



JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE

17-18-19
JUN 2022

DOSSIER
DE PRESSE





ÉDITORIAL D'AXEL DAUCHEZ, FONDATEUR DE MAKE.ORG FOUNDATION ET DE GUILLAUME LEFORT, PRÉSIDENT D' #AGRIDEMAIN

JNAgri 2022 : un pont tendu entre l'écosystème agricole et la société

Il y a exactement un an, nous lançons la première édition des Journées Nationales de l'Agriculture. Malgré la pandémie de la Covid et les restrictions sanitaires, les agriculteurs et le grand public avaient répondu présent et transformé ce premier essai en coup gagnant.

Nous sommes aujourd'hui enfin sortis de cette période funeste mais de nouveaux nuages assombrissent l'horizon. La guerre en Ukraine, avec ses terribles drames humains quotidiens, engendre d'improbables conséquences en chaîne qui impactent fortement la production agricole et l'alimentation : production céréalière ukrainienne en péril, stocks de productions végétales confisqués et destruction du matériel agricole par l'armée russe, exportations de denrées alimentaires gelées dans les ports ; tous ces événements déstabilisent durablement les marchés mondiaux et perturbent fortement la consommation alimentaire, car la production agricole a d'abord besoin de paix et de stabilité pour se réaliser.

Dans le même temps, le réchauffement climatique et ses conséquences de plus en plus tangibles sur nos modes de vie, l'effet « supplice de Tantale » qu'il provoque particulièrement sur la jeune génération qui voit son horizon se rétrécir, nous oblige à organiser ces Journées Nationales de l'Agriculture comme un temps fort d'écoute, d'explication et de dialogue :

- **d'écoute** parce que nous ne pouvons pas faire comme si nous n'entendions pas les fortes attentes contradictoires qu'expriment nos concitoyens à l'égard d'une agriculture plus respectueuse de l'environnement, plus proche des territoires, moins consommatrice d'énergie mais qui peinent parfois à en payer le prix.

- **d'explication** parce que ces 3 journées, labellisées « Année de la Gastronomie », sont un formidable livre ouvert pour expliquer aux consommateurs qu'avant de se retrouver dans nos assiettes, les aliments sont produits, stockés, transformés, emballés, transportés, parfois cuisinés et servis, et que cette chaîne agroalimentaire française est l'une des plus qualitatives au monde.

- **de dialogue** enfin parce que lorsque plus de 100 000 personnes se déplacent, partout sur le territoire, pour aller à la rencontre de près de 1 000 acteurs agricoles, il s'agit là d'un formidable sondage grandeur nature qui doit nous permettre de faire mieux comprendre les contributions essentielles que le secteur agricole et agroalimentaire apporte à l'ensemble de la société en termes d'alimentation, d'emploi, d'économie dans les territoires, d'énergie et d'environnement.

C'est la raison pour laquelle nous avons voulu mobiliser l'ensemble de l'écosystème agricole pour cette deuxième édition ; les agriculteurs bien sûr, mais aussi l'amont et l'aval des fermes car tout le secteur est en pleine ébullition. C'est une véritable fourmilière qui change en profondeur sous l'effet de l'arrivée de nouveaux profils, les fameux NIMA (Non Issu du Milieu Agricole), qui irriguent tout le secteur avec un regard neuf, qui bousculent les habitudes, les idées reçues et obligent à se réinventer.

Le changement le plus symptomatique est le phénomène d'hybridation qu'il engendre et qui s'impose progressivement, les « mariages improbables » comme les qualifie la philosophe Gabrielle Halpern avec de nouvelles façons de se former, de travailler, de produire, de nouveaux modes de commercialisation et des modèles organisationnels en rupture avec le passé.

C'est tout ce brassage de profils, de compétences, d'organisations, de générations et de métiers nouveaux que nous voulons mettre en lumière et faire connaître pour attirer encore plus de jeunes à embrasser cette diversité de métiers, véritable vivier d'emplois.

Voilà pourquoi nous sommes très heureux de constater que les sites proposés pour cette seconde édition soient à l'image de cette transformation et offrent aux visiteurs un panel de découvertes toutes plus enrichissantes les unes que les autres : des exploitations d'élevage qui se lancent dans de nouvelles formes de production d'énergie, une usine d'engrais classée SEVESO qui présentera ses recherches sur les futurs engrais décarbonés près de Bordeaux, une exploitation qui crée une microbrasserie et un centre de formation près d'Orléans, un jeune éleveur laitier qui implante la première vigne de l'Oise, un *escape game* dans Paris pour découvrir des lieux et des personnages illustres de l'agriculture, une ferme verticale à Tarascon, une usine d'assemblage de tracteurs labellisée « vitrine Industrie du Futur » au Mans, des recherches sur deux troupeaux expérimentaux de brebis de plein air intégral dans le Larzac par l'INRAE, une fresque du Climat en Seine-Maritime...

Voilà quelques-unes des expériences à vivre qui seront proposées lors de ces trois journées, comme un pont tendu entre l'agriculture et la société. Soyez au rendez-vous ! Il ne manque que vous pour faire de ces Journées Nationales de l'Agriculture un grand succès.



Axel Dauchez



Guillaume Lefort



LE MOT DE GUILLAUME GOMEZ, AMBASSADEUR POUR LA PROMOTION DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE EN FRANCE ET DANS LE MONDE

Les Journées Nationales de l'Agriculture permettent d'aller à la rencontre des hommes et des femmes sans qui notre alimentation, notre gastronomie ne serait pas ce qu'elle est : un puissant facteur d'attractivité, le reflet d'un art de vivre et un moteur de l'économie de notre pays. Les JNagri permettent de mieux comprendre le rôle des professionnels passionnés et de découvrir l'ensemble des activités liées au monde agricole français.

À l'occasion de la deuxième édition des JNagri les 17, 18 et 19 juin, célébrons le patrimoine agricole et alimentaire de l'Hexagone. Reconnectons le monde agricole et nos concitoyens et échangeons sur les différents systèmes de production. Débattre de l'avenir de l'agriculture, sensibiliser les jeunes au monde agricole et à leur alimentation est une priorité pour laquelle je me bats.

Je me réjouis aussi qu'à cette occasion, le lien entre la production et la transformation puisse être évoqué et que la transmission à la jeunesse par des jeux ludiques comme un *escape game*, des ateliers découverte, des fresques sur le climat puisse être possible.

Euro-Toques et #agridemain font de la saisonnalité, du respect du produit, du goût et du fait maison le socle d'un travail de fond mettant en avant le respect du produit et des producteurs. Avec Euro-Toques Jeunes, nous souhaitons aller plus loin encore et partager ces valeurs avec les futurs professionnels. Le respect du travail des agriculteurs par les chefs cuisiniers est au cœur de la relation entre ces deux maillons essentiels pour proposer une alimentation saine, sûre et durable à nos concitoyens. Les JNagri doivent mettre en lumière le rôle de la saisonnalité, du respect du produit, du goût et du fait maison que nous cherchons à transmettre aux futurs professionnels.

Ces Journées Nationales de l'Agriculture sont un réel rendez-vous de découvertes et d'échanges.

Qui sait, elles susciteront peut-être des vocations !



Guillaume Gomez





LE MOT DE THIERRY MARX, CHEF ÉTOILÉ PARRAIN DE CETTE 2^E ÉDITION

Voulons-nous du BON ?

Le monde est un village. Nous l'avons bien compris lorsqu'il s'agissait de tous regarder dans la même direction la même coupe du monde, au même moment devant nos mêmes écrans. Aujourd'hui, avec les événements terribles en Ukraine, nous saisissons aussi que nous faisons tous nos courses au marché du même « village ». Et c'est un vertige pour le consommateur qui comprend que les céréales, les oléagineux, le café, la poudre de lait, le sucre, la viande... tout s'échange sur ce marché.

Et le même consommateur prend conscience que l'agriculture est devenue la variable d'ajustement d'une course folle à la surconsommation. On ne réfléchit qu'en termes de prix. Ce qui est une erreur funeste qui appauvrit tout le monde sauf la grande distribution. Depuis quarante ans, la France a mené une politique uniquement centrée sur le pouvoir d'achat du consommateur qui l'a habitué à vouloir acheter le moins cher possible. Il s'agit de ce *Low Cost* que je dénonce et que la logorrhée crapuleuse de certains prélats de la grande distribution voudrait nous faire avaler tout rond.

Nous avons perdu de nombreuses filières de fruits et légumes en bombardant de réglementations nos agriculteurs d'un côté, et en voulant acheter moins cher (donc ailleurs) de l'autre. Un exemple du moment : la cerise que beaucoup d'exploitants ont cessé de produire à cause de nombreuses contraintes vient massivement du Chili et brille avec arrogance sous les néons des grandes surfaces.

C'est d'autant plus perturbant que l'alimentation n'est pas un bien de consommation comme les autres. Il y a en ce que l'on mange quelque chose qui nous construit. En cela, c'est bien plus que de la consommation. Et c'est pour cela que nous sommes plus des mangeurs que des consommateurs.

Je crains que d'ici quelques années, il y ait deux mangeurs. Le premier aura les moyens de s'acheter des produits français haut de gamme quand le second sera condamné à ne pouvoir acheter que des produits importés puisque la France n'en produira plus.

Le mieux est parfois l'ennemi du bien et en termes de réglementation agricole, c'est l'évidence. Bien sûr qu'il faut favoriser une production plus vertueuse. Et il est sans doute une initiative et un savoir-faire que les pouvoirs publics devraient regarder de près. Je pense à la formidable aventure humaine de Bleu, Blanc, Cœur qui regroupe plus de 7 000 agriculteurs. Ils ont compris que le temps des changements pour une exploitation se mesurait en années. Que la terre, c'était le temps long. Qu'il fallait accompagner l'agriculteur vers une obligation de résultat plutôt que dans des zigs et des zags de contradictions. Et la réussite de cette méthode, aujourd'hui éclatante, nous rend très optimistes.

Enfin, si nous voulons retrouver une indépendance alimentaire nous devons revaloriser le métier d'agriculteur. C'est une question de volonté politique et le BON est aujourd'hui politique. Jean Anthelme Brillat-Savarin l'écrivait bien avant nous dans sa *Physiologie du goût* en 1825 : « La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent. » Alors, je pose la question : voulons-nous rester la nation du BON ?



Thierry Marx

SOMMAIRE

P 8
2^E ÉDITION DES JOURNÉES
NATIONALES DE
L'AGRICULTURE
LES 17, 18 ET 19 JUIN

P 9
UNE ÉDITION LABELLISÉE
« ANNÉE DE LA
GASTRONOMIE »

P 10
LES TEMPS FORTS
DE CETTE 2^E ÉDITION

P 17
SÉLECTIONS THÉMATIQUES

P 67
ORGANISATEURS ET
PARTENAIRES





2^E ÉDITION DES JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE LES 17, 18 ET 19 JUIN

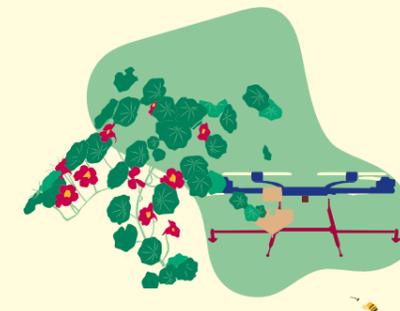
Les 17, 18 et 19 juin se tiendront pour la deuxième année consécutive les Journées Nationales de l'Agriculture. Partout en France, tous les acteurs du monde agricole sont invités à ouvrir leurs portes et faire découvrir au public leurs connaissances, leurs savoir-faire *in situ* et leur quotidien, et ainsi répondre aux Français de plus en plus nombreux à souhaiter mieux connaître la vie et le travail des agriculteurs¹.

Avec le soutien du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, elles sont parrainées cette année par **Guillaume Gomez**, ambassadeur de France pour la gastronomie française, et **Thierry Marx**, chef français doublement étoilé célèbre pour sa cuisine autant que pour ses actions militantes.

Après le succès de la première édition, avec près de **1 000 sites participant** et plus de **100 000 visiteurs**, les Journées Nationales de l'Agriculture se sont imposées dans le monde agricole dès leur lancement. Cette année ce sera plus **1 200 structures** qui ouvriront leurs portes au public. Ces Journées, co-organisées par **Make.org Foundation** et **#agridemain**, sont une opportunité offerte à tous les professionnels du secteur agricole de faire valoir la qualité et le dynamisme de leurs activités. Par cet engagement collectif d'envergure nationale, le pari de ces Journées est de **renforcer le lien entre les citoyens**, qu'ils soient urbains ou ruraux, et le monde agricole afin de mieux se connaître et débattre tous ensemble de **l'avenir de l'agriculture, de ses enjeux environnementaux et de son importance dans notre alimentation quotidienne**.

Des exploitations familiales aux industries agroalimentaires en passant par les établissements d'enseignement, de recherche et les sites patrimoniaux, c'est **l'ensemble des acteurs du monde agricole qui est appelé à se mobiliser** et inviter les Français à un moment d'échange et de partage : présentations des produits de la ferme, dégustations de vins dans les domaines viticoles, démonstrations d'engins agricoles, initiations aux récoltes, découvertes des élevages, visites de centres de formation...

¹. Selon le sondage « Les Français et la place des agriculteurs dans la société » mené par OpinionWay pour le Salon International de l'Agriculture 2022 les 12 et 13 janvier 2022, 66% des Français aimeraient mieux connaître la vie et le travail des agriculteurs français au quotidien ; 96% considèrent que le travail des agriculteurs est indispensable à l'économie ; 86% ont pris conscience de l'importance de l'agriculture dans notre alimentation, alors que la contribution des agriculteurs français à notre société est, pour 89% des Français, sous-estimée.



UNE ÉDITION 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.

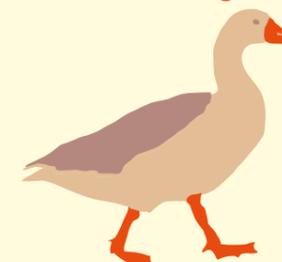
En ouvrant leurs portes au public, en donnant à voir leur quotidien, et dans un élan de partages d'expériences et de savoir-faire, les acteurs du secteur agricole se font les pédagogues privilégiés pour :

- **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.

Près de 2 000 élèves bénéficieront de ce programme de sensibilisation, accueillis par des structures participantes aux Journées.

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

Pour retrouver le programme complet des Journées Nationales de l'Agriculture, rendez-vous sur journesagriculture.fr





LES TEMPS FORTS DE CETTE 2^E ÉDITION

LES TEMPS FORTS DE CETTE 2^E ÉDITION

Bourg de Tonquédec – CUMA

Bienvenue à la ferme
Côtes-d'Armor, Bretagne



Au sein de Tonquédec, la Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole du Guindy organise un événement d'envergure dans le cadre des Journées Nationales de l'Agriculture. Au programme : présentation de matériels agricoles, rencontre avec des agriculteurs, démonstrations de techniques culturelles anciennes. Des ateliers participatifs seront proposés pour réfléchir, explorer, mettre en place et accompagner collectivement les transformations nécessaires au secteur agricole, notamment sur les sujets de récolte et de conditionnement de l'herbe, pour une agriculture de demain qualitative et éco-responsable.

Journée de présentation du métier d'agriculteur et ateliers participatifs.

Samedi 18 juin
22140 Tonquédec

Les visites de l'agriculture de l'Open Agrifood

Loiret, Centre-Val de Loire



Pour les JNagri, l'Open Agrifood, lieu de rencontres et d'échanges pour les acteurs de la filière alimentaire, proposera des visites d'exploitations agricoles et d'usines de transformation alimentaire.

Au programme : 6 circuits sur une demi-

journée, à travers le Loiret, pour découvrir les chemins que parcourent les produits avant d'arriver jusqu'au consommateur.

- La route des cerises de la cueillette dans les vergers à l'expédition des fruits chez Godeau & fils
- La route du blé à la ferme de la Porte
- La route du sucre depuis la ferme de betteraves d'Ouvent à la sucrerie Tereos
- La route de la méthanisation pour découvrir ce procédé de production d'énergie renouvelable sur le site Sologne Agri méthanisation
- La route des spiritueux de la production de pommes de terre au vieillissement de la vodka au domaine de Faronville
- La route du lait des vaches laitières de la Maison des pavées à la laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel

Vendredi 17 et samedi 18 juin de 14h à 18h, sur inscription sur www.openagrifoodorleans.org/les-visites-de-lagriculture (payant, 15 € pour les adultes, gratuit pour les enfants)

Ferme Deschodt – Bonduelle

Nord, Hauts-de-France



Thomas Deschodt cultive lin, betteraves, blé et pommes de terre. Membre de l'organisation de producteurs Oplinord, Thomas et sa famille travaillent avec Bonduelle depuis 1982. Pour le Groupe, Thomas cultive des brocolis, des petits pois et des butternuts. La famille a aussi une activité dédiée à la culture de fraises hors sol commercialisées en circuit court.

Pour les JNagri, et en partenariat avec le groupe Bonduelle, il invitera des experts en agronomie et en biodiversité pour échanger sur les enjeux de l'agriculture et de l'environnement.

Visites de 2 heures avec un agriculteur et des experts, ateliers pédagogiques pour les enfants et ateliers cuisine avec un chef.

Vendredi 17 et samedi 18 juin sur inscription sur www.web.bonduelle.fr/jna2022
1261 rue de Caestre 59308 Hondeghem

Escape game à la découverte des « hauts lieux agricoles de Paris au fil de l'histoire »

Paris 5^e et 7^e arrondissements, Île-de-France

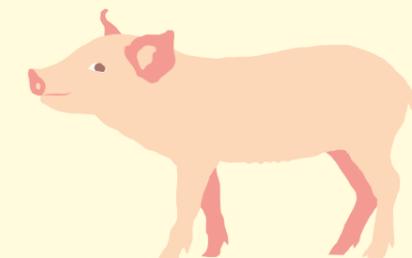
Dans le cadre des Journées Nationales de l'Agriculture, un *escape game* sur le thème de l'histoire de l'agriculture sera organisé en plein cœur des 5^e et 7^e arrondissements de Paris.

Co-organisé par l'Académie d'Agriculture de France, l'IHEDREA (Institut des hautes études de droit rural et d'économie agricole) et #agridemain, l'animation mettra en lumière le patrimoine agricole parisien, tout en amenant, de façon ludique, petits et grands à mieux saisir les problématiques rencontrées dans l'agriculture.

En suivant un parcours indiqué par l'application Quaestyo, les participants devront répondre à une série de questions touchant les champs de la philosophie, de l'histoire et de l'agriculture, autour de la quête de la graine imaginaire *Globulina fabulosa* et de ses propriétés. Ce jeu, à faire seul ou en groupe, est adaptée à tous les publics. Grâce à cette mise en perspective historique, elle contribue à un éveil collectif des consciences sur les questions de l'environnement et à penser l'agriculture de demain tout en s'amusant.

Ce jeu de pistes en 5 étapes aura pour point de départ l'Académie de l'Agriculture (18 rue de Bellechasse 75007 Paris) et mènera les participants jusqu'à la Faculté de Pharmacie (4 avenue de l'Observatoire 75006 Paris) en passant par la place Juliette Gréco, la place d'Arcadie et le Jardin du Luxembourg.

Du vendredi 17 au dimanche 19 juin
Escape game sur l'application Quaestyo
www.quaestyo.com/telecharger-quaestyo/
18 rue de Bellechasse 75007 Paris
www.academie-agriculture.fr



APCA – Chambres d'Agriculture France

Paris 8^e, Île-de-France

Pour les JNagri et à l'occasion de l'Année de la Gastronomie française, le Syrpa, association des communicants en agriculture, et l'Assemblée permanente des Chambres d'Agriculture inviteront le public à une table-ronde autour de l'agriculture et l'alimentation.

Guillaume Gomez, chef et Meilleur Ouvrier de France, parrain des Journées Nationales de l'Agriculture et ambassadeur de la Gastronomie française, échangera avec le sociologue et directeur de recherche au CNRS Louis Quéré lors d'une rencontre intitulée « L'émotion culinaire, la recette du *soft power* à la française ? ».

Le Syrpa décernera également des récompenses à des personnalités influentes du monde agricole qui participent activement à valoriser le secteur auprès du grand public.

Table-ronde « L'émotion culinaire, la recette du *soft power* à la française ? » en présence de Guillaume Gomez et Louis Quéré, remise des Syrpa'Wards de la personnalité inspirante 2022.

Jeudi 16 juin, Syrpa'Wards à 15h et table-ronde à 15h30 sur inscription à contact@syrpa.fr ou au 06 46 47 18 33
9 avenue George V 75008 Paris
www.syrpa.com



Jardin21 – Les ateliers de jardinage de Dédé

Paris 19^e, Île-de-France

Le Jardin21 est un tiers lieu culturel et un potager qui s'étend sur plus de 1 850 m² dans le parc de la Villette, au bord du canal de l'Ourcq. Pendant la saison estivale, de nombreuses animations sont proposées autour du potager : ateliers, marchés ou encore *DJs sets*. Petits et grands seront invités à mettre les mains dans la terre lors des ateliers de jardinage de Dédé pour adopter les bons gestes dans la cultivation de différents légumes.

Atelier de jardinage pour apprendre à cultiver les tomates.

