



La 2^e édition des Journées Nationales de l'Agriculture, labellisée « Année de la Gastronomie »

Dans le cadre de l'Année de la Gastronomie, lancée par le gouvernement pour l'année 2022, l'État, en partenariat avec les Chambres de Commerce et d'Industrie (CCI), a décidé de soutenir les Journées Nationales de l'Agriculture en leur qualité « d'initiatives de valorisation de la gastronomie sur tout le territoire ».

Fort de ce soutien, cette deuxième édition des JNAgri apporte une nouvelle pierre à son édifice en développant un **volet pédagogique** à la manifestation avec « l'opération **Regardez la terre !** » dans l'objectif de sensibiliser les plus jeunes au monde agricole et à leur alimentation.

En ouvrant leurs portes au public, en donnant à voir leur quotidien, et dans un élan de partages d'expériences et de savoir-faire, les acteurs du secteur agricole se font les pédagogues privilégiés pour :

- **La découverte et la valorisation des métiers du vivant et de la terre**, en révélant aux enfants leur aspect innovant et essentiel dans les champs de l'environnement, des sciences, de l'alimentation, ou encore du génie mécanique, et ainsi susciter des vocations ;
- **Les ambassadeurs idéaux** des formations débouchant sur les professions du secteur agricole et de l'environnement : de la recherche à l'exploitation agricole, de l'élevage à la valorisation des déchets, de la semence à la transformation agroalimentaire ;
- **Un éveil des consciences** sur ce qu'est une alimentation saine et responsable grâce à la rencontre des producteurs fonctionnant en circuit court, mais aussi aux explications des éleveurs et cultivateurs sur l'origine, la saisonnalité, la qualité et la traçabilité des matières qui font la base de notre alimentation ;
- **L'exploration de nouvelles saveurs** grâce aux nombreuses dégustations proposées par les lieux participants.

Pour son lancement, « l'opération Regardez la terre ! » mobilisera près de 700 élèves sur l'ensemble du territoire.

De nombreuses initiatives tout spécialement adressées aux scolaires seront organisées à l'occasion des Journées Nationales de l'Agriculture. Quelques exemples d'animations qui seront proposées aux scolaires le vendredi 17 juin :

- **Des ateliers-découverte** autour des semis, du processus de la pousse des légumes et d'observation des organismes qui peuplent les sols dans l'exploitation familiale Terrattitude chez Fraunié Plants en Camargue ;
- **Une chasse au trésor** en plein cœur de la biodiversité foisonnante et tropicale du domaine des Boucaniers à La Réunion ;
- **Des démonstrations** de chiens de troupeaux, des balades à poney et des baptêmes de tracteur au sein du lycée agricole breton Le Gros Chêne dans le Morbihan ;
- **Le dévoilement des toutes dernières trouvailles innovantes** de l'Union des Syndicats Agricoles de l'Aisne : drones, matériaux bio-sourcés, agriculture de précision...
- **Des expériences sensorielles** avec les animaux de la ferme à Malowe Nature dans les Yvelines ;
- **Une initiation au travail de la ferme** à travers des **ateliers ludiques et pédagogiques** autour des animaux (ovins, poules-pondeuses, cochons), des vignes, des élevages d'ânes (fabrication de cosmétiques à base de lait d'ânesse) et de caprins (fabrication de fromage de chèvre)

Pour mettre à l'honneur **cette labellisation « Année de la Gastronomie »**, qui acte l'union entre gastronomie, jeunesse et pédagogie, les organisateurs **Make.org Foundation**, **#agridemain** et **Façon de penser** ont choisi de faire de la **conférence de presse de lancement** de cette 2^e édition des Journées Nationales de l'Agriculture un **déjeuner concocté par les élèves de l'École Ferrandi**, école française de gastronomie, connue pour l'excellence de ses formations.



Ce projet a été financé par le Gouvernement dans le cadre du plan FRANCE RELANCE.

CONTACTS PRESSE

Agence Façon de penser : Corinne Lapébie
corinne@facondespenser.com – 01 55 33 15 83 / 06 99 26 60 38

#agridemain : Claude Richard
crichard@agridemain.fr - 06 87 07 68 17

Make.org Foundation : Camille Madec
camille.madec@make.org - 06 99 24 86 29