aux Arènes de Lutèce à Paris, aux côtés des autres mécènes - les 5 et 6 juin.

Lors de ces journées, le public pourra découvrir le lien étroit entre Panzani et ses partenaires agricoles dans le cadre de son approvisionnement en blé dur 100 % français pour ses pâtes fabriquées en France. Parce que la qualité de ses produits est essentielle, Panzani accorde une importance particulière à la mise en place de pratiques agricoles durables et à la préservation de son savoir-faire. Ainsi, Panzani présentera toutes les étapes de culture et de transformation des pâtes, en mettant en lumière tous les maillons depuis l'amont agricole jusqu'à la distribution.

La mission de Panzani est d'offrir à tous une alimentation responsable qui nourrit autant qu'elle réjouit. Une alimentation qui apporte du plaisir, tout en ayant un impact positif sur les hommes et les femmes, la société et l'environnement.

Ne manquez pas cette opportunité de vivre une expérience enrichissante avec Panzani aux Journées Nationales de l'Agriculture !

www.groupe-panzani.fr





Fondation Avril

Dépositaire d'un modèle singulier de fondation actionnaire, reconnue d'utilité publique, la Fondation Avril accompagne des projets d'intérêt général en France comme à l'international, en mobilisant le monde agricole et les acteurs des territoires. La Fondation s'investit aux côtés des porteurs de projets pour améliorer durablement les conditions de vie des populations partout où elle intervient, en particulier dans les territoires ruraux. Car nous sommes convaincus que la vivacité de ces territoires ruraux nécessite un tissu économique, social et environnemental solide. Chaque jour, son équipe et ses partenaires s'engagent conjointement au service de ruralités vivantes et d'un accès à une alimentation saine et durable pour tous, sans a priori ni solutions toutes faites. Car nous avons conscience du rôle et de la responsabilité du monde agricole dans les enjeux auxquels nous faisons face. Depuis 2015, la Fondation a soutenu 110 projets et près de 60 associations, avec plus de 12 M€ mobilisés.

www.fondationavril.org

FONDATION • AVRIL
RECONNUE D'UTILITÉ PUBLIQUE

AXEMA

AXEMA est l'association française des acteurs industriels et des importateurs de la filière des agroéquipements et des espaces verts. En 2025, l'association rassemble 270 entreprises adhérentes (70 % de constructeurs et 30 % d'importateurs), couvrant 95 % du marché français avec un chiffre d'affaires de 15 milliards d'euros. L'agroéquipement est le deuxième secteur le plus innovant et technologique derrière l'aéronautique avec l'émergence de l'IA, de la robotique, des *starts-up* et constitue une partie de la solution pour soutenir notre souveraineté alimentaire..

www.axema.fr



INRAE

INRAE, l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, est un acteur majeur de la recherche et de l'innovation. Face à l'augmentation de la population et au défi de la sécurité alimentaire, au dérèglement climatique, à la raréfaction des ressources et au déclin de la biodiversité, l'institut joue un rôle majeur pour construire des solutions durables avec ses partenaires de la recherche et du développement et ainsi aider les agriculteurs et tous les acteurs des secteurs alimentaires et forestiers à réussir ces transitions.

Les Journées Nationales de l'Agriculture sont l'occasion pour INRAE d'ouvrir ses portes et de présenter au public ses recherches et une partie de son dispositif qui compte plus de 270 unités de recherche, de service et d'expérimentation implantées dans 18 centres sur toute la France. À Paris, INRAE sera présent aux Arènes de Lutèce les 5 et 6 juin avec notamment avec un *escape game* un sujet fascinant : la fermentation. Plongez dans une aventure immersive et venez découvrir de manière ludique et interactive comment ces microorganismes ouvrent la voie à une alimentation innovante, durable et favorable à la santé.

www.inrae.fr

INRAE

La Région Île-de-France

La Région Île-de-France est partenaire des Journées Nationales de l'Agriculture. Avec 50 % de son territoire recouvert de terre agricoles, plus de 4 500 exploitations et plus de 6 000 produits labellisés « Produit en Île-de-France », cette édition mettra en lumière la diversité de l'agriculture et du patrimoine gastronomique de la région. Depuis 8 ans, la Région s'engage pour son agriculture au travers de son Pacte agricole et de son Plan Régional pour une alimentation locale, durable et solidaire. Ils visent à défendre les terres agricoles, à assurer le renouvellement des générations, à développer et diversifier les productions, à soutenir les exploitants et à garantir aux Franciliens une alimentation de qualité..

iledefrance.fr

**Région
île de France**





Radio France

L'Agriculture d'aujourd'hui et de demain est un enjeu sociétal fondamental. Radio France, premier groupe radiophonique français avec 15 millions d'auditeurs chaque jour, porte avec ses 7 radios nationales et ses 44 stations locales les valeurs d'un grand média de service public. Entreprise au cœur de l'audio moderne, prescriptrice de culture, innovante, responsable et citoyenne, s'adressant à l'ensemble des publics sur l'ensemble des territoires, Radio France est fière d'accompagner une nouvelle fois les Journées Nationales de l'Agriculture pour sa sixième édition.