Samedi 18 juin de 14h30 à 16h sur réservation à projet@jardin21.fr ou au 01 86 54 43 20
12A rue Ella Fitzgerald 75019 Paris
www.jardin21.fr

Biscuiterie de l'Abbaye

Orne, Normandie



Depuis plus d'un siècle, la biscuiterie de l'Abbaye produit des sablés au cœur du bocage normand, selon une recette traditionnelle transmise de génération en génération. Labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant depuis 2019, et reconnue pour son savoir-faire ancestral, la biscuiterie de l'Abbaye s'est développée autour de valeurs fortes : l'innovation, la proximité et la qualité des ingrédients utilisés, le bien-être des salariés et la convivialité, la solidarité, le développement durable et le respect de l'environnement.

Visite de la biscuiterie et découverte des étapes de fabrication des sablés.

Vendredi 17 juin
Route du Val 61700 Lonlay-l'Abbaye
www.biscuiterie-abbaye.com

Yara Ambès

Gironde, Nouvelle-Aquitaine



Créé en 1990 et en activité depuis 1991, le site Yara Ambès est l'usine d'engrais azoté, la plus récente d'Europe du Groupe Yara International ASA. Équipée des toutes dernières technologies industrielles dans son domaine, elle a pour ambition de permettre aux agriculteurs d'accroître leurs performances et d'améliorer la qualité de leurs produits, tout en réduisant l'impact de leurs cultures sur l'environnement.

Dans le cadre des JNagri, le site ouvrira ses portes au public et leur fera découvrir la fabrication des engrais ainsi que leur rôle essentiel dans l'agriculture et pour l'alimentation. Différents stands de professionnels de Yara et des agriculteurs aborderont les thématiques liées à la politique de l'usine en matière de santé, d'environnement, de qualité ainsi que de sûreté et sécurité. Les visites guidées en minibus seront organisées pour faire découvrir les installations et fonctionnement du site.

Journée portes ouvertes et animations ludiques et pédagogiques.

Samedi 18 juin sur inscription sur <https://yara-ambes.fr/portesouvertes/>
Chemin de Pietru 33810 Ambès
www.yara-ambes.fr

EARL Felac Les Cabannes – SOLAAL

Tarn-et-Garonne, Occitanie



L'association Solidarité des producteurs Agricoles et des filières Alimentaires est engagée dans l'aide alimentaire. Elle facilite le lien entre les donateurs des filières agricole et alimentaire et les associations d'aide alimentaire habilitées, depuis 2013. Grâce à différentes actions, elle met ainsi à contribution de nombreux acteurs des secteurs agricole, industriel, de la grande distribution et des marchés de gros, pour aider à l'alimentation des personnes démunies. Des cueillettes solidaires sont régulièrement organisées par l'association et l'une de ces cueillettes sera proposée sur l'exploitation Felac à l'occasion des JNagri.

Cueillette solidaire sur l'exploitation.

Vendredi 17 juin sur inscription à occitanie@solaal.org
Les Cabannes 82120 Castéra-Bouzet
www.solaal.org

Fermes en fête

Bienvenue à la ferme
Haute-Garonne, Occitanie



Cette année, les 27 fermes du réseau implantées dans le département de la Haute-Garonne ouvrent leurs portes les 17 et 18 juin. La ferme ô pâtes, la miellerie du camp de la Houn, les Moulins de Perrine, les Viviers du Comminge participent notamment à l'événement organisé lors des Journées Nationales de l'Agriculture. L'occasion de visiter des élevages de vaches, chèvres, moutons, cochons, truites, ânes... ainsi que des plantations et des vergers, sans oublier la découverte de l'étape de la transformation de produits (fromages, pâtes, miels, charcuteries, conserves...).

Animations, restauration, marchés fermiers, apéritifs, soirées dansantes et musicales.

Vendredi 17 et samedi 18 juin
La ferme ô pâtes – Route de Latoue 31360 Sepx
Miellerie du camp de la Houn – Arnautous 31530 Bretx

Les Moulins de Perrine – Lieu-dit l'Horn D80 31460 Auriac/Vendinelle
Les Viviers du Comminge – Avenue de Luchon 31110 Antignac
www.bienvenue-a-la-ferme.com/haute-garonne
et dans les Pays de la Loire

Samedi 18 et dimanche 19 juin
L'Egrassière 49150 Baugé-en-Anjou
Lieu-dit Le Tail 49230 Montigné-sur-Moine
Étang du Petit Anjou Avenue du Carillon 49370 Le Louroux- Béconnais
Atoll Angers Ecoparc du Buisson 49073 Beaucozézé
Plan d'eau de Combrée 49520 Ombré d'Anjou
La Grande Poichardière 49670 Chemillé-en-Anjou
La Tremelaie 49500 Saint-Sauveur-de-Flée
www.facebook.com/FermesEnFete

Visite de l'usine de l'entreprise CLAAS, constructeur de matériel agricole, labellisé « Vitrine industrie du futur »

Sarthe, Pays de la Loire



À l'occasion des Journées Nationales de l'Agriculture, l'usine du Mans de l'entreprise CLAAS, principal site de production des tracteurs CLAAS ouvrira ses portes au public. Labellisée « Vitrine Industrie du futur », l'usine CLAAS, à la pointe du progrès produit chaque près de 10 000 tracteurs, issu d'un travail mêlant artisanat et innovation technique.

Visite guidée de l'usine d'assemblage pour tout savoir sur la production d'engins agricoles, prévoir des chaussures de marche (2 kilomètres de marche).

Vendredi 17 juin sur inscription à lemans@claas.com
31 avenue Pierre Piffault 72000 Le Mans
www.excellence-lemans.claas.com

Domaine de l'Anjouère
Bienvenue à la ferme
 Maine-et-Loire, Pays de la Loire



Le GEVES (Groupe d'Étude et de contrôle des Variétés et des Semences) est un organisme officiel et unique en France, qui examine les nouvelles variétés des espèces végétales cultivées et qui évalue la qualité des lots de semences mis sur le marché. Il assure une mission de service public d'expertise neutre et impartiale, essentielle pour les filières végétales. L'unité du domaine de l'Anjouère s'étend sur 200 hectares, partagés entre des parcelles d'expérimentation et des cultures en rotation, une serre de 800 m², un laboratoire, un hangar, une station météo et des chambres froides. Plus de 30 employés et 70 saisonniers y travaillent pour accompagner la transition agroécologique, préserver la biodiversité et développer des modes de production.

Visites guidées du domaine de l'Anjouère.
 Vendredi 17 juin
 La Pouëze 49370 Erdre-En-Anjou
www.geves.fr/qui-sommes-nous/sev/anjouere

La ferme du Landreau
Rencontre avec Mister France agricole 2022
 Vendée, Pays de la Loire



La ferme du Landreau est une exploitation diversifiée, composée d'élevages de pigeons de chair, de bovins et d'un verger de pommiers et poiriers. Les pigeons élevés par Léo Guignard, élu Mister France agricole 2022, sont transformés sur place par l'agriculteur et sont disponibles à la table de plusieurs chefs, dans différentes boutiques de la région et dans certains magasins U. **Rencontre avec Léo Guignard, visite de la ferme et dégustations.**

Samedi 18 juin de 10h à 12h sur inscription
 au 06 79 12 70 19
 8 Le Landreau 85130 La Verrie

Labyrinthe En-Champs-Thé
Bienvenue à la ferme
 Saint-Joseph, La Réunion



Créé en 2005, le Labyrinthe En-Champs-Thé est le plus grand producteur de thé bio en France. Situé à 1 100 mètres d'altitude, l'immense forêt de théiers permet au couple de passionnés qui a créé l'exploitation de produire du thé blanc, vert, nature ou parfumé en agriculture biologique. D'autres produits alimentaires – confits, sirops, sablés, huiles essentielles – y sont proposés. **Visite à la découverte du thé, de l'arbre à la tasse, suivie d'une dégustation à la Maison du thé.**

Samedi 18 et dimanche 19 juin
 18 rue Émile Mussard Grand Coude
 97480 Saint-Joseph
www.enchampthe.com

Coopérative U Enseigne

Partout en France, des centaines de producteurs de Coopérative U Enseigne participent aux JNagri



La Coopérative U Enseigne est une coopérative nationale de commerçants dans la grande distribution. Depuis 122 ans, les magasins U valorisent les circuits courts, pour le respect des agriculteurs, et la diminution de l'impact des cultures sur l'environnement.

À l'occasion de la seconde édition des Journées Nationales de l'Agriculture, la Coopérative U Enseigne renouvelle son engagement en faveur de cette manifestation en tant que grand mécène. En plus d'apporter son soutien, le système coopératif U est représenté dans la toute la France avec plus de 300 événements organisés dans les différents commerces du groupe : U Express, Utile, Super U, Hyper U...

Des fruits et légumes à la viande, en passant par le vin ou la bière, les agriculteurs de tout le territoire proposent aux clients des magasins U de venir à leur rencontre.

Ces rendez-vous organisés les 17, 18 et 19 juin offriront de nombreuses animations, parmi lesquelles des dégustations, des paniers gourmands à gagner ou encore des marchés de producteurs locaux.



Quelques exemples d'événements prévus :

Super U de Selles-sur-Cher
Loir-et-Cher, Centre-Val de Loire

La commune de Selles-sur-Cher comporte de vastes espaces agricoles et naturels. La culture des céréales y est particulièrement importante. La commune est également située dans l'aire d'Appellation d'Origine Contrôlée de deux fromages de chèvre, le « Selles-sur-Cher » et le « Valençay » et du vin « Valençay ». Le Super U de Selles-sur-Cher est attaché à mettre en lumière les producteurs locaux et en accueillera six pendant les JNagri : apiculteur, viticulteur, fromagers, éleveur de volailles et maraîcher.

Rencontre avec six producteurs locaux.

Du jeudi 16 au samedi 18 juin
 Avenue Cher-Sologne 41130

U Express Bayeux
Calvados, Normandie

Pour les Journées Nationales de l'Agriculture, les magasins du groupement Coopérative U Enseigne inviteront leurs producteurs partenaires locaux à la rencontre des consommateurs pour faire découvrir leurs produits.

Échange avec les agriculteurs de la cidrerie les Vergers de Ducy, de la ferme de la Basse Rivière, producteur de pommes de terre, de lentilles et de farine bio à Planquery et de la ferme de Canflais, spécialiste de la volaille à Cahagnes.

Vendredi 17 et samedi 18 juin
 54 bis rue Saint-Patrice 14400 Bayeux

À la Savonnerie Normande
Seine-Maritime, Normandie

Visite du site de production locale de savons, en partenariat avec le Super U de Franqueville-Saint Pierre.

Samedi 18 juin
 54 rue d'Haussez 76680 Saint-Saëns

Super U de Saint-Martial-d'Albarède
Dordogne, Nouvelle-Aquitaine

Pour les JNagri, le Super U de Saint-Martial-d'Albarède accueillera cinq producteurs locaux partenaires : les vignerons Fabien Castaing, Aquitaine Agro Alimentaire, le fabricant de conserves artisanales Mamie Louise et Lou Croquant, le fromager La Petite Chevrerit et l'éleveur de bovins Patrick Imbeau.

Découverte de producteurs locaux et dégustations.

Du jeudi 16 au samedi 18 juin
 Route du Mayne
 24160 Saint-Martial-d'Albarède

P 18
BEAUX SITES ET LIEUX
PATRIMONIAUX

P 22
VINS ET GASTRONOMIE
Vins et champagnes
Gastronomie

P 27
POUR UNE AGRICULTURE
ÉCO-RESPONSABLE ET
RAISONNÉE

P 32
LES CIRCUITS COURTS :
POUR UNE VALORISATION DES
PRODUCTEURS LOCAUX

P 36
POUR UNE AGRICULTURE
CITOYENNE
L'agriculture au service d'initiatives
sociales
L'agriculture urbaine

P 40
UNE PÉDAGOGIE EN FAVEUR
DE L'AGRICULTURE

P 46
VERS L'AGRICULTURE DE
DEMAIN

P 52
DES DÉCOUVERTES INSOLITES

P 58
POUR TOUTE LA FAMILLE

P 62
L'AGRICULTURE
EN FÊTE

P 65
LES YVELINES,
UN DÉPARTEMENT AGRICOLE
UNIQUE





BEAUX SITES ET LIEUX PATRIMONIAUX

La ferme de la Source Dorée

Rhône, Auvergne-Rhône-Alpes



Lieu patrimonial de l'ouest lyonnais, la Source Dorée est un endroit chargé d'histoire accueillant une maison à l'architecture du début du XX^e siècle dans un environnement naturel exceptionnel. Une fois par mois, la Source Dorée organise un chantier participatif, qui permet de découvrir la permaculture, les gestes associés et une micro-ferme d'agriculture biologique.

Chantier participatif permacole, repas du midi bio et végétarien offert.

Samedi 18 juin
53 chemin du chalet
69210 Saint-Pierre-la-Palud
www.la-source-doree.fr

Musée de l'Élevage et du Charolais

Nièvre, Bourgogne-Franche-Comté



L'écomusée de l'Élevage et du Charolais propose une plongée dans l'histoire et la vie de générations d'éleveurs de vaches Charolaises et du Morvan. Un parcours retraçant l'organisation de la vie des éleveurs et des habitants locaux aux XIX^e et XX^e siècles, mais aussi l'évolution des races du Charolais et de la Rouge du Morvan, des paysages, du territoire, est proposé aux visiteurs.

Visites pour les primaires et les collégiens le vendredi. Visites guidées pour le grand public le samedi et dimanche.

Du vendredi 17 juin au dimanche 19 juin sur inscription à assoc.mec99@gmail.com ou au 06 85 48 61 11
4 rue de la Mission 58290 Moulins-Engilbert
www.ecomusee-elevagecharolais.org

La ferme du Mont Rouge

Bienvenue à la ferme

Saône-et-Loire,
Bourgogne-Franche-Comté



Dans un paysage vallonné, le village de Blanot abrite des bâtiments, maisons et prieuré de l'époque médiévale récemment restaurés. C'est dans ce cadre unique que la ferme du Mont Rouge est installée en agriculture biologique. Des poules, vaches, brebis et cochons y sont élevés. La ferme comprend également une boutique qui permet la vente directe de ses produits.

Découverte de la ferme. Soirée et repas proposés à partir de 18h30.

Samedi 18 juin sur inscription au 03 85 36 24 76 ou à lafermedumontrouge@hotmail.fr (restauration payante, 16 € par personne)
Le Bourg 71250 Blanot
www.lafermedumontrouge.com



Château de Châteaufier

Cher, Centre-Val-de-Loire



Ensemble datant du XVII^e siècle, le château de Châteaufier fait l'objet depuis 2005 d'une grande campagne de restauration et est inscrit en intégralité au titre des Monuments historiques. Profondément lié aux paysages et terroirs locaux, le château est entouré d'une ferme agroécologique en polyculture, élevage et agroforesterie. L'exploitation et le château poursuivent un objectif de restauration d'une biodiversité capable de résister aux changements climatiques, en entretenant et plantant de nombreuses variétés d'arbres, en cultivant de multiples variétés de fruits et légumes et en proposant des recettes de saison zéro déchet.

Visite du Fab Lab (lieu d'élaboration des recettes), visite de l'exploitation et découverte de ses différentes cultures.

Samedi 18 et dimanche 19 juin sur inscription au 02 48 96 03 65
Lieu-dit 18200 Bruère-Allichamps
www.chateaufier.fr/ferme

Musée des Eaux-de-vie

Haut-Rhin, Grand Est



Dans un ancien relais de poste du XVIII^e siècle, le musée des Eaux-de-vie retrace l'histoire de la distillation et plonge les visiteurs dans l'univers d'un collectionneur passionné. Il réunit un bel ensemble d'alambics, d'embouteilleuses, de plus de 8 000 mignonettes et de bouteilles du monde entier.

BEAUX SITES ET LIEUX PATRIMONIAUX



Visite du musée et de l'exposition « 300 bouteilles sérigraphiées » présentant une collection de bouteilles ornées, dégustations de produits.

Du vendredi 17 au dimanche 19 juin
85 rue du Général Dufieux 68650 Lapoutroie

Domaine des Templiers

Oise, Hauts-de-France



Ce lieu du XIII^e siècle chargé d'histoire est une ancienne ferme fortifiée et réhabilitée. En pleine nature, elle possède une cour intérieure, la réplique d'un jardin médiéval de plantes aromatiques et médicinales, un four à pain, datant de 1400, un verger d'arbres fruitiers de variétés anciennes et un potager de légumes oubliés. La ferme dispose également de gîtes, et accueille un marché fermier tous les mois avec des producteurs locaux.

Visite du site : parcours historique, présentation du jardin de plantes médicinales. Vente de jus et confitures du verger, dégustation et marché à la ferme (miels, pains d'épice, bières).

Du vendredi 17 au dimanche 19 juin
Lieu-dit Béville 57530 Glatigny
www.domainedestempliers.com



Académie d'Agriculture de France

Paris 7^e, Île-de-France



Fondée en 1761 par Louis XV, l'Académie d'Agriculture est aujourd'hui un établissement reconnu d'utilité publique dont la mission est de contribuer, dans les domaines scientifiques, techniques, économiques, juridiques, sociaux et culturels à l'évolution de l'agriculture et du monde rural et d'éclairer les citoyens sur les enjeux et futur de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement.

Portes ouvertes, exposition de photographies et escape game à la découverte des « hauts lieux agricoles de Paris au fil de l'histoire ».

Du vendredi 17 au dimanche 19 juin
Escape game sur l'application Quaestyo
18 rue de Bellechasse 75007 Paris
www.academie-agriculture.fr

Bergerie nationale de Rambouillet – Ferme pédagogique –

Yvelines, Île-de-France



Située au cœur du parc du château de Rambouillet, la Bergerie nationale a été fondée en 1783 par Louis XVI. En 1786, 366 moutons Mérinos d'Espagne investissent

la Bergerie. Ce troupeau, toujours préservé de nos jours, est un patrimoine vivant unique. La Bergerie accueille de nombreuses autres espèces animales : vaches, chèvres, ânes, chevaux, lapins, qui participent de sa richesse et font de ce lieu historique un endroit important d'étude et d'expérimentation agricole, aujourd'hui tourné vers le développement durable.

Portes ouvertes de la ferme pédagogique, circuit de visite à la rencontre des animaux et des techniciens de la ferme.

Samedi 18 et dimanche 19 juin de 14h à 18h30
Parc du Château 78120 Rambouillet
www.bergerie-nationale.educagri.fr

Musée de l'outil, collection Claude et Françoise Pigéard

Val-d'Oise, Île-de-France



Au cœur du Vexin français, le musée de l'Outil rassemble une collection d'outils et d'ustensiles caractéristiques des arts et traditions populaires du Vexin français, de la forge à un balénaire gallo-romain classé au titre des Monuments historiques, en passant par des outils utilisés dans l'agriculture au Moyen Âge.

Découverte des outils de métiers anciens qui témoignent du passé agricole du Val-d'Oise lors d'une visite guidée.

Samedi 18 juin à 16h sur inscription
au 01 34 67 00 91 ou sur www.resasport.com
Rue de la Mairie 95420 Wy-dit-Joli-Village
valdoise.fr/musee-de-loutil

Château Champion

Bienvenue à la ferme,
Vignerons indépendants
Gironde, Nouvelle-Aquitaine



Au cœur du paysage de Saint-Émilion, inscrit au Patrimoine Mondial de l'Humanité au titre des Paysages culturels, le château Champion appartient à la famille Bourrigaud depuis 8 générations. Sur une superficie de 6,8 hectares, ce domaine familial travaille des cépages de Merlots, de Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon. Le château aime faire découvrir aux curieux les richesses de son vignoble, labellisé agriculture biologique en 2021.

Promenade guidée nature et vin dans le vignoble, suivie d'un pique-nique dans les vignes composé de produits locaux.

Samedi 18 juin sur inscription à infochateau-champion.com (payant de 10 à 20 €)
Château Champion 33330 Saint-Émilion
www.chateau-champion.com

Château Villemagne

Bienvenue à la ferme
Aude, Occitanie



Le domaine viticole des Corbières est une histoire de famille, le vignoble étant transmis depuis 6 générations. Le château, héritage du XII^e siècle, est installé sur des sols de nature argilo-calcaire principalement et doit faire face à un climat méditerranéen très contrasté selon les saisons. Un fleuron

historique et viticole, où sont vendues des cuvées de vins artisanales et uniques.

Vendredi 17 au dimanche 19 juin
Hameau de Villemagne 11220 Lagrasse
www.chateau-villemagne.fr

Les ateliers d'Hippolyte

Vaucluse, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Au pied du Mont Ventoux, l'exploitation des ateliers d'Hippolyte cultive avec passion depuis 4 générations des fruits, abricots, grenades, coings, prunes et pistaches et propose des produits artisanaux et naturels. Les vergers de grenadiers en fleurs de l'exploitation constituent l'un de ses joyaux et offrent une vue unique sur le Mont.

Rando-goûter au sein des vergers de grenadiers, dégustation des produits de l'exploitation.

Samedi 18 et dimanche 19 juin sur inscription à contact@latelierdhippolyte.fr
4285 route de Veaux 84340 Malaucène
www.latelierdhippolyte.fr





VINS ET CHAMPAGNES

Domaine Tévenot

Loir-et-Cher, Centre-Val de Loire



À mi-chemin entre les châteaux de Blois et de Chaumont-sur-Loire, le domaine familial Tévenot s'étend sur 24 hectares et propose des vins blancs, rosés et rouges AOC Cheverny ainsi que du crémant de Loire. Le domaine accueille les visiteurs tout au long de l'année pour leur faire découvrir le vignoble, le chai, le caveau de dégustation, le métier de vigneron et toutes les étapes permettant de passer de la vigne au vin.

Visite de l'exploitation agricole, découverte du domaine et du métier de vigneron.

Du vendredi 17 au dimanche 19 juin
4 rue du Moulin à vent
41120 Candé-sur-Beuvron
www.vignobletevenot.com

Champagne Olivier Lassaingne

Aube, Grand Est



La maison familiale Olivier Lassaingne produit du champagne depuis quatre générations. Elle poursuit l'objectif de développer une viticulture raisonnée plus respectueuse de la nature et de promouvoir sa profession auprès du public en organisant des visites et des dégustations.

Visite guidée de la cave.

Vendredi 17 et samedi 18 juin, sur inscription au 03 25 75 49 48 (payant, 10 € par personne)
4 chemin des Haies 10300 Montgueux
www.champagne-olivier-lassaigne.fr

Domaine de la Goulotte

Meuse, Grand Est



Depuis plus de 40 ans, la famille Antoine cultive avec passion les vignes du domaine de la Goulotte. Une attention toute particulière est accordée à l'élaboration des vins côte de Meuse en Indication Géographique Protégée mais aussi aux crèmes et eaux de vie dont la mirabelle de Lorraine en Appellation d'Origine Contrôlée, issues de la distillerie du domaine. Certifié à Haute Valeur Environnementale, le domaine de la Goulotte s'inscrit dans une démarche de respect de l'environnement et de la biodiversité.

Visite du domaine et dégustations.

Du vendredi 17 au dimanche 19 juin sur inscription à domainedelagoulotte@orange.fr
5 rue Haute Gaston Parant
55210 Saint-Maurice-sous-Côtes
www.domainedelagoulotte.fr



Domaine Buzea

Moselle, Grand Est



Le domaine Buzea Georges Constantin & fils se situe sur les coteaux de la Moselle, à proximité de la ville de Metz. Plusieurs cépages y sont cultivés : l'Auxerrois, le Gewurztraminer, le Riesling, le Pinot Gris et le Pinot Noir qui permettent l'élaboration de cuvées diversifiées. Le vignoble accueille également des moutons d'Ouessant, qui nettoient les vignes en broutant l'herbe environnante.

Portes ouvertes du domaine.

Samedi 18 et dimanche 19 juin
10 rue Raymond Mondon 57130 Ancy-Dornot

Domaine Maujard Weinsberg

Moselle, Grand Est



Les vignes du domaine Maujard Weinsberg sont cultivées selon une méthode de vinification parcellaire et mono-cépage, deux méthodes qui consistent à espacer les vignes pour qu'elles produisent des cuvées de grande qualité. Le domaine a le souhait de livrer les vins les plus représentatifs possible du terroir départemental, et propose ainsi 15 cuvées différentes sur le millésime 2020, chacune portant le nom latin de leur village respectif.

Visite libre du domaine et dégustation au chai.

Dimanche 19 juin
Passage des Vignerons
57535 Marange-Silvange
www.domainemw.com

Distillerie Lehmann

Bas-Rhin, Grand Est



Fondée en 1850 par Joseph Lehmann, la distillerie Lehmann entretient un savoir-faire unique reconnu par l'obtention du label Entreprise du Patrimoine Vivant. Plus ancienne distillerie artisanale d'Alsace, des alcools de fruits : poire Williams, framboise et mirabelle d'Alsace IGP mais aussi du Whisky et des liqueurs sont élaborés dans des alambics de prestige.

Visite guidée de la distillerie et dégustation aux pieds des alambics.

Vendredi 17 et samedi 18 juin sur inscription à visite@distillerielehmann.com (payant, 6 € par personne)
Chemin des Peupliers 67210 Obernai
www.distillerielehmann.com

Le comptoir de l'alchimiste

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



Le comptoir de l'alchimiste est une distillerie située dans le Luberon qui produit des alcools et liqueurs à partir de plantes et de fruits exclusivement récoltés en Provence, pour favoriser la filière locale. Elle a obtenu la certification Bio début 2020.

Visite guidée de la distillerie avec présentation du principe de la distillation, découverte de la fabrication des apéritifs et des digestifs et dégustations.

Vendredi 17 et samedi 18 juin
8 Zone artisanale de Pitaugier 04300 Mane
www.lecomptoirdelalchimiste.com

Domaine Ratron – Clos des Cordeliers

Maine-et-Loire, Pays de la Loire



Le vignoble est exploité depuis plus de trois siècles, d'abord par des moines franciscains jusqu'à la Révolution française, puis par la famille Amouroux. Il est racheté en 1932 par la famille Ratron, toujours propriétaire aujourd'hui. Situé au cœur de l'Appellation d'Origine Contrôlée Saumur-Champigny, les cuvées Tradition et Prestige du Clos des Cordeliers proposent des vins rouge Saumur-Champigny, blanc Cabernet-Franc, Saumur Rosé, ou des créments de Loire, vinifiés avec passion.

Randonnée pédestre de 5 kilomètres dans le domaine : découverte de l'histoire du domaine, de l'appellation Saumur-Champigny, des étapes de vinification, des chais et dégustation.

Samedi 18 juin à 9h30 sur inscription au 02 41 52 95 48 (payant, 12 € par adulte, gratuit pour les moins de 16 ans)
Chemin des Cordeliers
49400 Souzay-Champigny
www.clos-des-cordeliers.com

Domaines Mousset, château de Fines Roches

Bienvenue à la ferme
Vaucluse, Provence-Alpes-Côte d'Azur



Situé à proximité du célèbre village viticole de Châteauneuf-du-Pape, et installé dans le château néogothique de Fines Roches, les domaines Mousset produisent des vins blancs, rosés et rouge AOC Châteauneuf-du-Pape. Ils proposent également des spiritueux et de l'huile d'olive.

Initiation à la dégustation de vin, découverte du domaine.

Du vendredi 17 au dimanche 19 juin sur inscription à infos@mousset.com ou au 04 90 83 50 05
15 Château des Fines Roches
84230 Châteauneuf-du-Pape
www.domainesmousset.com

GASTRONOMIE

Ferme de l'Or Blanc

Puy-de-Dôme, Auvergne-Rhône-Alpes



Implantée sur la commune de Saint-Nectaire, la ferme de l'Or Blanc abrite des vaches et des installations de transformation fromagère permettant de produire le célèbre Saint-Nectaire fermier AOP. La ferme accueille également des chèvres pour produire du fromage de chèvre.

Visite de la ferme et des installations de transformation, vente des produits...

Du vendredi 17 au dimanche 19 juin
Freydefont 63710 Saint-Nectaire

L'Usu Corsu

Corse-du-Sud, Corse



L'Usu Corsu est une exploitation porcine qui propose de la charcuterie corse artisanale, élaborée en agriculture biologique. Les porcs sont élevés en plein air dans les montagnes environnantes et sont transformés sur place selon la méthode traditionnelle corse.

Découverte de l'exploitation et dégustation de plateaux de charcuterie.

Du vendredi 17 au dimanche 19 juin (plateaux de charcuterie payant, 30 €)
Valdo 20140 Olivese
www.facebook.com/l.usu.corsu

La Maison de la Choucroute

Bas-Rhin, Grand Est



La Maison de la Choucroute Le Pic est une entreprise familiale qui travaille à la fabrication de choucroute alsacienne I.G.P depuis cinq générations. À l'origine, les fondateurs de l'établissement assuraient la fermentation naturelle de leurs choux dans cinq cuves situées à l'arrière de leur maison. Désormais, ce sont 5 000 tonnes de choucroute qui sont transformées chaque année pour proposer une large variété de recettes à partir de choucroute crue, cuisinée, confite aux épices...



Visite guidée de l'établissement, découverte de l'histoire de la choucroute et de l'entreprise, visite des ateliers de fabrication à travers un circuit aménagé, découverte de la choucroute et de ses vertus, dégustations des produits phares.

Vendredi 17 juin sur inscription à lamaisondelachoucroute@lepic.fr ou au 03 88 69 54 95 (payant, 5€ par adulte, 3 € par enfant)
503A rue Hoeffen 67210 Meistratzheim
www.lamaisondelachoucroute.fr

Ferme de Marjolaine

Pas-de-Calais, Hauts-de-France



La ferme de Marjolaine s'étend sur 135 hectares, peuplés par 60 vaches (laitières et de viande). L'exploitation élève aussi des bœufs et des veaux, pour un total de 240 bovins, ainsi qu'une centaine de poules. Les œufs sont notamment utilisés à l'atelier de fabrication de pain, où farine artisanale et autres ingrédients sont transformés en tartes, brioches, biscuits, croissants...

Randonnée, visite de l'exploitation avec son atelier laitier et son atelier pain, découverte du verger.

Dimanche 19 juin de 14h à 18h sur inscription via marion.jansen@agriculture-npdc.fr
2 chemin de la Houblonnerie
62240 Crémarest

POUR UNE AGRICULTURE ÉCO-RESPONSABLE ET RAISONNÉE



Ferme de France May Lebreton Bienvenue à la ferme

La Réunion

La ferme de France May Lebreton cultive le curcuma, une épice incontournable de la gastronomie réunionnaise, sous forme de poudre et sirop.

Des agrumes rares, comme le tangor sont également cultivées. Dans le jardin créole où poussent des plantes aromatiques et médicinales, France May assure la vente directe des produits issus de la ferme.

Visite de la ferme, du jardin créole, découverte de la culture du curcuma et dégustation.

Samedi 18 et dimanche 19 juin sur inscription à lebreton.9748@gmail.com (payant, 7,50 € par personne)
12 rue des Cryptomerias
97412 Plaine des Grègues
www.bienvenue-a-la-ferme.com/la-fermede-lebreton

Maison de l'Ail

Gers, Occitanie



Agriculteur au cœur de la Lomagne gersoise, notamment producteur d'ail, la Maison de l'Ail a été créée en juin 2000 dans le vieux chai d'une ferme. Ce lieu unique en son genre retrace les étapes de la production de l'ail, du semi à la commercialisation et vend les produits de la ferme : tresses et sachets d'ail, bières artisanales, farines, préparations et condiments...

Découverte de l'ail (vidéos, expositions, vente d'ail et de produits locaux) et randonnée de 2 kilomètres dans la ferme avec possibilité d'emmener son pique-nique.

Samedi 18 et dimanche 19 juin
Barban 32380 Saint-Clar

Ferme du Ramier

Bienvenue à la ferme

Tarn-et-Garonne, Occitanie



Située dans le cœur du Tarn-et-Garonne, cette exploitation familiale produit depuis quatre générations, avec passion et bonne humeur, des fromages fermiers au lait de vache. Les techniques utilisées pour le bien-être des animaux et la qualité des produits sont atypiques, mêlant tradition et innovation. Dans ce lieu unique, les vaches dorment sur des matelas et se font traire toutes seules.

Visite de la ferme.

Samedi 18 juin à 16h (payant, 4 € par personne)
2250 route de Saint-Etienne de Tulmont
82000 Montauban
www.lafermeduramier.fr

La Ferme intégrale

Bienvenue à la ferme

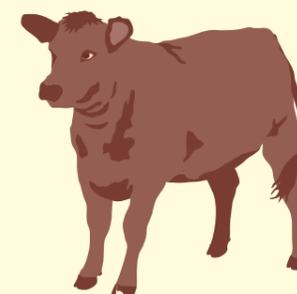
Drôme, Auvergne-Rhône-Alpes



La Ferme intégrale produit des légumes et des plantes aromatiques en utilisant le système d'aquaponie à grande échelle. L'aquaponie consiste à élever des espèces aquacoles (poissons, mollusques...) en cohabitation avec des plantes au sein d'une boucle quasi-fermée, l'eau des poissons servant de fertilisant pour les plantes, qui, elles, ont le pouvoir de purifier l'eau renvoyée aux poissons. La ferme allie donc élevage de poissons et production de légumes et plantes aromatiques dans une vision durable et responsable. Ce projet vise à répondre aux défis, actuels et futurs, de l'alimentation et de l'agriculture dans le contexte d'une démographie mondiale croissante et de contraintes environnementales pressantes.

Visite guidée de la ferme aquaponique suivie d'une dégustation de produits.

Samedi 18 et dimanche 19 juin à 9h à 16h
222 rue des Bleuets
26730 La Baume-d'Hostun
www.ferme-integrale.org



Microferme de Benoît Porteilla

Puy-de-Dôme, Auvergne-Rhône-Alpes



Sur les hauteurs du département du Puy-de-Dôme, Benoît Porteilla travaille la terre au sein d'une microferme composée d'une serre enterrée, de vergers, de poules et d'un jardin en permaculture. La terre est au cœur de son projet et il cherche à la préserver à travers des pratiques respectueuses de l'environnement.

Visite de la microferme.

Samedi 18 juin
Theil Saint-Gal 63690 Tauves

Ferme de la Ménardière

Bienvenue à la ferme

Indre, Centre-Val de Loire



Située au sein de la région naturelle de Boischaud Sud dans le département de l'Indre, la ferme de la Ménardière compte 55 chèvres alpines, quelques vaches et brebis. Grâce au lait des chèvres, la ferme produit divers fromages (pyramide, buche, camembert, tomme, reblochon) et yaourts mais aussi des rillettes, saucissons, pâtés... La ferme labellisée à Haute Valeur Environnementale est ouverte aux curieux pour une découverte de ses produits.

Vente et visite à la ferme.

Du vendredi 17 au dimanche 19 juin
La Ménardière 36310 Chaillac



La REcyclerie Paris 18^e Ile-de-France



Ancienne gare de la Petite Ceinture réhabilitée depuis 2014 en tiers-lieu d'expérimentation éco-responsable, la REcyclerie sensibilise et mobilise le grand public aux enjeux et alternatives d'une société plus responsable et plus durable de manière ludique. Ses objectifs se fondent sur les « 3 R » que sont réduire, réutiliser et recycler. La Ferme urbaine de la REcyclerie rassemble tout un écosystème innovant sur 1 000 m², le long des voies : une toiture végétalisée en prairie mellifère accueille des abeilles, un poulailler, un potager et une forêt comestible où se côtoient sauges et mirabelliers.

Journée pour célébrer et découvrir l'agriculture urbaine parisienne : visite, chantier au potager, vente de plants et atelier sur la multiplication végétale.

Samedi 18 juin, détails et inscriptions sur www.helloasso.com/les-amis-recycleurs
83 boulevard Ornano 75018 Paris

Champagne Valérie et Gaël Dupont Marne, Grand Est



Vignerons et agriculteurs engagés dans l'agroécologie, Valérie et Gaël Dupont cultivent 5 hectares de vignes disséminés entre le nord et le sud de la Marne. Les deux agriculteurs cherchent à faire évoluer leur méthode de travail vers un meilleur respect de l'environnement, entre autre en utilisant

des engins légers ou en réimplantant des arbres et arbustes à proximité des parcelles. Valérie et Gaël utilisent également la phytothérapie, c'est-à-dire l'utilisation de plantes pour soigner les vignes.

Visite de l'exploitation, découverte de la phytothérapie et dégustation de champagne.

Samedi 18 et dimanche 19 juin sur inscription au 06 87 09 41 14
9 rue de la Liberté 51120 Reuves
www.champagnevalerieetgaeldupont.fr

Verger Champs & Noix Marne, Grand Est



Le verger Champs & Noix a été implanté en 1988 sur une surface d'environ 8 hectares. Les noyers sont entretenus en agriculture raisonnée et permettent l'élaboration d'huile de noix ainsi que la vente directe de noix.

Visite, présentation du verger et explications sur la plantation.

Samedi 18 et dimanche 19 juin sur inscription au 06 81 15 53 58
11 Chenevières
51120 Saint-Quentin-le-Verger

La ferme Lammert Haut-Rhin, Grand Est



La ferme Lammert est installée en plaine d'Alsace, entre Colmar et Mulhouse, et cultive du maïs, du blé et du soja destinés à l'alimentation humaine. L'exploitation est

engagée dans une démarche de qualité, de solidarité et de préservation de la biodiversité.

Balade de quelques kilomètres à pieds, découverte des cultures et du métier d'agriculteur.

Dimanche 19 juin de 10h à 12h sur inscription à marie@ferme-lammert.fr
2 faubourg de Belfort 68190 Ensisheim
www.ferme-lammert.fr

Les escargots de Margaux Bienvenue à la ferme Haut-Rhin, Grand Est



La ferme hélicicole de Margaux produit environ deux tonnes d'escargots Hélix aspera Maxima ou « gros gris » par an. Dans 700 m² de parc en agriculture raisonnée, les escargots sont nourris avec des céréales, des minéraux et grignotent les différents végétaux du parc. Margaux transforme elle-même les escargots dans son laboratoire et propose leur vente directe à la ferme.

Visite de la ferme hélicicole.

Vendredi 17 juin de 10h à 12h sur inscription au 06 71 08 20 88
15 rue de Hirtzbach 68580 Largitzen
www.lesescargotsdemargaux.weebly.com

La Biquetterie Moselle, Grand Est



La biquetterie rassemble une cinquantaine de chèvres laitières de races saanen, alpine et depuis peu lorraine qui fournit le lait nécessaire à la fabrication de leurs

fromages. Tout y est fait sur place, de la production à la transformation. L'exploitation compte aussi un troupeau de moutons, des lapins, des poulets et des poules qui donnent chaque jour des œufs fermiers. Elle organise régulièrement des marchés de producteurs, des portes ouvertes et des animations pour rencontrer les consommateurs.

Traite des animaux, remise du diplôme Haute Valeur Environnementale, échanges sur les valeurs de la ferme, visite libre, activités en famille et pour les enfants : concours d'épouvantail, lancé de bottes, chasse au trésor et chamboule-tout.

Restauration possible sur place, agneau à la broche.

Dimanche 19 juin
15 rue du Puits Vaucremont
57530 Bazoncourt
www.la-biquetterie.com

Les jardins de Mareuil Bienvenue à la ferme Oise, Hauts-de-France



Maraîchers depuis 2015, les jardins de Mareuil cultivent et récoltent environ 140 variétés en fruits et légumes de saison. Ils allient tradition, avec des cultures de plein champ (2 hectares) et sous serre (2 500 m²) et technologies avec l'utilisation de techniques agronomiques de précision. Leur objectif est de produire des légumes et fruits de qualité et de saison en privilégiant une agriculture raisonnée respectueuse de l'environnement, tout en préservant et améliorant la biodiversité environnante.

Visite commentée à la découverte de la ferme.

Samedi 18 juin à 10h
26 rue de Thury 60890 Mareuil-sur-Ourcq

Ferme Les Radis de Vassy

Calvados, Normandie



Les Radis de Vassy est une micro ferme en maraîchage bio sur sol vivant, c'est-à-dire sur des parcelles agricoles qui respectent le cycle naturel de la fertilité des sols. Les Radis de Vassy a le statut d'AMAP, association pour le maintien d'une agriculture paysanne, une structure créée en partenariat entre un groupe de consommateur et un producteur. Ils proposent régulièrement des animations et visites de la ferme pédagogique où vivent des chevreaux, des porcs ou des oisons.

Marché de producteurs et artisans locaux, animations pour petits et grands, concert...

Samedi 18 juin de 14h à 19h
La Quesnellière 14410 Vassy

Ferme Cara-Meuh !

Manche, Normandie



La ferme Cara-Meuh !, qui fait partie de la marque FaireFrance, élève des vaches laitières en agriculture biologique certifiée bio, qui bannit pesticides et tout agent qui pourrait nuire à la biodiversité. Elle s'engage à créer et maintenir une symbiose entre faune et flore pour protéger la terre contre l'érosion des sols, contre l'assèchement des cultures et pour la protection des animaux. Elle a une boutique dans laquelle elle vend ses produits et ceux de partenaires locaux.

Découverte du fonctionnement d'une exploitation laitière et échange avec les producteurs sur leur engagement dans un label de lait équitable.

Du vendredi 17 au dimanche 19 juin
11 Saint-Léonard 50300 Vains

Coop de Mansle

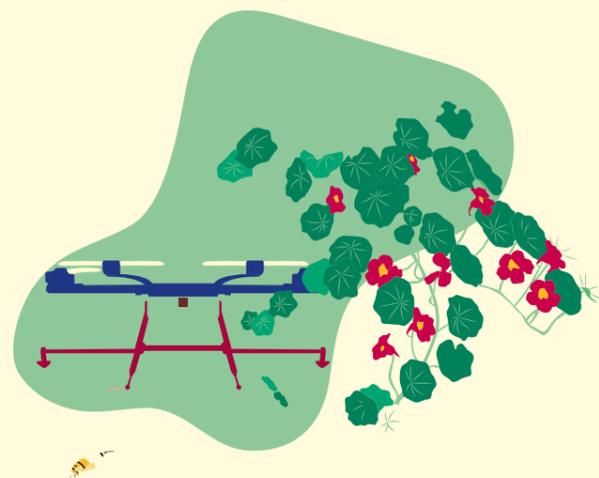
Charente, Nouvelle-Aquitaine



La Coop de Mansle s'inscrit dans un modèle coopératif et solidaire, avec ses adhérents, dans l'objectif de s'approprier les changements sociaux et environnementaux auxquels fait face l'agriculture. Engagée dans un mode de production raisonné, elle fournit à ses adhérents des semences, des produits de santé du végétal, des engrais, des aliments pour le bétail et des amendements favorisant une production saine, suffisante et accessible.