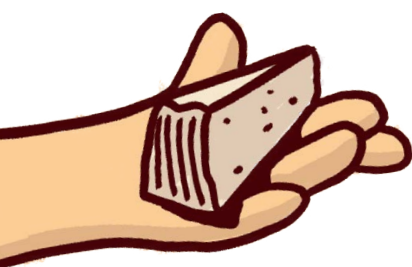
www.radiofrance.com



ICI

Média global de proximité écouté chaque jour par 2,3 millions d'auditeurs, ICI réunit les expertises de Radio France et de France Télévisions. Ancré au cœur du quotidien des Français, il s'est imposé comme le média de référence pour l'actualité locale. Son réseau unique de 44 antennes valorise les informations régionales tout en assurant une couverture numérique exhaustive via l'application ICI, son site www.ici.fr et ses réseaux sociaux. ICI, c'est un réseau unique, 360°, qui garantit une information accessible à tous et partout.

www.ici.fr

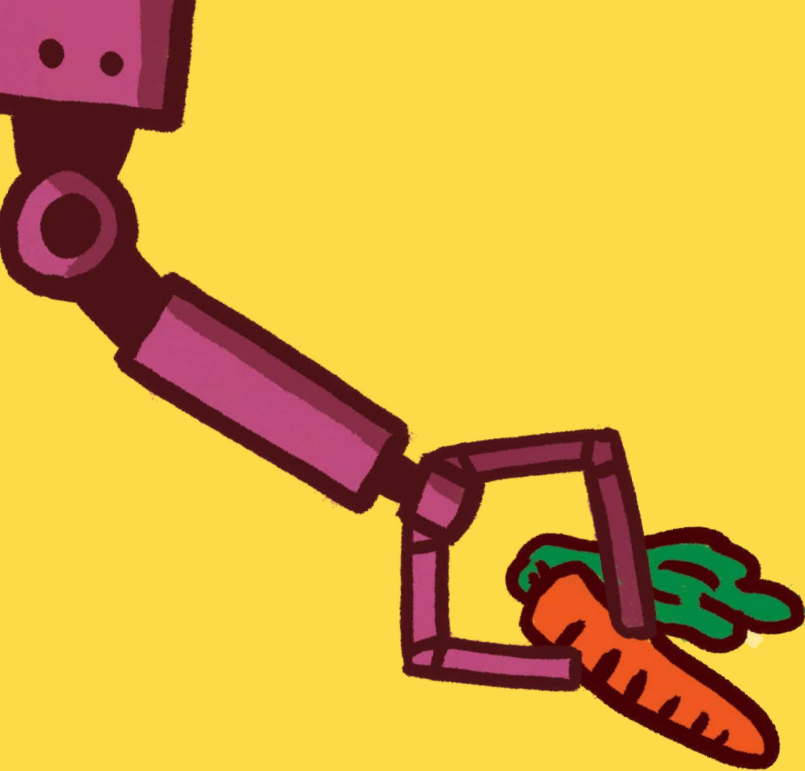


France Télévisions

France Télévisions, partenaire de la 6^e édition des Journées Nationales de l'Agriculture. Dans la continuité du succès des précédentes Journées Nationales de l'Agriculture, le groupe France Télévisions est très heureux d'accompagner la 6^e édition de cette manifestation, qui se déroulera sur l'ensemble du territoire du 5, 6 et 7 juin 2026. Cet événement est pleinement en phase avec l'ouverture régulière de nos antennes à la thématique agricole et au monde rural, afin de rapprocher les Français de leur agriculture, de tisser un lien toujours plus fort entre le public et les agricultrices et agriculteurs qui façonnent nos campagnes et nos territoires, qui nourrissent et font vivre la France et de nombreux pays. Plus que jamais nos antennes s'attachent à mettre en lumière un monde agricole battant et innovant, responsable et humain, pleinement conscient des enjeux de notre époque et acteur de la transition environnementale. Nos éditions et rendez-vous en régions se feront le relais de ces Journées qui seront au plus près du terrain, des différents publics et des femmes et des hommes de toutes générations, attachés à l'excellence et à la transmission de leur savoir.

www.francetelevisions.fr





Toutes les actualités sur :
www.journeesagriculture.fr

#JNAgri

Coordination nationale et communication :
[Agence Façon de penser](#)



Soutenu
par
MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
*Liberté
Égalité
Fraternité*

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
ANIMA
INRAE

Partenaires réseaux
ed entreprise
et découverte
à la découverte de nos savoir-faire

une marque
des
BIENVENUE
au ferme
CHAMBRES
D'AGRICULTURE

Partenaires médias
radiofrance
ici
france • tv