Découverte de la transformation de la graine en huile, en présence de la moutarderie confiserie de Nouvelle-Aquitaine qui réalise sa propre huile de colza.

Vendredi 17 juin à 18h sur inscription
à msaskor@coopdemansle.com
Avenue des Combattants d'Afrique du Nord
16230 Mansle



Ferme Larqué

Pyrénées-Atlantiques,
Nouvelle-Aquitaine



La ferme Larqué est une ferme profondément engagée sur les questions essentielles d'agriculture biologique, de saisonnalité, de localité et de circuit court. Elle opère depuis plusieurs années un travail actif sur la sensibilisation à ces questions et sur la démocratisation des connaissances du grand public sur la manière dont les fruits et légumes naissent et émergent avant d'arriver dans nos assiettes.

Visites commentées de la ferme et dégustation d'un jus de fruit bio et local.

Samedi 18 juin sur inscription sur
www.fermelarque.fr/visitealaferme64pau/
32 chemin de Vignau 64510 Assat
www.fermelarque.fr

Ferme aquacole

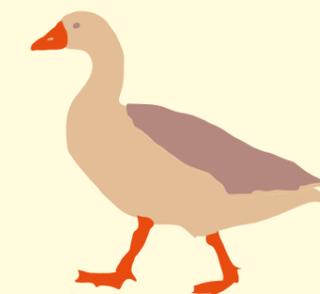
La Truite des Pyrénées

Bienvenue à la ferme

Hautes-Pyrénées, Occitanie



Depuis 1953, la ferme aquacole La Truite des Pyrénées est installée aux confluents de trois « gaves » (des torrents d'altitude d'eau) et produit une truite d'exception dans une démarche aquacole éthique, raisonnée et responsable. L'entreprise familiale emploie aujourd'hui 22 personnes et a construit des techniques innovantes de Recherche



et Développement dans la production de truites Fariol et Arc-en-ciel.

Découverte de la ferme aquacole, dégustation de produits, vente à la boutique.

Samedi 18 juin de 9h à 18h
Route du Sailhet 65400 Lau-Balagnas
www.latruitedespyrenees.fr

La cueillette Duverger

Bienvenue à la ferme

Haute-Marne, Pays de la Loire



Sur une surface de 14 hectares, la cueillette Duverger cultive depuis 1986 des arbres fruitiers : pommiers, poiriers, pruniers, cerisiers, et arbustes à fruits rouges. Passionnée d'arboriculture depuis plusieurs générations, la famille Duverger a développé l'exploitation et ses produits dans une démarche d'agriculture raisonnée. Selon les saisons, les visiteurs sont invités à cueillir leurs fruits dans les vergers.

Cueillette des fruits de saison dans les vergers, vente à la ferme.

Du vendredi 17 au dimanche 19 juin
Le Riblay 53260 Entrammes
www.lacueilleteduverger.fr



LES CIRCUITS COURTS : POUR UNE VALORISATION DES PRODUCTEURS LOCAUX

LES CIRCUITS COURTS : POUR UNE VALORISATION DES PRODUCTEURS LOCAUX

Les jardins du Marais

Yonne, Bourgogne-Franche-Comté



Depuis 2009, la production maraîchère Les jardins du Marais cultive des légumes en agriculture biologique et selon un principe de circuits courts. Dans leur portager d'un hectare et leur serre de 2 500 m², une cinquantaine de légumes et près de 200 variétés sont cultivées.

Vente directe de légumes.

Samedi 18 juin

Route des Marais 89500 Marsangy
www.leslegumesbiodemarsangy.fr

Api-Douceur

La Ruche qui dit Oui

Bienvenue à la ferme

Territoire de Belfort,

Bourgogne-Franche-Comté



La Ruche qui dit Oui est une entreprise créée en 2011 qui a pour objectif de donner à tous les moyens de mieux se nourrir et de soutenir les agriculteurs. Elle met à disposition de plus de 10 000 producteurs dans 1 500 points de distribution, partout en Europe, dans un rayon de 60 kilomètres autour de leur site et permet ainsi aux consommateurs d'acheter local, en circuit court. Pour les JNagri, elle

organisera une visite chez l'apiculteur partenaire Api-Douceur, producteur de miels en agriculture raisonnée.

Présentation de la vie de l'abeille, présentation du métier d'apiculteur, visite des locaux et dégustation.

Vendredi 17 juin à 15h sur inscription à info@api-douceur.com ou au 06 08 54 20 76
69 Grande Rue 90330 Chaux
www.api-douceur.com

Marché des Producteurs de Pays

Paris 11^e, Île-de-France

Marché des producteurs de pays de Paris 11^e et rencontre avec des agriculteurs de terroir.

Samedi 18 et dimanche 19 juin

112 boulevard Richard Lenoir 75011 Paris

Boutique La Ruche qui dit Oui de Courbevoie

La Ruche qui dit Oui

Hauts-de-Seine, Île-de-France



À la boutique de Courbevoie, Agathe, productrice de légumes pour la ferme bio NeoFarm, sera présente pour animer un atelier mêlant dégustations de légumes de saison et discussion sur l'agroécologie.

Atelier, dégustation et échanges sur la consommation locale et de saison.

Samedi 18 juin à 11h

67 rue de Bezons 92400 Courbevoie
www.boutique.laruchequiditoui.fr

Calbanons de la Cafrine

Association Producteur et fermier du Grand Sud

Saint-Pierre, La Réunion



L'association Producteur et fermier du Grand Sud a pour objectif de valoriser et de faire connaître les produits du terroir réunionnais, de fédérer les agriculteurs du sud de La Réunion, de faire vivre l'économie locale et de proposer aux consommateurs des produits frais à des prix attractifs. Pour se faire, elle organise régulièrement des marchés de producteurs locaux.

Marché nocturne de producteurs locaux.

Vendredi 17 juin de 16h à 21h

Grand Bois 97410 Saint-Pierre

www.facebook.com/Association-Producteur-Et-Fermier-Du-Grand-Sud

Fromagerie Jean-Marie Beaudoin

Oise, Hauts-de-France



Productrice de fromage depuis 1993, la fromagerie Beaudoin défend une agriculture naturelle, pour minimiser son impact sur l'environnement. Ses vaches sont alimentées exclusivement avec de l'herbe provenant des pâtures et elle travaille avec des producteurs locaux en circuits courts. Les fromages proposés sont 100 % bio, fabriqués dans le respect du produit et du consommateur.

« Fête du foin et du fromage » avec une exposition de tracteurs, des récoltes du foin, des conférences sur l'alimentation, un marché de producteurs, un bal folk et autres animations.

Samedi 18 et dimanche 19 juin

6 rue du Grand Chemin

60650 Villers-sur Auchy

www.fromageriebeaudoin.com

Maison communale de Douains

La Ruche qui dit Oui

Eure, Normandie



La maison communale de Douains fait partie des 1 500 points de distribution de La Ruche qui dit Oui et vend les produits d'agriculteurs locaux directement aux consommateurs. Cette ruche rassemble des dizaines de producteurs des alentours : céréaliers, éleveurs, maraîchers, brasseurs, cidriculteurs...

« Apéruche » pendant la distribution de La Ruche qui dit Oui : moment de convivialité et de partage, rencontres, dégustations et animations.

Vendredi 17 juin à 17h30

6 rue du Village 27120 Douains



Noyeraie des Borderies
Bienvenue à la ferme
La Ruche qui dit Oui
Charente, Nouvelle-Aquitaine



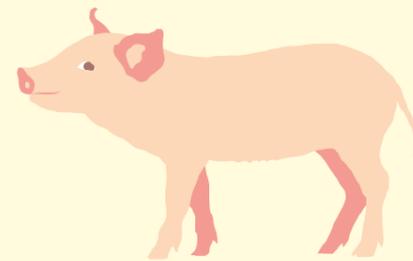
Sur d'anciennes vignes à cognac trône aujourd'hui la noyeraie familiale des Borderies, qui s'étend sur un domaine de 18 hectares. Lors de la crise du cognac dans les années 1980, la famille décide de planter des noyers et de reconverter son exploitation. Bel exemple de la jonction entre conservation de la nature et conservation du patrimoine, la noyeraie des Borderies est en conversion vers l'agriculture biologique et travaille uniquement en circuit court pour proposer des noix de qualité exceptionnelle. **Visites du verger et de l'atelier de décortilage de noix et dégustation des produits du domaine.**

Vendredi 17 juin
3 chez Devaud 16100 Louzac-Saint-André
www.noyeraie.com

Grange du lycée Desclaude,
Les Paniers de producteurs
Charente-Maritime, Nouvelle-Aquitaine



L'association Les paniers de producteurs est née de l'union de jeunes agriculteurs de Charente-Maritime, décidés à se regrouper pour vendre ensemble le fruit de leur



travail en mettant en place un système de *drive* fermier. Toutes les semaines, les consommateurs peuvent commander un panier de fruits ou légumes locaux et de saison ainsi qu'un panel de produits divers et variés (laitages, viande, œufs, jus de fruits, vin, farine, légumes secs) *via* leur boutique en ligne.

Présentation de l'association, échanges avec les producteurs et dégustations de produits.

Vendredi 17 juin
74 rue Georges Desclaude 17100 Saintes
www.ja.fr

D'lices des près
Bienvenue à la ferme
Creuse, Nouvelle-Aquitaine



Depuis plus de 20 ans, Jean-Philippe Lucat est éleveur de vaches laitières dans son exploitation labellisée à Haute Valeur Environnementale. Passionné par son métier, il transforme lui-même le lait de son troupeau en fromages, crèmes fraîches, glaces, bûches de Noël et commercialise ses produits en circuit court.

Visite de l'exploitation et vente de produits de la ferme.

Samedi 18 juin
Chemin d'au villard
23300 Saint-Maurice-la-Souterraine

La Ruche d'Aussevielle,
l'atelier de la fresque
et de l'alimentation
La Ruche qui dit Oui
Pyrénées-Atlantiques,
Nouvelle-Aquitaine



Créée en 2014, l'association La Ruche d'Aussevielle organise toutes les semaines un marché réunissant une quarantaine de producteurs locaux dans une grange historique, la grange Margalide.

Elle accueillera, pour les JNagri, l'atelier de la fresque de l'alimentation, un atelier ludique et pédagogique qui a pour objectif d'accompagner les participants vers une alimentation plus durable et une prise de conscience des différents impacts de leur alimentation.

Atelier ludique sur l'alimentation, marché de producteurs locaux et goûter gourmand.

Dimanche 19 juin à 15h sur inscription
à catherine.chevassut@free.fr
1 chemin de la Bristette 64230 Aussevielle

Jardins de la Bastille
Vendée, Pays de la Loire



«Les jardins de la Bastille» est une coopérative agricole proposant la vente de légumes et de fruits de saison, cultivés en agriculture biologique. L'exploitation, engagée sur le territoire local, propose régulièrement des activités et participe à divers marchés de producteurs locaux dans la région.

Vente de légumes, confitures, tisanes, plants de fleurs. Buvette et restauration sur place.

Dimanche 19 juin sur inscription pour
le repas du midi au 06 80 17 59 60
55 rue du Château 85200 Bourneau

Marché paysan de Graveson
Bouches-du-Rhône,
Provence-Alpes-Côte d'Azur



Le marché paysan de Graveson, l'un des premiers marchés paysans de la région, réunit une vingtaine de producteurs locaux défendant la qualité et l'authenticité des produits proposés. De mai à octobre, le marché anime le territoire en proposant des ventes mais aussi des animations et soirées à thèmes.

Marché paysan et animations autour du thème « le sport en folie ».

Vendredi 17 juin de 17h à 20h
Place du Marché 13690 Graveson





L'AGRICULTURE AU SERVICE D'INITIATIVES SOCIALES

La Boutik' d'Avenir

Puy-de-Dôme, Auvergne-Rhône-Alpes



Nés de la volonté d'apporter des solutions de consommation en accord avec des valeurs humaines et environnementales, la Boutik' d'Avenir et son café associatif se veulent un lieu de passerelle entre les habitants de la région et des initiatives locales. Les produits et services proposés, le mobilier et la décoration du lieu sont éco-conçus et favorisent une production raisonnée, locale et biologique.

Rencontres, moments d'échanges et de convivialité.

Du vendredi 17 au dimanche 19 juin
31 rue Jean Moulin
63570 Brassac-Les-Mines

GAEC de la Motte

Doubs, Bourgogne-Franche-Comté



Le Groupement Agricole d'Exploitation en commun de la Motte regroupe plusieurs activités agricoles : un élevage de vaches laitières montbéliardes et 30 hectares de

culture de céréales (blé, colza, orge). La ferme, engagée en agriculture raisonnée, propose régulièrement des activités et animations à destination du public.

Visite de la ferme, marché de producteurs, animations, marche sportive « les couleurs de l'espoir » organisée en soutien aux personnes malades d'un cancer.

Dimanche 19 juin
11 rue de l'Échelet 25250 Bournois
www.facebook.com/gricultrice

Mairie de Saint-Jean-de-Bonneval

Aube, Grand Est



Plusieurs associations (Les Agriculteurs ont du cœur, Les Paniers de Saint-Jean) seront réunies à Saint-Jean-de-Bonneval à l'occasion des JNagri où le premier Jardin de Campagne Solidaire (JACS) de l'Aube sera inauguré. Les JACS s'appuient sur 4 principes : la générosité, la solidarité, l'expérience et l'éducation pour permettre à des publics éloignés de l'agriculture de la découvrir.

Accueil, présentation des Jardins de Campagne Solidaires, mots des associations et partenaires, et signature de la Convention.

Samedi 18 juin à 11h
20 rue de l'Église
10320 Saint-Jean-de-Bonneval



Cueillette de Peltre

Moselle, Grand Est



Entourée de champs de blé et de vaches, la cueillette de Peltre fait partie de « Chapeau de paille », un groupement de 34 cueillettes partout en France. L'exploitation accueille des visiteurs pour une libre cueillette de fruits et légumes dans son verger et son potager. 60 variétés de fruits et légumes sont cultivées par Estelle et Vincent Tillement, qui proposent de nombreuses activités durant la saison d'ouverture.

Découverte de la cueillette en remorque avec un tracteur. Dégustation des jus de fruits et légumes.

Samedi 18 juin
Avenue de Strasbourg 57245 Peltre
www.cueilletedepeltre.fr

Esprit fermier

Somme, Hauts-de-France



Esprit fermier est un magasin de vente directe créé par un groupe d'agriculteurs de Picardie, pour distribuer leurs produits locaux à Glisy, près d'Amiens. En créant ce magasin, conçu comme un lieu d'échanges et de rencontres, le collectif souhaite valoriser les relations humaines, la transparence avec ses clients et l'authenticité des produits fermiers.



Rencontre avec les producteurs qui présenteront leurs savoir-faire, leurs parcours et leurs métiers.

Samedi 18 juin
1 allée de Maître Zacharius 80440 Glisy
www.espritfermier.com

Les jardins BiotopiHa

Seine-et-Marne, Île-de-France



« Les jardins BiotopiHa » est une entreprise qui produit des légumes bio, grâce à des méthodes douces, et vendus localement. Reconnue Entreprise Adaptée et Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale par l'État, elle emploie à 55 % des travailleurs handicapés et œuvre pour leur insertion sociale.

Participation aux travaux de l'exploitation (plantations, désherbage et cueillette) pour en savoir plus sur le compostage et atelier compostage, observatoire de la biodiversité pour les naturalistes en herbe et apéritif partagé.

Samedi 18 juin, atelier et observatoire à 11h
Rue des Près Neufs 77000 Vaux-le-Pénil
www.biotopiha.fr

Marché aux fruits et légumes André-Vidau

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

Le marché aux fruits et légumes de Saint-Étienne du Grès est l'un des plus importants marchés agricoles professionnels de la région Sud-Est. Sa devise, « Cueilli le matin, vendu l'après-midi, sur les étals le lendemain » est un gage de fraîcheur et de qualité qui en a fait l'un des premiers marchés circuit court de la région. Engagé dans une démarche écologique et solidaire, il est doté de 14 ombrières photovoltaïques assurant une production électrique durable et une protection contre la pluie et le soleil des produits proposés à la vente.

Participation à une collecte des invendus auprès des professionnels du marché pour les distribuer à des associations caritatives.

Vendredi 17 juin à 14h
Place du Marché 13103 Saint-Étienne du Grès

Potagers & Compagnie

Var, Provence-Alpes-Côte d'Azur



Potagers & Compagnie est une jeune entreprise sociale et solidaire installée dans une ferme où se trouvent un verger et un petit élevage de poules pondeuses. L'équipe propose des formations à destination des professionnels et des particuliers pour découvrir des modules courts et techniques

sur l'agroécologie et la permaculture. En tant que bureau d'études, Potagers & Compagnie accompagne également des projets de création de potagers d'entreprise et de fermes maraîchères municipales.

Portes ouvertes, food truck et apéritif offert.

Vendredi 17 juin
Chemin de Milan 83143 Le Val
www.potagers-compagnie.fr

AGRICULTURE URBAINE

Résidence Les Jardins perchés

Indre-et-Loire, Centre-Val de Loire



« Les Jardins perchés » est un projet innovant d'agriculture urbaine à Tours, dans une résidence de 76 logements sociaux. Ce concept associe la production de végétaux (principalement des légumes) au sol et en toiture à des activités pour le grand public, des temps de formation, de la recherche et du développement. Les produits issus de cette exploitation originale sont commercialisés en circuits courts. Au-delà de la commercialisation des produits, le projet a pour objectif d'animer le territoire, de reconnecter villes et agriculture, d'installer une plus large biodiversité en ville et de former les publics à l'agriculture urbaine.

Visite de la résidence Les Jardins perchés.

Samedi 18 juin sur inscription
au 07 72 45 76 44
3 bis rue de la Milletière 37100 Tours
www.jhabitemonjardin.com



Etika Spirulina – Tous en bottes

Nord, Hauts-de-France



Le CIVAM Hauts-de-France (Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural) organise chaque année l'opération « Tous en bottes » et propose des portes ouvertes de fermes du territoire pour dévoiler les coulisses de leurs professions.

La ferme Etika Spirulina, productrice de spiruline, présentera pour l'occasion son projet de culture de cet aliment incomparable dans une ferme urbaine, à Villeneuve-d'Ascq. Elle œuvre dans un écosystème qui se développe avec des maraîchers, un apiculteur et une brasserie pour développer une agriculture durable dans les villes.

Stand de découverte de la serre de spiruline et son laboratoire, panneaux pédagogiques et dégustations.

Samedi 18 juin
45 bis rue de la Distillerie
59493 Villeneuve-d'Ascq
www.tousenbottes.fr

Le Paysan Urbain

La Ruche qui dit Oui

Paris 20^e, Île-de-France



Association créée en 2015 pour promouvoir une agriculture urbaine responsable, inscrite dans l'économie sociale et solidaire, le Paysan Urbain est implanté à Paris et Marseille et a pour objectif de favoriser l'agriculture agro-écologique locale, l'in-



clusion sociale par la création d'emplois et la transition écologique. L'alimentation y est conçue comme un moyen de reconnecter les citoyens à leur environnement et à l'économie locale au travers d'ateliers, d'événements et de dégustations.

Sensibilisation à l'agriculture urbaine et ventes de plants, fleurs et micro-pousses aromatiques.

Vendredi 17 et samedi 18 juin de 11h à 17h
14 rue Stendhal 75020 Paris
www.lepaysanurbain.fr

Le Village potager

Bienvenue à la ferme

Seine-et-Marne, Île-de-France



Le Village potager est une ferme maraîchère bio située à la lisière de la forêt de Fontainebleau, qui cultive une centaine de variétés de légumes. Ses pratiques se veulent respectueuses du vivant en travaillant le moins possible le sol, en utilisant des engrais verts et en développant la biodiversité. Son emplacement lui permet d'être connectée à un écosystème naturel et foisonnant. Ce tiers-lieu accueille également du public et des séminaires pour sensibiliser aux pratiques agricoles responsables.

Visite guidée de la ferme par sa fondatrice autour du quotidien de la ferme et l'avenir de l'agriculture.

Vendredi 17 à 16h et samedi 18 juin à 11h
sur inscription à ce lien
3300 route de Larchant
77140 Saint-Pierre-lès-Nemours
www.levillagepotager.com

UNE PÉDAGOGIE EN FAVEUR DE L'AGRICULTURE



POUR LES SCOLAIRES

Commune de Cercy-la-Tour Nièvre, Bourgogne-Franche-Comté



La commune de Cercy-la-Tour donne rendez-vous à plus de 200 élèves pour rencontrer des agriculteurs de céréales, des vigneron, des éleveurs de bovins ou encore des producteurs de fromages de chèvres. Sur chaque stand, plusieurs intervenants présenteront leur métier, du technicien en aliment du bétail au vétérinaire en passant par le mécanicien agricole, pour sensibiliser les écoliers et collégiens de la région aux différentes professions du secteur.

Présentation par des agriculteurs de leurs productions et de leurs métiers, dégustation de produits locaux et restauration sur place.

Vendredi 17 juin
Place d'Aligre 58340 Cercy-la-Tour

Lycée agricole Le Gros Chêne Morbihan, Bretagne



Le lycée agricole Le Gros Chêne forme des élèves de deuxième cycle aux différents métiers liés à l'agriculture, notamment de l'agroalimentaire, de l'élevage, du

maraîchage, de la vente, de la recherche, du tourisme ou de l'environnement. Il propose également des cycles en apprentissages, courts ou diplômants.

Visite de l'élevage (vaches laitières, cochons, poules pondeuses), animation musicale, découverte du magasin de producteurs, démonstration de chiens de bergers qui gardent des troupeaux bovins, balade à poney, baptême de tracteur et animations pour les enfants.

Dimanche 19 juin
Rue de Bretagne 56300 Pontivy
www.legroschene.fr

Le Campo Santo Loiret, Centre-Val de Loire



Bâti au XII^e siècle, le Campo Santo est un lieu emblématique de la ville d'Orléans. Ancien cimetière, il a ensuite été transformé en halle aux grains et accueille aujourd'hui de nombreux événements culturels. Orchestré par Open Agrifood, le Campo Santo sera le point névralgique des Journées Nationales de l'Agriculture à Orléans. Des animations, activités pédagogiques, produits locaux seront à découvrir autour de la culture du blé, du maraîchage, des semences et plants agricoles. Le site accueillera pour l'occasion 500 élèves.

Découverte de nombreux stands, marché de producteurs locaux, initiation au tracteur, concerts barbecues.

Du vendredi 17 au dimanche 19 juin
16 rue Dupanloup 45000 Orléans
www.openagrifood-orleans.org

Confitdélices de Sophie – L'Arche de Noé

Ardennes, Grand Est



L'Arche de Noé est un espace pédagogique d'accueil, ayant pour objectif de transmettre l'amour et le respect des animaux aux petits comme aux grands. Centre d'information pour les personnes souhaitant adopter un animal, le lieu propose également des séances de méditation animale et d'accueil des groupes scolaires. Les propriétaires Romain et Sophie élaborent aussi des confitures faites maison, disponibles à la vente.

Visite de la ferme.

Samedi 18 juin (payant, 9 € par adulte, gratuit pour les moins de 2 ans)
8 La Fosse aux Chevaux 08260 Éteignières
www.archedenoe08.com

La ferme du Pichet

Bienvenue à la ferme

Vosges, Grand Est



Entre les villes thermales de Vittel et de Contrexéville, la ferme du Pichet cultive des céréales en agriculture biologique, élève un troupeau de vaches laitières et produit de la viande. Ferme pédagogique agréée, elle accueille petits et grands pour leur faire découvrir la vie d'une exploitation agricole.

Visite de la ferme réservée aux scolaires.

Vendredi 17 juin (payant, 10,50 € par élèves)
1 rue Fort Julien 88800 Norroy-sur-Vair
www.fermedupichet.fr

Domaine expérimental de la Fage

Aveyron, Occitanie



À 800 mètres d'altitude, sur le plateau du Larzac, le domaine de la Fage est une unité expérimentale de l'INRAE, l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, qui élève 1 000 brebis laitières ou viandes en plein-air intégral. Ses activités de recherche ont pour objectif de répondre aux préoccupations des éleveurs, mais aussi de la société pour bâtir l'agriculture de demain.

Visites pour des élèves de primaire de la bergerie, d'une salle de traite et des prairies où vivent des brebis.

Vendredi 17 juin (réservé aux scolaires)
La Fage 12250 Saint-Jean-et-Saint-Paul



Fraunié Plants
Regardez la terre !
Gard, Occitanie



Fraunié Plants est une pépinière qui cultive son savoir-faire depuis 1988, situé dans le berceau du melon du Quercy. Fondé par Danny et Jean-Claude, toute la famille est aujourd'hui impliquée dans la pépinière qui propose des plants en agriculture raisonnée et bio, plus responsable et durable.

Ateliers pour petits et grands, visite de la pépinière, explications et découverte du métier de maraîcher.

Du vendredi 17 au dimanche 19 juin
Chemin du Grand Plantier 30740 Le Cailar
www.fraunie-plants.fr

Laboratoire Futura Gaïa
Regardez la terre !
Gard, Occitanie



Dans leur laboratoire, les équipes de Futura Gaïa travaillent à innover en agriculture. En moins de 3 ans, elles ont par exemple créé la première solution d'agriculture verticale automatisée sur sol vivant en géoponie rotative au monde. Cette dernière permet aux exploitants agricoles de produire des végétaux d'excellente qualité sans utilisation

de pesticides et en consommant 95 % d'eau de moins qu'une culture en plein champ.

Visite du laboratoire de recherche et développement de Futura Gaïa.

Vendredi 17 juin sur inscription sur futuraGaia.com
Chemin du Pont des Îles 30230 Rodilhan
www.futuraGaia.com

Cité des abeilles –
Ruchers Sainte Marie
Regardez la terre !
Haute-Garonne, Occitanie



Exploitation apicole depuis 1963, les ruchers de Sainte Marie sont composés de 1 000 ruches entretenues par la famille Morlière depuis trois générations. Plus récemment, la famille a lancé la Cité des abeilles, un musée dédié à l'insecte et à ses produits, permettant aux visiteurs d'en savoir plus sur ce maillon essentiel de la biodiversité.

Visite de l'exploitation et de la Cité des abeilles, de la miellerie et du musée.

Du vendredi 17 au dimanche 19 juin sur inscription au 05 61 79 68 04 (payant, 5 € par groupe de 20 personnes)
Le Village 31510 Génos
www.lherberiedelasaulx.fr



Maison Carayon
Gers, Occitanie



Nuciculteurs depuis plusieurs générations, la maison Carayon cultive la noisette au cœur de la Lomagne gersoise sur des vergers de 60 hectares. Huiles, farines, pâtes à tartiner et noisettes grillées sont élaborées en famille dans une démarche de qualité, respectueuse de l'environnement.

Visite dédiée aux scolaires des noisetiers et découverte de la fabrication de pâte à tartiner.

Vendredi 17 juin
La Petite Tardanne 32340 Castet-Arrouy
www.maisoncarayon.com

Asinerie Kuleni
Regardez la terre !
Pyrénées-Orientales, Occitanie



Situé à quelques kilomètres de Perpignan au milieu de la nature, ce lieu unique, au décor évoquant le Mexique, développe toutes sortes d'activités en lien avec l'âne catalan. Cet animal, connu pour sa beauté et sa grandeur, est en voie de disparition. L'asinerie veille à sa préservation, sa reproduction et sa valorisation, à travers une agriculture responsable et de nombreuses animations proposées aux publics.

Découverte du véritable âne catalan et animations ludiques.

Du vendredi 17 au dimanche 19 juin sur inscription à l'adresse asinerie.kuleni@gmail.com
Estany de Nyils 66300 Ponteilla
www.kuleni.fr



ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES ET LIEUX DE FORMATION

Lycée professionnel Assomption Mont-Blanc
Haute-Savoie, Auvergne-Rhône-Alpes



Le lycée professionnel Assomption Mont-Blanc de Combloux est un établissement catholique professionnel sous contrat avec le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. L'établissement propose des formations de l'enseignement agricole dès la 4^e et 3^e, un CAP service aux personnes et vente en espace rural, et un bac professionnel service aux personnes et aux territoires.

Portes ouvertes de l'établissement.

Vendredi 17 de 14h à 19h sur inscription au 04 50 58 61 93
125 route du Lycée 74920 Combloux
www.assomption-montblanc.com

ENILBIO

Jura, Bourgogne-Franche-Comté



L'École Nationale d'Industrie Laitière et des Biotechnologies forme le futur personnel des entreprises dans les secteurs de l'agroalimentaire, du lait, des bio-industries, des biotechnologies, et de la qualité. Elle accueille chaque année 600 étudiants et stagiaires, en formation initiale et continue. Bac Pro, BTS, CAP et licences professionnelles sont proposées dans cet établissement de 5 000 m² comprenant de nombreuses infrastructures, ateliers et installations pédagogiques de transformation alimentaire.

Visite guidée de 1h15 par une galerie vitrée qui surplombe les ateliers de transformation alimentaire.

Vendredi 17 juin à 9h et à 10h30
Rue de Versailles 39800 Poligny
www.enil.fr

Exploitation du lycée agricole Bienvenue à la ferme

Territoire de Belfort,
Bourgogne-Franche-Comté



Le lycée agricole Lucien Quelet propose de nombreuses formations aux métiers de l'agriculture, de l'alimentation, de l'agronomie... Chaque année, 330 élèves et étudiants bénéficient d'un enseignement complet et des multiples infrastructures

pédagogiques de l'établissement, dont l'exploitation du lycée. Cette ferme constituée de 1 700 m² de serres et d'un hectare de maraîchage et d'horticulture est un outil de formation et d'expérimentation unique pour les élèves.

Découverte de la ferme du lycée et de son site naturel.

Vendredi 17 et samedi 18 juin
95 rue de Turennes 90300 Valdoie
www.valdoie-formation.fr

Lycée horticole d'Hennebont

Morbihan, Bretagne



Le lycée horticole d'Hennebont propose des formations aux métiers de l'horticulture : paysage, production horticole, fleuristerie et vente. Maîtrise du savoir-faire agricole, connaissance de la nature, créativité, communication et vente y sont enseignées et la culture bio y est pratiquée depuis les débuts de l'établissement.

Visite des serres et de la plantation de thé et animations autour des plantes pour les enfants.

Dimanche 19 juin
76 rue du Talhouët 56700 Hennebont



Lycée Albert de Mun

Paris 7^e, Île-de-France

Si les sols produisent 98 % de notre alimentation et abritent un quart de la biodiversité, leur rôle crucial n'est pas suffisamment (re)connu. Sparknews et l'association Ludi Soli, en partenariat avec Moët Hennessy, ont donc co-créé L'atelier des sols vivants, un outil pédagogique qui vise à sensibiliser et acculturer un public large aux enjeux liés à la préservation et la régénération des sols. L'objectif est de mettre en lumière les connaissances fondamentales des sols, comprendre les pressions qui les menacent et, surtout, ouvrir la discussion sur des solutions concrètes pour préserver l'équilibre sous-terrain. Pédagogue et concret, cet atelier a également bénéficié du regard scientifique d'un comité d'experts scientifiques et de la société Gaïago, experte dans la valorisation des sols.

Atelier.

Vendredi 17 juin de 9h à 13h, sur inscription à aberanger@sparknews.com
2 rue d'Olivet 75007 Paris
www.albertdemun.eu



Lycée agricole Orthez

Pyrénées-Atlantiques,
Nouvelle-Aquitaine



L'Agro Campus 64 propose des formations pour les scolaires, les étudiants ou les professionnels autour des métiers de l'agriculture. Les formations scolaires commencent dès la 4^e, et permettent de se professionnaliser dans les sciences de l'agronomie et du vivant, dans la gestion d'une exploitation agricole, dans les problématiques environnementales ou encore dans l'aménagement paysager.

Présentation des métiers et des savoir-faire, dégustation des produits transformés de la ferme du lycée.

Vendredi 17 et samedi 18 juin
1595 avenue François Mitterrand
64300 Orthez
www.agrocampus64.fr



VERS L'AGRICULTURE DE DEMAIN...

VERS L'AGRICULTURE DE DEMAIN...



INRAE Bretenièrre

Côte-d'Or, Bourgogne-Franche-Comté



Le CAS-SYS est une plateforme de recherche et d'expérimentation collaborative de l'INRAE. Sur 120 hectares, des chercheurs travaillent en concertation avec des agriculteurs pour trouver des solutions visant une agriculture plus respectueuse de l'environnement et une alimentation bénéfique à la santé des consommateurs. Les systèmes agroécologiques en semis direct, avec travail du sol sans pesticides, y sont testés par les chercheurs de l'INRAE Bretenièrre.

Portes ouvertes autour du thème « Pour une agriculture durable et un futur en bonne santé : expérimenter ! ». Visites, animations, ateliers, exposition de machines agricoles.

Samedi 18 et dimanche 19 juin
Unité expérimentale INRAE
du domaine d'Époisses 21110 Bretenièrre
www.inrae.fr/evenements

Association Des Racines et des Plaines

Nièvre, Bourgogne-Franche-Comté



L'association Des Racines et des Plaines regroupe de jeunes agriculteurs nivernais, qui réfléchissent ensemble à l'avenir de l'agriculture locale. L'association organise des rencontres, événements, débats autour de préoccupations environnementales et agricoles.

Fête de l'agriculture avec présentation d'animaux, de matériels agricoles anciens et vente de produits locaux.

Samedi 18 juin
Lieu dit Sourdes 58400 Varennes-les-Narcy
www.facebook.com/DesRacinesetDesPlaines

Sur les pistes du printemps bio

Haute-Saône,
Bourgogne-Franche-Comté



Organisé depuis 2017 en Haute-Saône, « Sur les pistes du printemps bio » est un événement qui donne l'occasion à trois ou quatre fermes, dans un rayon proche, d'ouvrir leurs portes au grand public le temps d'une journée. Cet événement poursuit plusieurs objectifs : communiquer autour de l'agriculture biologique, créer du lien entre consommateurs et producteurs et promouvoir les produits bio et locaux.

Cette année, quatre fermes participent : la ferme de la Colombe qui élève des vaches allaitantes et des porcs en plein air, l'EARL du Bochet qui élève des vaches laitières et allaitantes, le potager d'Augustine qui cultive des fruits et légumes et la ferme de la Charmoye spécialisée dans la culture des petits fruits et leur transformation.

Portes ouvertes des fermes et rencontre avec les agriculteurs.

Dimanche 19 juin
Au potager d'Augustine - 15 route du Trage
70300 La Chapelle-lès-Luxeuil
Ferme de la Charmoye -
Rue du Moulin Magnon 70200 Franchevelle
EARL du Bochet - 1 route d'Amblans
70200 Bouhans-lès-Lure
Ferme de la Colombes - 6 rue de la Chainey
70200 Dambenoît-lès-Colombe
www.facebook.com/people/GAB

Ferme expérimentale du Caté

Finistère, Bretagne



Implantée à Saint-Pol-de-Léon, au cœur de la zone légumière et horticole de Bretagne, la station Caté conduit des programmes de recherche appliquée en légumes frais, horticulture ornementale et champignons cultivés. Ces programmes visent à résoudre les problèmes techniques rencontrés en production ou à répondre aux évolutions des consommations. La ferme travaille directement avec plus de 2 500 légumiers et horticulteurs.

Visite de la station d'expérimentation, découverte des cultures et animations pour les enfants.

Dimanche 19 juin
1609 Vézendoquet 29250 Saint-Pol-de-Léon
www.station-cate.fr

Biogaz de la Vilaine

Ille-et-Vilaine, Bretagne



La station de méthanisation Biogaz de la Vilaine a été créée par quatre agriculteurs, soucieux de l'impact environnemental de leurs productions et de mieux gérer leurs déchets organiques.

Le procédé de méthanisation, en transformant ces déchets organiques en gaz vert, permet de réduire l'émission de gaz à effet de serre et de produire une énergie renouvelable.

Visite de la station de méthanisation, découverte du procédé et du matériel agricole.

Dimanche 19 juin
La Mare Doux 35310 Chavagne
www.biogazdelavilaine.fr

NeoFarm, ferme technologique

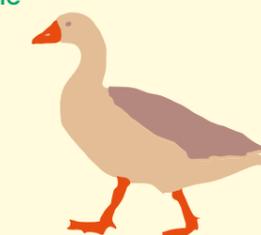
Yvelines, Île-de-France



NeoFarm conçoit et supervise pour ses partenaires des fermes en maraîchage bio technologiques. NeoFarm propose des outils technologiques, pour une production locale de fruits et légumes bio, au sein d'exploitations installées à proximité des villes, avec une distribution des produits en circuit court. En partenariat avec les acteurs du territoire, au premier rang desquels les collectivités et les agriculteurs, NeoFarm veut avoir un impact sur les modes de consommation des citoyens.

Visite pour découvrir la ferme de Saint-Nom-La-Bretèche : parcours sur la ferme pour explorer les jardins extérieurs et les zones de biodiversité, présentation des pratiques agroécologiques, visite des espaces sous serre et démonstration des outils technologiques.

Vendredi 17 juin
Chemin des Quarante Arpents
78860 Saint-Nom-la-Bretèche
www.neo.farm





Centre INRAE Val de Loire Indre-et-Loire, Centre-Val de Loire



Le centre INRAE Val de Loire développe des recherches et des études pluridisciplinaires dans le domaine de l'agriculture et de l'alimentation, sources d'innovations pour une meilleure durabilité des ressources naturelles, des systèmes agricoles et forestiers et de la biodiversité. Répartis sur 1 500 hectares, les dispositifs expérimentaux du centre permettent de développer de nouveaux modèles et d'étudier des ressources génétiques, animales, végétales ou microbiennes pour acquérir des données particulièrement originales.

Trois visites guidées d'une heure sur les thèmes « Nouvelles plantes fourragères et appétence animale », « Adaptation des forêts au changement climatique » et « Compostage et méthanisation des effluents d'élevage ».

Vendredi 17 et samedi 18 juin sur inscription
INRAE 37380 Nouzilly
www.inrae.fr/centres/val-de-loire

Négoce agricole Pissier Loir-et-Cher, Centre-Val de Loire



Pissier est une entreprise agricole familiale créée dans le Loir-et-Cher en 1942, qui poursuit la mission d'apporter des solutions innovantes et personnalisées aux métiers

de la terre pour produire et aménager de façon performante et durable. Elle propose des services de conseil, de vente de graines et d'engrais, de collecte des céréales et de transports.

Rencontres avec les acteurs de la filière agricole, marché de producteurs, animations pour les enfants.

Samedi 18 juin
1 rue de la Haie de Pré
41240 Beauce-la-Romaine

Institut Diversité Écologie et Évolution du Vivant (IDEEV) Essonne, Île-de-France



L'Institut Diversité Écologie et Évolution du Vivant est une fédération de recherche composée de trois unités fondatrices et quinze équipes associées. Les membres de l'IDEEV mènent des recherches dans les domaines de l'écologie et de l'évolution, sur une large gamme d'organismes incluant des procaryotes (bactéries et archées) et des eucaryotes (protistes, plantes, champignons, animaux). Les approches utilisées sont diversifiées, puisqu'elles vont de la génétique quantitative jusqu'à l'écologie fonctionnelle en passant par la biologie, la génétique et la génomique des populations.

Visite d'un laboratoire de génétique et de l'unité expérimentale en charge des expérimentations agronomiques.

Vendredi 17 juin à 9h sur inscription
à sylvie.salamitou@universite-paris-saclay.fr
12 route 128 91190 Gif-sur-Yvette
www.moulon.inra.fr



Chambre d'agriculture de Guyane Guyane



La Chambre d'agriculture de Guyane poursuit, à l'image des autres chambres du réseau, quatre missions principales : conseiller les entreprises agricoles, accompagner le développement rural, favoriser la recherche et l'innovation, être porte-parole du monde rural et interlocuteur des pouvoirs publics.

À ce titre, elle accompagne notamment les personnes souhaitant se lancer dans l'agriculture, avec des ressources et un accompagnement à l'installation. Pour les JNagri, la Chambre d'agriculture de Guyane organise de nombreux événements : découverte des missions de la Chambre d'agriculture, des formations pour devenir agriculteur et agricultrice, rencontre autour du Label RUP Guyane, tables rondes sur les thèmes « Accéder au foncier en Guyane » et « Devenir agriculteur et agricultrice : le parcours à l'installation », découverte de la production et la consommation responsable, rencontres autour du projet agricole « Yana Wassai » avec l'entreprise Bio Stratège, conférence sur le bien-être animal et forum des Organisations Professionnelles Agricoles de Guyane.

Rencontres, visites et conférences en partenariat avec les acteurs locaux de l'agriculture et de l'alimentation.

Vendredi 17 et samedi 18 juin sur inscription
à chambagri973@gmail.com
1 avenue des Jardins de Sainte Agathe
97355 Macouria
www.guyane.chambre-agriculture.fr

Centre d'affaires Agri-Viti de Vouziers

Ardennes, Grand Est



Le Centre d'affaire Agri-Viti du Crédit Agricole du Nord-Est propose des expertises tournées vers l'agriculture comme l'accompagnement à l'installation de jeunes agriculteurs et viticulteurs à la transition énergétique ou à l'innovation en agriculture. **Portes ouvertes et échanges avec des professionnels.**

Vendredi 17 et samedi 18 juin
28-30 place Carnot 08400 Vouziers
www.credit-agricole.fr/particulier/agence/vouziers

Ferme expérimentale ASTER de Mirecourt

Vosges, Grand Est



La ferme ASTER est une unité de recherche du département scientifique ACT (Action, Transitions et Territoires) de l'INRAE. Elle est dotée d'une exploitation de type polyculture-polyélevage diversifiée en agriculture biologique. Tous les produits sont cultivés dans une logique d'autonomie qui vise à mieux rémunérer le travail agricole et à une meilleure prise en compte des ressources naturelles. Depuis 2017, 4 kilomètres de haies ont été plantés.

Visite guidée.

Vendredi 17 juin, de 14h à 16h sur inscription
au 03 29 38 55 00 ou amandine.durpoix@inrae.fr
662 avenue Louis buffet 88500 Mirecourt
www.nancy.inrae.fr/sad-aster

EARL d'Allemagne Aisne, Hauts-de-France



La ferme Pilote d'Asel est un projet lancé par l'exploitation EARL d'Allemagne pour développer des techniques innovantes et alternatives, allier performance économique et environnementale et réduire l'utilisation de produits de protection des plantes. Elle produit des betteraves, des oignons, des légumes ou du colza en mesurant, par exemple, l'impact de son activité sur la présence de petit gibier, en travaillant avec les apiculteurs locaux ou en développant des outils pour tracer l'impact des produits phytosanitaires.

Journée d'animations avec un marché gourmand, une exposition de matériel ancien et nouveau, une balade à poneys, une visite des essais et une tombola.

Samedi 18 juin
Ferme d'Allemagne 02000 Laon
www.aselnegoce.fr

Cuma La Verloossoise Pas-de-Calais, Hauts-de-France



À l'occasion des Journées Nationales de l'Agriculture et du reportage « Dans les bottes de ceux qui nous nourrissent », la Cuma La Verloossoise organise une séance de projection suivie d'un débat avec Thierry Baillet, célèbre pour sa chaîne YouTube

intitulée « Thierry agriculteur d'aujourd'hui ». Le débat sera l'occasion, pour professionnels et particuliers, d'échanger sur les enjeux actuels et les perspectives de l'agriculture.
Projection et échange autour du documentaire « Dans les bottes de ceux qui nous nourrissent ».

Vendredi 17 juin, de 19h à 21h
131 chemin de Loos 62980 Vermelles

INRAE Hauts-de-France Somme, Hauts-de-France



Sur un domaine de 166 hectares, le centre de l'INRAE Hauts-de-France mène des recherches et des expérimentations dans les champs sur l'innovation variétale et les itinéraires agronomiques des grandes cultures.

Visite guidée pour découvrir les essais expérimentaux Ecophyto 2 dont l'objectif est de réduire les pesticides ou herbicides sur les grandes cultures et les émissions de gaz à effet de serre, visite de l'observatoire de recherche en environnement et démonstration de drone sur les cultures.

Vendredi 17 juin sur inscription
sur www.sondages.inrae.fr
2 chaussée Brunehaut 80200 Estrées-Mons
www.inrae.fr/centres/hauts-de-france



Ferme du Bocage Seine-Maritime, Normandie



En partenariat avec le Nichoir Coworking et la Maison de l'Europe, la ferme du Bocage accueillera une conférence table ronde sur les enjeux de la souveraineté agricole et de la sécurité. Elle sera animée par Patrick Salez, expert agricole à la Team Europe, réseau d'experts qualifiés sur les problématiques européennes et des acteurs du territoire. Ils aborderont les thématiques des nouveaux défis agricoles, du réchauffement climatique, de la croissance démographique, de l'impact de la guerre en Ukraine sur les marchés, ou encore des nouvelles politiques agricoles communes.

Conférence sur la souveraineté agricole, atelier collaboratif « La fresque du climat » pour comprendre l'essentiel des enjeux climatiques pour passer à l'action (payant, 15 €), atelier « Gestion du stress » pour les entrepreneurs du secteur (payant, 15 €).

Vendredi 17 juin à 10h30 sur inscription sur www.manager.coworking-lenichoir.fr
Rue du Bocage 76110 Goderville

Association Climatologique de la Moyenne-Garonne et du Sud-Ouest

Lot-et-Garonne, Nouvelle-Aquitaine



L'Association Climatologique dite ACMG, soutient les différents acteurs de la région dans leurs projets locaux pour faire face au changement climatique. Dans ce cadre, elle a mené une enquête auprès de 300 agriculteurs du Sud-Ouest pour trouver et discuter des solutions locales et innovantes d'adaptation durable.

Restitution de l'enquête menée par l'ACMG auprès des agriculteurs et échange.

Vendredi 17 juin de 10h à 11h30 sur inscription sur www.forms.gle/
846 allée de la Seynes
47310 Sainte-Colombe-en-Bruilhois
www.acmg.asso.fr

Laboratoire et ferme Futura Gaïa

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

La ferme Futura Gaïa conçoit et commercialise une solution d'agriculture verticale sur sol vivant, en environnement contrôlé et en géoponie rotative. Cette solution se veut complémentaire de l'agriculture raisonnée en plein champ. Afin de produire toute l'année et sans pesticides, Futura Gaïa associe une agronomie de précision et une technologie de pointe dans sa ferme de Tarascon.

Visite guidée.

Du vendredi 17 au dimanche 19 juin à 10h et à 14h
24 rue des Charretiers 13150 Tarascon
www.futuraGaia.com

DES DÉCOUVERTES INSOLITES



Palmiers Prestige

Drôme, Auvergne-Rhône-Alpes



Palmiers Prestige est une exploitation comprenant principalement des palmiers, mais aussi des oliviers et des plantes exotiques. Les palméristes, un métier rare, suivent les différents stades de culture des palmiers et accueillent leurs clients dans la palmeraie, où ces derniers peuvent choisir leur plante lorsqu'elle est encore en pleine terre.

Visites guidées, animations pour petits et grands.

Samedi 18 juin (visites guidées à 10h, 14h et 16h)

102 rue des Entrepreneurs
26250 Livron-sur-Drôme
www.palmiers-prestige.com

Les Alp'Agas du Beaufortain

Bienvenue à la ferme

Savoie, Auvergne-Rhône-Alpes



À 1 100 mètres d'altitude, l'élevage Les Alp'Agas du Beaufortain est le plus grand élevage d'alpagas de Savoie. Dans une ferme datant de 1841 et dotée de 1,3 hectare de terrain offrant une vue panoramique sur la vallée, les deux exploitants accueillent les curieux qui souhaitent en savoir plus sur ces

camélidés, leur pelage et leur laine.

Visite de l'exploitation, promenade de 10h à 12h (réservation conseillée), démonstrations, boutique, parrainage d'animaux.

Du vendredi 17 au dimanche 19 juin
2527 route le Versant du Soleil 73270 Beaufort

La ferme d'Ulteria

Bienvenue à la ferme

Yonne, Bourgogne-Franche-Comté



La ferme d'Ulteria est une chèvrerie et une fromagerie qui produit et vend des fromages et des yaourts au lait de chèvres issus de l'agriculture biologique. Elle propose régulièrement des balades avec les chèvres dans les collines environnantes de l'Yonne, poursuivant l'idée de créer du lien entre habitants, touristes, monde agricole et animal.

Balade d'une heure dans les collines environnantes en compagnie des chèvres, déjeuners et apéritif.

Vendredi 17 juin à 10h30, samedi 18 à 10h30 et à 15h et dimanche 19 juin à 10h30 et à 15h30

Apéritif le vendredi à partir de 16h

Déjeuner le samedi et dimanche de 12h à 14h30

2 Les Champs Galottes
89530 Saint-Bris-le-Vineux
www.facebook.com/ferme.ulteria



La ferme aux insectes

Saveol Nature

Finistère, Bretagne



La ferme aux insectes est un lieu unique en Europe de 6 500 m² dédié à l'élevage d'insectes. Ils sont ensuite introduits dans les serres de maraîchers afin de protéger les cultures et de pallier à l'utilisation de produits phytosanitaires. Les visiteurs peuvent y observer des insectes en plein travail et comprendre comment ils protègent et pollinisent les fleurs de tomates et de fraises de la coopérative Savéol.

Journée portes-ouvertes avec visite commentées, dégustations et animations pour les enfants.

Dimanche 19 juin

Kervao 29490 Guipavas

www.saveol.com/la-ferme-aux-insectes

La ferme des P'tits bergers

Loiret, Centre-Val de Loire



Au milieu des champs de blé et entourée d'arbres, la ferme des P'tits bergers accueille un troupeau de chèvres angora et de moutons shetlands. En éco-pâturage, les animaux sont élevés pour leur laine, transformée en partie à la ferme. Une boutique est également accessible, proposant des pelotes, chaussettes, pulls.

Visite guidée pour découvrir les chèvres angora, moutons shetlands et leurs bébés.



Découverte des techniques de transformation de la laine.

Samedi 18 juin à 11h, 14h et 15h45
sur inscription au 07 87 03 50 84 (payant, 5 € par personne)

10 rue du canal Chaussy 45480 Chaussy
www.fermedesptitsbergers.fr

Ferme-distillerie de Faronville

Loiret, Centre-Val de Loire



Depuis 2007, Pauline et Paul-Henri agriculteurs-distillateurs, exploitent le domaine de Faronville et élaborent des spiritueux, du champ à la bouteille. À partir des pommes de terre de la ferme, ces deux producteurs distillent de la vodka et du gin grâce à des alambics de prestiges et assurent eux-mêmes leur mise en bouteille.

Grâce à ce mode de production, le couple cherche à ancrer ces spiritueux dans un riche terroir régional.

Découverte de la distillerie.

Du vendredi 17 au dimanche 19 juin
sur inscription à distillerie@faronville.com

1 place de l'Église de Faronville
45480 Outarville

www.faronville.com



Realia Bienvenue à la ferme Haute-Corse, Corse

C'est en 2014 que Muriel Crestey, ingénieur agricole et cosmétologue réalise son rêve d'élaborer des cosmétiques d'une pureté végétale totale, en créant Realia. Cette ferme cosmétique, située sur la commune de Cervione, réunit un domaine agricole et un atelier de transformation cosmétique.

Pour réaliser ses cosmétiques 100 % naturels, la ferme produit elle-même les matières premières ou achète à des producteurs voisins de Corse.

Visite de la ferme Realia et de son laboratoire cosmétique en pleine nature.

Vendredi 17 et samedi 18 juin
Alistro RT 20230 San-Giuliano
www.realia-cosmetic.com

La ferme du Grand Der Bienvenue à la ferme Haute-Marne, Grand Est



Sur un parcours de 4 hectares, la ferme pédagogique accueille plus de cinquante espèces d'animaux différentes, dont des alpagas, des poulets, des vaches, des canards, des paons... sans oublier l'élevage d'escargots. Pour une expérience sensorielle au plus près de la nature, la ferme propose aussi un parcours des sens et un parcours pieds nus.

Découverte de la ferme pédagogique.

Samedi 18 et dimanche 19 juin
1 bis rue du Chêne 52220 Frampas
www.fermepedagogiquedugrandder.com



Ferme des glaces de la Promesse Moselle, Grand Est



La ferme s'est développée au fil du temps pour atteindre 90 hectares de terrain et une production diversifiée, entre glaces fermières, pâtisseries glacées et production de viande. Un troupeau de vaches Montbéliardes croisées Prim'Holstein est élevé par le couple d'agriculteurs qui transforme sur place ses produits lactés, les propose à la vente directe, dans un parc animalier partenaire et par livraison.

Visite de la ferme, découverte du matériel agricole et accueil à la boutique.

Samedi 18 juin
64 rue Principale, 57810 Bourdonnay
www.glacesdelapromesse.fr

Conservatoire cambrésien du machinisme agricole Nord, Hauts-de-France



Le conservatoire du machinisme agricole organise la 23^e édition de Tracto Rétro avec à l'honneur le tracteur roues de fer. Au programme, des expositions de tracteurs et motoculteurs de 1917 à 1970, des ventes de miniatures et documents agricoles, des balades en tracteur pour les enfants ainsi qu'un marché de produits du terroir.

Exposition à la ferme, festival Tracto Retro, animations pour toute la famille.

Samedi 18 et dimanche 19 juin (payant, 3 € par personne)
27 rue de Bouchain 59161 Escaudoeuvres
www.tourisme-cambresis.fr

Ruchers des Yvelines Yvelines, Île-de-France



Depuis 20 ans, Amor Kaaba pratique l'apiculture dans les Yvelines, grâce à 200 ruches installées par exemple dans la Vallée de la Chevreuse, le domaine de Rambouillet ou la plaine de Versailles. Les Ruchers des Yvelines produisent des miels locaux et vendent des essaims et des reines fécondées dans la région, destinés aux apiculteurs amateurs et professionnels. Ils travaillent avec passion pour préserver les abeilles, indispensables à l'équilibre des écosystèmes naturels.

Dégustation des miels et vente directe des produits de la ruche.

Samedi 18 juin de 16h à 19h
5 rue Maurice Thorez 78190 Trappes
www.ruchersdesyvelines.com

Ferme Les Frères d'armes Bienvenue à la ferme Essonne, Île-de-France



La ferme Les Frères d'armes est une ferme familiale située à Saint-Escobille. Les deux frères qui en ont aujourd'hui la charge ont la volonté de donner un nouveau souffle à leur exploitation en développant une parcelle de

safran en agriculture durable. Depuis 2020, ils favorisent la biodiversité grâce à des cultures en rotation et au semis de nouvelles cultures originales (sorgho, tournesol, pois chiche, avoine, lentilles et safran) en complément de leurs quatre cultures traditionnelles (blé, orge, colza et petits pois).

Chasse aux trésors, visite, goûter à la ferme et découverte des espaces pédagogiques.

Dimanche 19 juin
2 ter rue de la Mare 91410 Saint-Escobille

La Ferme du Bonheur Hauts-de-Seine, Île-de-France



Depuis 1993, la Ferme du Bonheur est un havre de nature en plein paysage urbain, à Nanterre. C'est un concept unique en Île-de-France, mélange d'exploitation agricole, de création culturelle et de vie en communauté. Elle renferme une salle de bal, une grange à spectacles, une étable où vivent des porcs, un bassecour, un verger, un potager de plantes aromatiques et médicinales, une serre horticole et des espaces où paissent des moutons.

Tous les dimanches après-midi, la Ferme du Bonheur accueille des bénévoles pour participer aux chantiers agricoles dits « Travaux Dominicains d'Agro-Poésie », sur le Champ de la Garde, une friche urbaine de quatre hectares. Les visiteurs seront invités à y prendre part pour s'essayer à l'entretien d'une parcelle.

Découverte et participation aux travaux agricoles sur la friche urbaine et visite libre.

Dimanche 19 juin, rendez-vous à 14h30 à la Ferme du Bonheur ou à 15h30 au Champ de la Garde
220 avenue de la République 92000 Nanterre
www.lafermedubonheur.fr



Chèvrerie Les Cœurs de lait

Dordogne, Nouvelle-Aquitaine



La chèvrerie Les Cœurs de lait est un lieu tout à fait atypique, entre élevage de chèvres et atelier de production de produits cosmétiques. Le couple d'agriculteurs qui tient l'exploitation fabrique ainsi des cosmétiques au lait de chèvre biologique, pour une autre approche de la cosmétique avec des produits sains et naturels.

Visites de l'ensemble de l'exploitation, des chèvres aux ateliers de transformation.

Samedi 18 et dimanche 19 juin sur inscription à contact@les-coeurs-de-lait.com
700 route des Poiriers 24360 Busserolles
www.les-coeurs-de-lait.com

LD Moudoulens

Lot-et-Garonne, Nouvelle-Aquitaine



À Moudoulens, des hôtes singuliers accueillent les visiteurs de passage dans cette petite exploitation : les alpagas des Pyrénées, à la laine si précieuse et à l'allure si particulière, arpentent les prairies de l'élevage. À la ferme, les produits de l'exploitation sont exposés, tous tricotés avec la laine des alpagas.

Visites initiatiques à la découverte des alpagas, rencontre avec les agriculteurs.

Vendredi 17, samedi 18 et dimanche 19 juin sur inscription à malin.kreitz@gmail.com
1890 route de Moudoulens 47140 Trémous
www.facebook.com/AnimalaineSAS



Le Mas de Jammes

Bienvenue à la ferme

Aveyron, Occitanie



Depuis 1986, les jardins de Jammes rassemblent une grande diversité de plantes médicinales et aromatiques. De par leur situation géologique entre deux régions, ces terres sont un mélange de calcaires, granitiques, marnes argileuses, prairies sèches ou humides, sources et rochers affleurants. Toute cette richesse naturelle permet la culture de parcelles et de haies, entourées de bosquets et de prairies, garantissant un écosystème préservé.

Cette année, les jardins de Jammes se transforment avec la création d'un grand jardin en spirale.

Visite, atelier de séchage, distillation des plantes médicinales et vente de produits.

Samedi 18 et dimanche 19 juin
Jammes 12350 Maleville
www.jardinsdejammes.fr

La prairie de Cameline

Bienvenue à la ferme

Tarn, Occitanie



La prairie de Cameline est une exploitation innovante et atypique, mêlant production d'agneaux en plein air et élevage de dromadaires pour la production laitière. L'exploitation propose des cosmétiques à base de lait de dromadaires et la vente de colis de viande d'agneau en direct.

Visites guidées des élevages, vente de savons et de shampoings à base de lait de dromadaires.

Samedi 18 et dimanche 19 juin
La Métairie Neuve
81120 Saint-Antonin-de-Lacalm
www.facebook.com/La-prairie-de-cameline

Ferme Mohair de l'Erdre

Loire-Atlantique, Pays de la Loire



Sur un site de 16 hectares en agriculture biologique, la ferme Mohair de l'Erdre abrite des chèvres angoras, une boutique et peut accueillir les visiteurs pour des nuitées en tipis. L'objectif de la ferme est de permettre aux visiteurs de se (re)connecter avec l'environnement et les animaux, de découvrir des produits textiles d'exception en mohair et issus d'une exploitation agricole durable.

Visite de la chèvrerie, démonstrations et vente de produits en mohair.

Du vendredi 17 au dimanche 19 juin
La Pommeraie 44390 Casson
www.mohairdelerdre.com



La Basse-Cour des Granges

Bienvenue à la ferme

Alpes-Maritimes,
Provence-Alpes-Côte d'Azur



Cette ferme en polyculture élève et cultive des espèces végétales et animales anciennes, dont une race préhistorique de porc laineux : le Mangalitza. La volonté de la Basse-Cour des Granges est de favoriser une agriculture lente, pour préserver une agriculture authentique et retrouver un vrai goût d'antan.

Visites, ateliers, déjeuner et goûter.

Du vendredi 17 au dimanche 19 juin
RD 27 quartier Balmont 06260 Ascros
www.labassecourdesgranges.fr

Domaine de la Source

Alpes-Maritimes,
Provence-Alpes-Côte d'Azur



Le domaine de la Source est l'un des plus petits vignobles de France. AOC depuis 1941, le Bellet est un vin du Sud rare qui a du caractère, produit sur une exploitation familiale de 7 hectares de vignes, en culture bio dans le respect de l'environnement. Tous les vins sont certifiés bio, sans pesticides ni engrais chimiques et en culture biodynamique.

Découverte du vignoble niçois et dégustation des vins de Bellet.

Du vendredi 17 au dimanche 19 juin
(payant, 20 €)
303 chemin de Saquier 06200 Nice
www.domainedelasource.fr

POUR TOUTE LA FAMILLE



GAEC de l'Abbaye

Côtes d'Armor, Bretagne



Le groupement agricole d'exploitation en commun de l'Abbaye est une ferme de vaches laitières gérée par Karine Picquet et Emmanuel Debroize. Elle possède aussi des chèvres et vend ses produits directement à la ferme ou dans des magasins spécialisés bio.

Visite de l'élevage laitier, découverte du matériel agricole, découverte de la traite, animations pour les enfants avec des mini-tracteurs et des bornes à selfies.

Dimanche 19 juin

7 rue de l'abbaye 22350 Yvignac-la-Tour

Ferme de Bodreguin

Morbihan, Bretagne



La Ferme de Bodreguin est une ferme bio laitière de 25 vaches qui vend des fromages et des produits laitiers. Pour les JNagri, elle organisera le festival « Les prés sur terre » avec, notamment, un circuit découverte de l'écosystème de la ferme, des jeux pour petits et grands, un spectacle « Le héros du potager » et des sensibilisations aux gestes simples pour préserver l'environnement comme le compostage ou le paillage du sol.

Festival « Les prés sur terre ».

Samedi 18 juin

Bodreguin 56230 Questembert

Les Ruchers de l'Anglin

Eure-et-Loir, Centre-Val-de-Loire



Située dans le Parc régional de la Brenne, l'exploitation Les Ruchers de l'Anglin possède une cinquantaine de ruches sédentaires réparties entre les départements de l'Indre et de l'Eure-et-Loir. Divers produits apicoles y sont proposés à la vente : des variétés de miels, des bonbons, mais aussi des bougies en cire.

Découverte des ruches, ateliers pour enfants, dégustations, ventes des produits.

Dimanche 19 juin, ateliers pour enfants à 11h et à 15h.

33 rue de Bourray

28210 Vacheresses-les-Basses

Ferme aux ânes

Haute-Corse, Corse



La ferme aux ânes se situe sur la route d'Anghione au lieu-dit Fellicelli, à Cervione en Haute-Corse. Elle propose de découvrir la Corse grâce à des balades à dos d'âne ou en calèche pour petits et grands. La ferme perpétue aussi la culture de la noisette de Cervione de manière ancestrale et naturelle.

Visite de la ferme.

Dimanche 19 juin

Route Anghione lieu-dit Fellicelli

20221 Cervione

Cueillette du Plessis

Seine-et-Marne, Île-de-France



La cueillette du Plessis est un jardin où l'on vient cueillir des fruits, légumes et fleurs de saison, de qualité, dans une ambiance conviviale et familiale. C'est aussi un lieu de partage, de découverte et d'apprentissage qui organise des événements pour tous les publics. Plus de 50 variétés de fruits, légumes et fleurs y sont rassemblées.

Cueillette des fraises de saison, panneaux explicatifs et pédagogiques autour de ce fruit avec des recettes de cuisine.

Du vendredi 17 au dimanche 19 juin

Rue de la Cueillette

77600 Chanteloup-en-Brie

www.cueillettedechanteloup.fr

Pisciculture de Vilette

Yvelines, Île-de-France



La pisciculture a été créée en 1896 pour l'élevage des truites. La Pisciculture de Vilette perpétue avec passion l'élevage artisanal et la fumaison des poissons au feu de bois. Au cours de petites visites guidées et gratuites, le public pourra découvrir l'élevage, l'écologie de la rivière, les ateliers de fumaison et de conserverie, et l'écomusée aménagé dans un moulin du XVI^e siècle.



Visites guidées, possibilité de s'essayer à la pêche en bassin pour les enfants.

Du vendredi 17 au dimanche 19 juin

3 rue de Rosay 78930 Vilette

www.pisciculture.fr

L'asinerie Francilienes

Bienvenue à la ferme

Val-de-Marne, Île-de-France



Première ferme biologique du Val-de-Marne, l'asinerie Francilienes a été créée en 2009 et certifiée agriculture biologique dès 2010. L'exploitation s'étend sur une vingtaine d'hectares de terres uniquement dédiées au pâturage et à la production de foin pour les ânesses, ânes et ânonnes qui y vivent.

Le lait produit sur place est utilisé dans la composition de produits cosmétiques et de savons au lait d'ânesse bio.

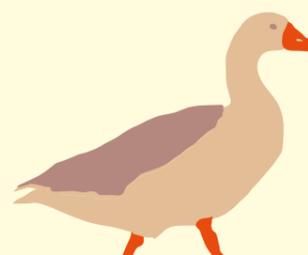
Visite de la ferme et de son cheptel, expositions en plein air sur les ânes, découverte du matériel équin, espaces de jeux et espace avec les ânes pour apprendre à s'en occuper.

Samedi 18 et dimanche 19 juin

86 rue des Bordes

94430 Chennevières-sur-Marne

www.francilienes.fr



La ferme des gourmandises

Bienvenue à la ferme

Haute-Marne, Grand Est



Ferme pédagogique et auberge, la ferme des gourmandises est un lieu convivial pour petits et grands. Entre lapins, poules et chevreux, les enfants sont invités à venir à la rencontre des animaux, en les nourrissant ou en participant à la traite manuelle des chèvres. L'exploitation propose également des balades en calèches, pour un moment d'évasion bucolique dans le village.

Découverte de l'exploitation, traite des chèvres, biberon aux chevreux.

Samedi 18 juin

3 rue de Bouzancourt 52110 Daillancourt

Écurie du Vermois

Meurthe-et-Moselle, Grand Est



Aux portes de Nancy, l'écurie du Vermois élève des chevaux mais également toutes sortes d'animaux dans la ferme pédagogique : des poules, des oies, des

cochons, des vaches, des canards, des paons, des chèvres, des alpagas et un âne. Pour un moment entre amis ou en famille, l'écurie propose des balades en calèche, des baptêmes de poney, une table d'hôte et des hébergements.

Visite, activités fermières, promenades équestres ou en calèche et baptêmes de poney.

Samedi 18 et dimanche 19 juin

D115A 54210 Burthecourt-aux-Chênes

Natur'ellement glacée

Vosges, Grand Est



Née en août 2020, Natur'ellement glacée a pour ambition de valoriser le lait entier et bio issu de l'exploitation familiale située à Houéville, en fabricant des glaces artisanales et des pâtisseries glacées. De nombreux parfums de glaces, sorbets et glaces au yaourt sont proposés à la dégustation.

Visite de l'exploitation, découverte des étapes de fabrication d'une glace, marché local, vide-greniers et ateliers pour enfants.

Samedi 18 juin

1 Grande Rue 88300 Houéville



Domaine des Boucaniers

Bienvenue à la ferme

La Réunion



Le domaine des Boucaniers est un espace multiple : à la fois restaurant, verger, pépinière, espace de loisirs et éducatif. Le domaine abrite de nombreuses espèces végétales dans son verger créole mais aussi de nombreux animaux : ânes, poneys, oiseaux, poissons... Cette diversité en fait un lieu idéal pour en apprendre plus sur l'agriculture et la biodiversité.

Chasse au trésor pédagogique dédiée aux groupes scolaires sur une demi-journée.

Vendredi 17 juin

120 chemin des Roses

97435 Saint-Gilles-Les-Hauts

www.facebook.com/pages/Domaine-des-Boucaniers

Le Cabestan, la ferme du pêcheur

Gironde, Nouvelle-Aquitaine

Découverte et visite de la pêcherie à la rencontre des poissons migrateurs, jeux en bois traditionnels pour toute la famille et quiz « Aventure moussaillons », brunch fermier dans une ambiance quinguette.

Dimanche 19 juin

2 port Peytor 33350 Sainte-Terre



Les cerfs de la Fardellière

Maine-et-Loire, Pays de la Loire



Des cerfs et des biches évoluent en semi-liberté au sein de la ferme Les cerfs de la Fardellière, à travers prairies, bois et étangs. Émilie et Freddy, les deux agriculteurs propriétaires de l'exploitation élèvent aussi des cochons et des vaches et assurent eux-mêmes la transformation en viandes et charcuteries, dans leur atelier au sein de la ferme. Ils proposent également des moments uniques au cœur de la nature à la rencontre des animaux, à expérimenter en famille, en solitaire ou entre amis.

Balade en forêt à la rencontre des faons, restauration comprise avec des produits de la ferme.

Dimanche 19 juin de 10h à 12h sur inscription

au 02 41 45 41 01 ou à

lescerfsdelafardelliere@yahoo.fr

(payant, 37 € par adulte, 13 € par enfant)

La Fardellière 49670 Valanjou

www.lescerfsdelafardelliere.fr

L'AGRICULTURE EN FÊTE

**Brasserie des Notes en Bulles**

Loire, Auvergne-Rhône-Alpes



La brasserie des Notes en Bulles fabrique des bières artisanales et propose une ginguette au cœur du Forez. Les brasseurs imaginent des recettes originales, ambrées au café ou au pain, à la framboise ou au cassis, des bières IPA en bouteille ou en pression, fabriquées à partir de produits éthiques et responsables.

Dégustation de bières en terrasse et en musique avec le groupe Green Tingz Sound System. Présence du food truck Arancina Sicilian Street Food.

Samedi 18 juin de 16h à 23h
10 avenue Louis Lépine 42600 Montbrison
www.brasseriendesnotesenbulles.fr

La ferme de Boisy

Loire, Auvergne-Rhône-Alpes



La ferme de Boisy fonctionne en circuits courts avec 45 vaches de race Prim'Holstein nourries avec les fourrages et les céréales récoltés sur l'exploitation pour produire le lait, transformé sur place en fromages fermiers. L'exploitation élève également des porcs, respectant la même éthique.

Visite de l'exploitation et nombreuses activités : acrobranche, balades en calèches, dégustations...

Samedi 18 et dimanche 19 juin
654 route Napoléon
42155 Pouilly-les-Nonains
www.fermedeboisy.fr

La P'tite ferme**Bienvenue à la ferme**

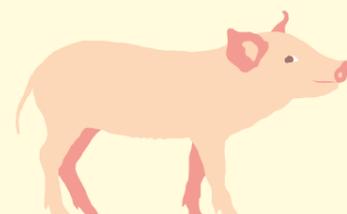
Côte-d'Or, Bourgogne-Franche-Comté



La P'tite ferme, boutique de vente directe de produits locaux, est installée sur l'exploitation agricole familiale de Jean, Valérie et Bruno. Elle propose des produits issus de l'exploitation, notamment la viande de l'élevage de bœufs, de veaux de lait de la race du Châtillonnais et d'agneaux. Des produits d'autres agriculteurs du département et de la région : farines, miels, jus de fruits ou œufs, sont également en vente.

Repas convivial suivi d'une soirée musicale avec le groupe du Châtillonnais WHY ? NOT.

Samedi 18 juin à 19h30 sur inscription
à contact@laptitefermedepoiseul.com
ou au 03 80 92 47 87 (payant, 30 €)
14 rue Basse
21450 Poiseul-la-Ville-et-Laperrière
www.laptitefermedepoiseul.com

**Semences paysannes – Le moulin du petit Poucet**

Meurthe-et-Moselle, Grand Est



Le réseau Semences paysannes organise une journée festive au moulin du petit Poucet. Enjeu majeur pour l'alimentation et la santé, le réseau propose une (re)découverte des graines grâce à une déambulation de la graine au pain, des ateliers pour les enfants et les adultes, des moments de discussion et un spectacle musical « Murmures de Graines ».

Fête des semences paysannes.

Samedi 18 juin de 16h à 18h
sur inscription conseillée pour le spectacle à lemoulinpetitpoucet@orange.fr
10 bis rue d'Alsace 54200 Royaumeix
www.semencespaysannes.org/fete-dessemences-paysannes-le-18-juin-a-royaumeix

Domaine Les Cadinières**Bienvenue à la ferme**

Gard, Occitanie



Le domaine Les Cadinières est situé dans la commune de Pouzilhac, à quelques kilomètres d'Uzès, d'Avignon, et du pont du Gard. En plus de la cave et des chais, le domaine compte 13 hectares de vignes plantées en coteaux dans des sols d'argile et de calcaire, typique des Côtes-du-Rhône. Ces terres rocailleuses limitent



naturellement le rendement des vignes, mais la garrigue, omniprésente, offre au vin des arômes incomparables.

Visite de la cave et dégustation, possibilité de restauration sur place. Soirée concert le samedi.

Vendredi 17 et samedi 18 juin
1 chemin de la Blaquièrre 30210 Pouzilhac
www.domaine-cadinières.com

Exposition d'art**au domaine Peyres-Combe**

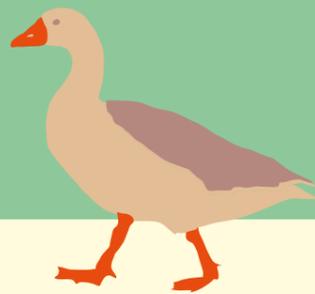
Tarn, Occitanie



Le domaine viticole de Peyres-Combe, en plus de proposer un large panel de vins biologiques, offre un espace de travail pour des artistes. Les publics sont ainsi invités à découvrir les expositions temporaires au sein de la propriété. Marianne Bouvet et Elisabeth Delétang, artistes, et Victor et Marylise Brureau, vignerons, présentent cette année leur exposition « LIBER », autour des questions du végétal et du paysage. Mélangeant art et vin, peinture et texture, l'exposition se veut un regard sur un territoire et une rencontre des pratiques artistiques et agricoles.

Exposition d'art et de vins : LIBER.

Du vendredi 17 au dimanche 19 juin
sur inscription au 06 02 22 50 37
La Combe 81140 Andillac
www.domainepeyres-combe.fr



LES YVELINES, UN DÉPARTEMENT AGRICOLE UNIQUE

Les Vignes des Garbasses

Bienvenue à la ferme

Tarn, Occitanie



Située dans la campagne Tarnaise au milieu des vignes, l'équipe des vignes Garbasse accueille le public et lui fait apprécier les cépages locaux lors de nombreux événements et dégustations. Sous le label Vin de Pays des Côtes du Tarn, les vins du domaine se veulent un parfait équilibre entre terroir, climat, cépage et savoir-faire vigneron. La convivialité et l'originalité sont les maîtres-mots du domaine.

Balade dans les vignes et les bois, dégustation et soirée guinguette.

Samedi 18 juin sur inscription au 05 63 42 02 05 (payant, à partir de 6 €)
Le Bousquet 81500 Cabanès
www.vignesdesgarbasses.fr

Château de Belaygues

Bienvenue à la ferme

Tarn-et-Garonne, Occitanie

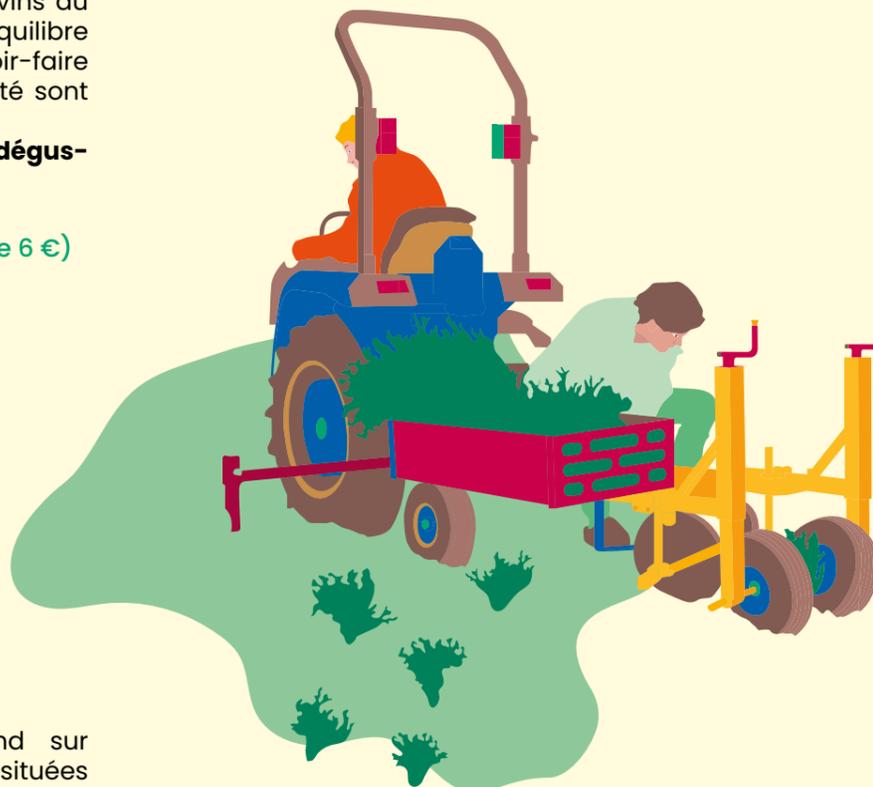


Le vignoble de Belaygues s'étend sur 13 hectares répartis en 13 parcelles, situées entre le nord de Toulouse et le sud de Montauban. En Occitan, « Belaygues », évoque les « belles eaux », mais le château produit surtout des vins de qualité,

d'appellation Fronton et IGP Comté Tolosan. Engagé dans l'œnotourisme, le domaine propose régulièrement des visites du chai, des dégustations et des activités aux visiteurs.

Visite de l'exploitation, dégustations, chorale et concert le samedi.

Vendredi 17 et samedi 18 juin, chorale et concert le samedi 18 juin à 19h sur inscription au 06 58 69 28 28 (payant, 5 € par personne)
1755 chemin de Bonneval
82370 Labastide-Saint-Pierre
www.chateaubelaygues.com



Les exploitations agricoles du département des Yvelines sont un maillon essentiel de l'agriculture francilienne et nationale. Maraîchages, grandes cultures, élevages... de nombreux produits variés, locaux et de saison sont élaborés par les agriculteurs yvelinois.

Les 807 exploitations agricoles des Yvelines, qui couvrent plus de 40% du territoire de toute la région Île-de-France, participent au dynamisme de nombreux villages et à l'attractivité du département. Les agriculteurs yvelinois, créateurs de liens et porteurs de savoir-faire essentiels, représentent 18% des agriculteurs franciliens et constituent une force vive de l'économie locale.

Une politique agricole active

Pour préserver ce précieux capital économique, culturel et environnemental, le Conseil départemental des Yvelines a mis en œuvre une politique agricole active. Les agriculteurs sont ainsi soutenus dans leurs projets de modernisation et de diversification, qu'il s'agisse de vente à la ferme ou d'innovations destinées, par exemple, à la préservation de l'environnement... Le département développe également les circuits courts afin de pourvoir, entre autres, à l'approvisionnement des cantines scolaires.

Les Yvelines : l'un des départements comptant le plus de participations aux Journées Nationales de l'Agriculture

En soutenant la 2^e édition des Journées Nationales de l'Agriculture, le Conseil départemental a pour volonté de mettre en lumière le travail des agriculteurs yvelinois qui contribuent à la qualité de vie du département et font vivre la proximité.

Quelques exemples d'événements à retrouver durant les JNAgri

L'association La SEVE proposera une visite guidée dans son lieu de transmission pédagogique et expérimental, de sensibilisation à la biodiversité et de formation à la permaculture : la ferme de la Cure. Lors d'une visite guidée du corps de ferme, de la forêt-jardin et du potager expérimental, les participants seront invités à explorer ce site vieux de plusieurs siècles, à observer ses évolutions et la place de la permaculture dans les aménagements et activités qui y sont réalisés aujourd'hui. Visite organisée le vendredi 17 juin.

La ferme maraîchère agroécologique et innovante NeoFarm, située à Saint-Nom-La-Bretèche accueillera une programmation foisonnante, notamment un circuit de visite de 2 heures le vendredi 17 juin. Il comprendra un parcours à la ferme pour explorer les jardins extérieurs et les zones de biodiversité, une présentation de pratiques agroécologiques de l'établissement, la visite des espaces sous serre et une démonstration des outils technologiques à disposition des maraîchers.

Au sein d'une ancienne manufacture installée dans le centre-ville de Sartrouville, La brasserie La P'tite Sœur élabore des bières artisanales en suivant des procédés traditionnels et naturels. Depuis l'année dernière, cette brasserie des Yvelines se développe en offrant du même coup de la visibilité à des producteurs et artisans locaux. Samedi 18 juin sera organisée une visite de la brasserie, de l'espace production et une découverte de l'ensemble des projets qui y sont menés.

La Bergerie nationale se situe au cœur du parc du château de Rambouillet. Véritable sentier d'interprétation, le circuit de visite permettra de façon autonome, ludique et instructive de découvrir ce site historique à vocation agricole et centré sur le développement durable, le samedi 18 juin. L'occasion pour les visiteurs d'aller à la rencontre des animaux et des techniciens de la ferme.

P 68
UN ÉVÉNEMENT ORGANISÉ
PAR

Make.org
#agridemain

P 70
GRANDS MÉCÈNES

Coopérative U Enseigne
SEMAE

P 72
MÉCÈNES

Bonduelle
Marché International de Rungis
Crédit Agricole

P 75
AVEC LE SOUTIEN DE

INRAE
Mutualia
Gaïago
InVivo
Agence Bio

P 80
PARTENAIRES MEDIA

Radio France
France bleu
France Télévisions

P 83
REMERCIEMENTS



Make.org Foundation est un fonds de dotation dont la vocation exclusive est la mise en œuvre de plans d'actions concrètes, pour répondre à des enjeux clés de la société : lutter contre les violences faites aux femmes et aux enfants, permettre à chacun de mieux manger, agir pour l'environnement, donner une chance à chaque jeune, rendre la culture accessible à tous, garantir une vraie place aux personnes handicapées, mieux prendre soin de nos aînés, améliorer les conditions de vie dans nos territoires... C'est ce que nous appelons, chez Make.org Foundation, des Grandes Causes.

Ces plans d'actions sont fondés sur la volonté citoyenne. Pour chacune de nos Grandes Causes, nous organisons une vaste consultation sur le site internet de Make.org, lors de laquelle nous appelons les Français à faire des propositions pour répondre aux problématiques sociétales dont nous nous emparons.

Ces programmes de trois ans sont soutenus par une large coalition réunissant les acteurs de référence sur le sujet – entreprises, associations, institutions. Leur expertise nous permet de co-construire et de mettre en œuvre ces actions qui auront un impact décisif à l'échelle nationale.

Les activités de Make.org et de Make.org Foundation sont conformes aux exigences de neutralité, d'indépendance et de transparence, exprimées dans une Charte Éthique et soumises à la validation d'un Conseil Éthique indépendant. Il est composé d'experts et de citoyens tirés au sort.

En 2018, nous avons lancé une consultation nationale, dans le cadre de laquelle 460 000 Français ont été amenés à répondre à la question « Comment permettre à chacun de mieux manger ? ». Celle-ci a fait ressortir la nécessité de reconnecter tous les Français avec leur patrimoine agricole et alimentaire au travers d'une ou plusieurs journées nationales. C'est à partir de là que sont fondées les Journées Nationales de l'Agriculture, dont la deuxième édition se tient les 17, 18 et 19 juin 2022.

foundation.make.org

**MAKE.
ORG
FOUNDATION**

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 composé de 350 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 Fête des moissons et des récoltes, la participation à différents salons, la présence sur les réseaux sociaux et au Salon 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 l'an dernier, 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 comprendre la réalité de notre secteur au grand public.

Les choses évoluent dans le bon sens car le sondage Crédit Agricole / #agridemain réalisé par BVA il y a quelques mois, démontre que l'image de l'agriculture auprès des Français ne cesse de s'améliorer depuis 5 ans. #agridemain va donc poursuivre son action de communication positive, multiplier les canaux de prise de parole pour que la vision exprimée soit plus large et dépasse la seule position revendicative. Les Journées Nationales de l'Agriculture représentent de ce point de vue de gigantesques « portes ouvertes ». À nous d'en profiter pour donner au grand public des clés de compréhension et lui montrer que le secteur agricole est porteur de solutions concrètes.

agridemain.fr

#agridemain

COOPÉRATIVE U ENSEIGNE

SEMAE

Les Magasins U renouvellent leur soutien pour la 2^e édition des Journées Nationales de l'Agriculture.

Par nature, le commerçant indépendant à la tête d'un Magasin U est un acteur implanté localement et un connaisseur de son écosystème local. Le circuit court fait donc partie des pratiques courantes et des valeurs historiques de l'enseigne, tant le modèle coopératif, ancré au cœur des territoires, repose sur une proximité et une souplesse qui permettent d'approfondir sans cesse les relations avec les agriculteurs et éleveurs français.

Par ailleurs, ce sont déjà 35 démarches « Le Meilleur du local » qui ont été mises en place pour valoriser les produits locaux dans certains magasins d'un bassin commun (Le Meilleur d'Anjou, Le Meilleur des Alpes, Le Meilleur de Corse... Le dernier en date : Le Meilleur de Guyane). Ces espaces dédiés aux produits locaux dans les 1 600 magasins de l'enseigne les mettent en valeur et constituent un élément distinctif qu'on lui reconnaît souvent.

Être « Commerçants autrement », c'est aussi être « Partenaires autrement » du monde agricole ! La grande majorité des matières premières agricoles des Produits U alimentaires U sont d'origine France, y compris dans les rayons à la coupe. U contribue donc au développement de l'agriculture française, et s'engage aux côtés des producteurs pour assurer le développement de filières d'approvisionnement pérennes en proposant un véritable pacte de développement de l'agriculture.

Les très nombreux partenariats bipartites et tripartites avec les agriculteurs français, les acteurs de proximité pour les produits à la marque U au niveau national, mais également la mise en avant des produits locaux au quotidien dans les Magasins U partout en France témoignent donc de leur implication pour la consommation responsable, en particulier pour le « manger local » et l'attachement de l'enseigne aux agriculteurs français.

À l'occasion des Journées Nationales de l'Agriculture, des producteurs partenaires ouvrent les portes de leur exploitation. Mais la relation se fait également dans l'autre sens : les agriculteurs viennent en magasins, témoignant du lien que magasins et agriculteurs entretiennent. Les visiteurs peuvent ainsi découvrir la richesse de leur métier, de leur savoir-faire et de leur patrimoine. L'occasion pour l'enseigne de témoigner de sa proximité avec les producteurs locaux et des relations de confiance qui les unissent partout en France.

www.magasins-u.com



Commerçants **autrement**

SEMAE, l'interprofession de toutes les semences et de tous les usages, accompagne au titre de grand mécène la deuxième édition des Journées Nationales de l'Agriculture.

Les semences et les plants sont au cœur de toutes les transitions et au nombre des missions de l'interprofession SEMAE, dont celle de faire connaître les métiers, les secteurs et les acteurs de la filière à travers un soutien aux manifestations qui les valorisent notamment auprès du grand public.

C'est pourquoi, comme en 2021, SEMAE mobilise l'ensemble de ses professionnels sur l'ensemble du territoire : agriculteurs multiplicateurs, entreprises de sélection, laboratoires de recherche, distributeurs... Nombreux sont ceux qui ouvriront leurs portes à l'ensemble des visiteurs afin de leur permettre de mieux connaître et comprendre leurs métiers.

Animations, ateliers pédagogiques, rencontres, démonstrations, dégustations, ventes directes de produits, expositions, visites guidées, pique-nique... Quel que soit le dispositif retenu dans les lieux d'accueil, cette manifestation offre une nouvelle fois au public l'opportunité de découvrir le rôle essentiel des semences et des plants en termes d'alimentation, de biodiversité ainsi que les solutions portées par les professionnels face aux défis climatiques, alimentaires, agricoles et écologiques.

Présent sur tout le territoire, à travers 6 délégations régionales, SEMAE rassemble 51 fédérations professionnelles, 18 000 agriculteurs multiplicateurs, 244 entreprises de production et 74 entreprises de sélection.

Nos missions : créer un espace de dialogue, d'échange et de concertation ; prendre des décisions collectives et signer des accords interprofessionnels au service de la filière ; assurer la mission de service public (contrôle de la qualité technologique, certification et contrôle phytosanitaires des semences) ; faire connaître la filière en France et à l'étranger.

Nos valeurs :

La responsabilité, vis-à-vis de la société, compte tenu de la place des semences et plants en amont de la chaîne agroalimentaire ainsi que pour contribuer à la sécurité alimentaire de tous.

L'ouverture et la transparence : ouverture à l'évolution des enjeux de la société, au dialogue, à l'écoute et au respect ; la transparence financière dans les actions, en interne comme en externe.

La solidarité, entre les différents métiers de la filière, entre les espèces ainsi que le souci du consensus et de l'intérêt du collectif.

L'innovation et le progrès pour défendre et promouvoir l'intérêt des semences et plants comme source de progrès et de solutions pour les différents types d'utilisations.

www.semoe.fr



BONDUELLE

MARCHÉ INTERNATIONAL DE RUNGIS

Pour la seconde année consécutive, Bonduelle s'associe aux Journées Nationales de l'Agriculture pour permettre au grand public de découvrir le métier d'agriculteur et la culture des légumes.

À l'occasion de l'édition 2022, les 17, 18 et 19 juin prochains, Thomas Deschodt, agriculteur partenaire du Groupe Bonduelle, ouvre au grand public les portes de sa ferme, située à Hondeghem, dans le Nord de la France. Un choix qui n'est pas anodin pour Bonduelle car la ferme de Thomas est située à proximité de l'usine de transformation de Renescure, berceau historique du Groupe familial, et que Thomas alimente chaque saison avec ses bons légumes !

Au programme, des ateliers ludiques et des échanges avec l'agriculteur et les experts agronomes Bonduelle pour comprendre le travail de chacun, la façon dont les légumes sont cultivés, récoltés puis transformés.

L'occasion de découvrir, ou redécouvrir, la culture des légumes avec des gens passionnés. Au côté de ses 1 500 partenaires agriculteurs en France, Bonduelle innove chaque jour pour proposer des produits sains et de qualité tout en préservant l'environnement et en développant des pratiques agricoles durables pour la planète, pour la société et pour les Hommes.

Grâce à l'ensemble de ses partenaires agricoles, Bonduelle prend soin chaque jour d'un patrimoine qu'il est particulièrement fier de partager à l'occasion des Journées Nationales de l'Agriculture. Cette initiative s'inscrit pleinement dans la mission du groupe Bonduelle : inspirer la transition vers l'alimentation végétale pour contribuer au bien-être de l'Homme et à la préservation de la planète.

À propos de Bonduelle

Nous voulons inspirer la transition vers l'alimentation végétale, pour contribuer au bien-être de l'Homme et à la préservation de la planète. Nous sommes une entreprise familiale française de 14 700 salariés et nous innovons avec nos partenaires agriculteurs depuis 1853. Nos produits sont cultivés sur 124 000 hectares et commercialisés dans 100 pays, pour un chiffre d'affaires de 2 779 M€.

www.bonduelle.fr



Le Marché International de Rungis, d'une superficie de 234 hectares aux portes de Paris, est un véritable écosystème au service de l'alimentation des Français, de la logistique urbaine du frais, de la valorisation de nos terroirs et de notre patrimoine gastronomique, du maintien du commerce de détail spécialisé et de l'animation des centres villes. 1 209 entreprises, 12 000 salariés, 2,8 millions de tonnes de produits sont commercialisées chaque année, pour un chiffre d'affaires total de près de 10 milliards d'euros.

Créée en 1965, la SEMMARIS est la société gestionnaire du Marché International de Rungis, ayant comme missions principales l'aménagement, l'exploitation, la commercialisation et la promotion des infrastructures du Marché de Rungis.

La prospérité du Marché est une histoire d'hommes et de femmes, ces professionnels de l'activité de l'alimentaire frais en gros, qui savent trouver les synergies adéquates et améliorer constamment leur savoir-faire, entre tradition et modernité.

Promoteur du goût et de la gastronomie, les maîtres-mots du Marché International de Rungis se résument dans le triptyque « Qualité-Diversité-Proximité » des produits. Véritable cahier de tendances de la consommation, le Marché répond aux besoins des consommateurs et aux exigences nouvelles du commerce, plus propre, plus responsable, plus vertueux. C'est ainsi que trois grandes priorités ont été données à l'offre en mettant en avant le bio, les circuits courts et les produits locaux.

Le Marché International de Rungis s'adapte, innove, anticipe. Il entame sa transition numérique et environnementale, et se développe à l'international, pour répondre encore et toujours aux nouveaux codes de la consommation.

www.rungisinternational.com



CRÉDIT AGRICOLE

INRAE

Le groupe Crédit Agricole est le premier financeur de l'économie française et l'un des tout premiers acteurs bancaires en Europe. Leader de la banque de proximité en Europe, le Groupe est également premier gestionnaire d'actifs européen, premier bancassureur en Europe et troisième acteur européen en financement de projets.

Fort de ses fondements coopératifs et mutualistes, de ses 147 000 collaborateurs et plus de 30 000 administrateurs de Caisses locales et régionales, le groupe Crédit Agricole est une banque responsable et utile, au service de 53 millions de clients, 11,2 millions de sociétaires et 800 000 actionnaires individuels.

Grâce à son modèle de banque universelle de proximité – l'association étroite entre ses banques de proximité et les métiers qui leur sont liés –, le groupe Crédit Agricole accompagne ses clients dans leurs projets en France et dans le monde : banque au quotidien, crédits immobiliers et à la consommation, épargne, assurances, gestion d'actifs, immobilier, crédit-bail, affacturage, banque de financement et d'investissement.

Au service de l'économie, le Crédit Agricole se distingue également par sa politique de responsabilité sociale d'entreprise dynamique et innovante. Elle repose sur une démarche pragmatique qui irrigue tout le Groupe et met chaque collaborateur en action.

www.credit-agricole.fr



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 créé le 1^{er} janvier 2020.

Institut de recherche finalisé issu de la fusion entre l'Inra et Irstea, INRAE rassemble une communauté de 12 000 personnes, et se positionne parmi les tout premiers organismes de recherche au monde en sciences agricoles et alimentaires, en sciences du végétal et de l'animal, et en écologie-environnement.

Il est le premier organisme de recherche mondial spécialisé sur l'ensemble « agriculture-alimentation-environnement ».

INRAE a pour ambition d'être un acteur clé des transitions nécessaires pour répondre aux grands enjeux mondiaux. Face à l'augmentation de la population, au changement climatique, à la raréfaction des ressources et au déclin de la biodiversité, l'institut construit des solutions pour des agricultures multi-performantes, une alimentation de qualité et une gestion durable des ressources et des écosystèmes.

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 273 unités de recherche, service et expérimentales implantées dans 18 centres sur toute la France.

www.inrae.fr



Depuis 30 ans, Mutualia protège plus d'un demi-million de bénéficiaires en santé et en prévoyance et notamment les populations agricoles. Présent partout en France, le groupe s'implique sur les territoires en s'appuyant sur ses valeurs fortes et sur son réseau d'élus pour construire ensemble la mutuelle et les solutions globales de santé de demain.

Gouverné par nos adhérents, notre modèle mutualiste garantit des prises de décisions collégiales à leur service et dans leur intérêt. C'est notre vision d'une organisation qui a de l'avenir. Être administrés par des femmes et des hommes de terrain nous permet de partager leurs enjeux, leurs priorités et ainsi, de pouvoir leur apporter des solutions adaptées et pragmatiques. Avec notre offre Agri'Protect, Mutualia permet aux agriculteurs de bénéficier de la couverture santé qui correspond au mieux à leur situation et leur budget. Cette offre s'adresse à la fois aux exploitants agricoles et aux salariés non-cadres de la production agricole. Conçue en tenant compte des différents contextes locaux et national, elle dispose de 3 formules qui lui permettent de s'adapter à tous les besoins : des garanties essentielles, aux garanties renforcées sur les postes les plus coûteux (optique, dentaire, auditif) et les médecines douces.

Ancrée localement depuis l'origine, Mutualia a développé des liens de confiance forts et durables avec ses adhérents, les acteurs locaux ou encore les associations. Nous préservons le lien de proximité avec nos adhérents et nous nous attachons à l'entretenir et à l'enrichir au quotidien. Mais notre conception d'un groupe mutualiste engagé va plus loin et c'est pourquoi Mutualia accompagne et développe des projets solidaires au cœur des territoires en soutenant des initiatives porteuses de sens. Pour Mutualia, s'engager pour le monde agricole c'est être attentif aux idées des agriculteurs tout en contribuant à leur réalisation. C'est d'ailleurs tout le sens de nos projets « Terres d'idées » et « Parcours d'agriculteurs » ou encore des partenariats que nous nouons avec les acteurs agricoles.

Mutualia, partenaire d'Agri'Protect et des Journées Nationales de l'Agriculture, renouvelle son soutien et sera présent aux côtés des agriculteurs les 17, 18 et 19 juin prochains car, pour nous, l'agriculture est avant tout une aventure collective. Partageant des valeurs communes avec Agri'Protect, notre partenariat incarne naturellement notre implication durable dans le monde agricole au travers des soutiens pour nos projets respectifs. Bien plus que des projets, ce sont des points de rencontre entre les agriculteurs et le public qui favorisent l'échange, la transmission d'un héritage historique et qui valorisent les initiatives, les engagements pour l'agriculture de demain. Parce que c'est un événement majeur pour le monde agricole, il était donc tout naturel, comme pour la 1^{re} édition, que Mutualia s'engage dans le cadre des JNagri pour porter les couleurs de toutes les agricultures !

www.mutualia.fr



Entre nous, c'est humain

Gaïago est une société qui fournit des solutions innovantes – basées sur l'activation sélective de la microbiologie – principalement dans les sols, mais aussi autour de la semence et sur la plante, en vue de revitaliser les agrosystèmes. Gaïago fournit aux acteurs du monde agricole des innovations technologiques simples, fiables et homologuées pour revitaliser les sols.

La société a mis au point des innovations uniques comme le premier prébiotique des sols. Ce produit permet de réveiller et de développer les micro-organismes bénéfiques du sol et de générer ainsi de nombreux bénéfices agronomiques, nutritionnels et environnementaux. Les produits Gaïago sont homologués et distribués dans plus de 8 pays en Europe.

Pour accompagner la transition agro-écologique, Gaïago a mis au point un programme pour les agriculteurs avec ses distributeurs partenaires pour accélérer la revitalisation des sols grâce aux revenus carbone. Avec le programme Gaïago Carbone les agriculteurs s'engagent dans un programme de revitalisation de leurs sols et sont rémunérés pour le stockage de carbone qui en résulte.

Gaïago est un acteur pleinement engagé pour accompagner les agriculteurs et leurs distributeurs dans la transition agroécologique :

- Gaïago, est à l'initiative des Défis de l'Agroécologie, pour un nouveau modèle agricole et alimentaire. La première édition s'est tenue au mois d'avril pour co-construire la feuille de route de la transition.
- Gaïago est un des membres fondateurs de l'association Climate Agriculture Alliance qui rassemble des pionniers de la valorisation du carbone en agriculture autour du projet commun d'appuyer la décarbonation de l'agriculture, secteur clef de la lutte contre le changement climatique, et notamment de favoriser l'adoption de l'agroécologie, en y associant des mécanismes de finance carbone.

Gaïago est labellisée Greentech Innovation par le ministère de la Transition écologique et son produit NUTRIGEO fait partie des 1000+ solutions internationales propres, durables et rentables de la Fondation Solar Impulse.

www.gaiago.eu



Le groupe InVivo, avec l'acquisition récente du groupe Soufflet, est l'un des premiers groupes européens agricoles avec un chiffre d'affaires de près de 10 milliards d'euros (dont plus de la moitié réalisée en France) et un effectif de plus de 13 000 salariés, dont plus de 10 000 en France. Implanté dans 38 pays, il regroupe 90 sites industriels, dont 63 en France.

Ce pilier de la souveraineté alimentaire intervient sur toute la chaîne de valeur, de la fourche à la fourchette, sur chacun de ses métiers stratégiques : agriculture, malterie, meunerie, ingrédients, boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, jardinerie et distribution alimentaire, négoce international de grains et vin.

Un pôle global transverse de solutions innovantes et digitales complète le dispositif pour accélérer la transformation de ces activités, vers la 3^e révolution agricole.

www.invivo-group.com



L'Agence Bio, au service de l'intérêt général depuis 2001, est en charge du développement et de la promotion de l'agriculture et l'alimentation biologiques françaises.

Sous l'égide du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire ainsi que du ministère de la Transition écologique, elle rassemble dans son conseil d'administration pouvoirs publics et familles professionnelles telles que la FNAB, les Chambres d'Agriculture, le Synabio et la Coopération Agricole.

Outil de démocratie alimentaire, l'Agence Bio informe et outille les citoyens français sur les impacts de l'agriculture et l'alimentation biologiques, pour mettre plus de bio au quotidien dans leurs assiettes.

Ses principales missions sont :

- Produire, analyser et partager les chiffres du bio avec l'Observatoire National de l'Agriculture Biologique. À ce titre, l'Agence Bio publie chaque année les chiffres du marché et de production de l'agriculture biologique ainsi que le baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France.
- Être une instance de dialogue entre l'amont agricole et l'aval industriel, entre les acteurs historiques du bio et les plus récents.
- Contribuer à la mise en œuvre de la loi EGAlim pour atteindre au moins 20 % de produits biologiques dans les cantines.
- Enregistrer les conversions des producteurs au bio et les répertorier dans l'Annuaire professionnel de la Bio.
- Investir les 13 millions d'euros du Fonds Avenir BIO sur les projets collectifs d'entrepreneurs du bio les plus structurants et les plus pérennes pour les filières bio françaises. Avec plus de 150 projets soutenus depuis 2008, le Fonds avenir bio a permis de développer les filières partout sur le territoire, et pour tous les produits alimentaires aux côtés de cofinanceurs publics et privés fédérés dans son club des financeurs.

L'Agence Bio est la voix du secteur bio dans toute sa diversité.

www.agencebio.org



RADIO FRANCE

L'Agriculture d'aujourd'hui et de demain est un enjeu sociétal fondamental. Radio France, premier groupe radiophonique français avec plus de 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 seconde édition.

www.radiofrance.com



FRANCE BLEU

Radio généraliste de proximité de Radio France, France Bleu possède un réseau unique : 44 antennes locales, plus de 10 heures de programmes locaux par jour, plus de 4 000 partenariats et événements en région et une offre numérique sur son site internet, sur l'application Ici et sur les comptes Twitter et Facebook associés.

Média de la proximité, France Bleu s'est distingué en lançant avec Make.org et avec le soutien du réseau régional de France 3 Ma France 2022, la plus grande consultation citoyenne jamais réalisée avec plus d'un million de participants, 34 000 propositions et 7 millions de votes, mettant ainsi en avant les propositions des territoires dans la campagne pour l'élection présidentielle.

France Bleu est aussi plus que jamais la radio des circuits courts, mis en valeur dans une chronique quotidienne sur chacune de ses radios. Producteurs, artisans, petites et grandes entreprises du monde agricole y trouvent régulièrement leur place, valorisant ainsi toute la richesse et la créativité des territoires. France Bleu s'associe donc avec bonheur aux Journées Nationales de l'Agriculture, une nouvelle occasion de mettre en valeur un patrimoine agricole unique.

www.francebleu.fr



FRANCE TÉLÉVISIONS

MERCI À TOUS NOS PARTENAIRES
ET SOUTIENS**France Télévisions, partenaire de la deuxième édition des Journées Nationales de l'Agriculture.**

Dans la continuité du succès de la première édition des Journées Nationales de l'Agriculture en 2021, le groupe France Télévisions est très heureux d'accompagner la deuxième édition de cette manifestation, qui se déroulera sur l'ensemble du territoire du 17 au 19 juin 2022.

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

france•tv

Portée par des mécènes et partenaires dont l'investissement dans le secteur agricole fait poids, et la mobilisation de puissants réseaux partenaires, cette deuxième édition prendra encore de l'ampleur et déploiera son champ d'actions.

Les Journées Nationales de l'Agriculture bénéficient des appuis précieux de Coopérative U Enseigne et SEMAE, grands mécènes de la manifestation. Le Marché International de Rungis, Bonduelle et le Crédit Agricole, mécènes, l'INRAE, Gaïago, Mutualia, InVivo et l'Agence Bio, soutiens des Journées, renforceront l'organisation de la manifestation. Le département des Yvelines s'engage également dans les Journées Nationales de l'Agriculture avec des ouvertures sur l'ensemble de son territoire.

Le maillage sur l'ensemble du territoire sera assuré grâce au relai des partenaires réseaux de professionnels associés : Académie d'Agriculture de France, ACTA et les instituts techniques, AFAUP, Agriculteurs de Bretagne, Agriculture & Territoires, AgroParisTech Alumni, ANEFA, AXEMA, Bienvenue à la ferme, Bleu Blanc Cœur, CoFarming, Demain la Terre, Entrepreneurs des territoires, Essonne Tourisme, FaireFrance SAS, Fermes d'Avenir, Fermiers de Loué, Filière CRC, FNCuma, FranceAgritwittos, La Ferme digitale, La Ruche qui dit Oui, Les agriculteurs ont du cœur, MiiMOSA, Mutualité Sociale Agricole, Négoce Village, OpenAgriFood, SOLAAL, Suncrine Club, Terra Vitis, TRAME, Vignerons indépendants de France.

CONTACTS PRESSE

AGENCE FAÇON DE PENSER

Corinne Lapébie

corinne@facondepenser.com

01 55 33 15 83

Clarisse Viel

clarisse@facondepenser.com

01 55 33 15 23

Victoire Rousseau

victoire@facondepenser.com

01 55 33 15 79



**TOUT LE PROGRAMME SUR :
WWW.JOURNEESAGRICULTURE.FR**

#JNAgri

Soutenu par

**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

Organisé par
#agridemain

**MAKE.
ORG
FOUNDATION**

Grands mécènes

Commercants autrement


semae
Toutes les semences pour demain

Mécènes

Bonduelle

RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL


Avec le soutien de

INRAE

Mutualia
Entre nous, c'est humain


Gaiago 
invivo


BIO

Partenaires réseaux

Bienvenue à la ferme

Ma famille retraité services

Partenaires media
france.tv 
radiofrance 
france bleu