

JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE

18-19-20

JUIN 2021

DOSSIER
DE PRESSE

CONTACTS PRESSE

AGENCE FAÇON DE PENSER

Corinne Lapébie

corinne@facondepenser.com
01 55 33 15 83

Virginie Mourany

virginie@facondepenser.com
01 55 33 15 79

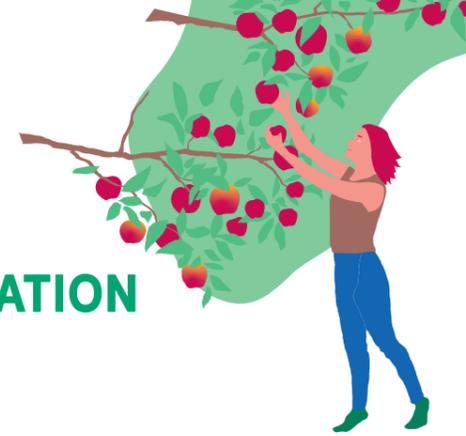
Clarisse Viel

clarisse@facondepenser.com
01 55 33 15 23

Alice Bernot

alice@facondepenser.com
01 75 43 86 99

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



C'est à la confluence de deux initiatives complémentaires que sont nées les Journées Nationales de l'Agriculture, dont la première édition aura lieu les 18, 19 et 20 juin prochains.

La première, portée par le fonds de dotation Make.org Foundation, organisation dont la mission est de faire participer les citoyens et de mobiliser l'ensemble de la société civile pour transformer positivement la société, qui a mené en 2019 une consultation nationale suivie par 460 000 personnes ayant répondu 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 agroalimentaire, elle aboutira sur le projet de créer une ou plusieurs Journées Nationales de l'Agriculture.

La deuxième initiative revient à l'association #agridemain et prend sa source dans une prise de conscience : le monde agricole doit reprendre en main sa façon de se raconter et « sortir de sa bulle » pour s'adresser directement au grand public en donnant la parole aux agriculteurs eux-mêmes. Car le paradoxe est que les Français aiment leurs agriculteurs mais ont un problème avec l'agriculture. Très vite, l'idée d'organiser un grand événement dans les territoires, en rebond du salon de l'agriculture s'impose. Elle se concrétisera par la création d'un manifeste et d'une lettre ouverte écrite en 2020 au Président de la République pour l'inscription d'une Journée Nationale de l'Agriculture au calendrier républicain.

L'union faisant la force, c'est tout naturellement que les deux initiatives vont confluer pour donner naissance en 2021 à cette première édition des Journées Nationales de l'Agriculture, avec un double pari : d'abord éveiller les consciences pour une meilleure compréhension des atouts et des défis de l'agriculture d'aujourd'hui et ensuite, recréer du lien entre tous les citoyens pour mieux vivre ensemble et débattre de l'avenir de l'agriculture, comme enjeu majeur de civilisation.

Le résultat est à la hauteur de nos espérances ! Jugez en plutôt : plus de 1 000 lieux ouvriront leurs portes partout en France et inviteront des dizaines de milliers de visiteurs à venir découvrir, échanger, déguster, toucher et prendre conscience de la vitalité de l'écosystème agricole français. Des exploitations agricoles familiales aux fermes d'élevage, des domaines viticoles aux fermes urbaines; des *start-ups* aux industries agroalimentaires ; tous vous tendent la main pour des rencontres, des démonstrations, des visites guidées et des ateliers pédagogiques ou des événements plus insolites.

Alors ne boudons pas notre plaisir et faisons de cette première édition un moment de ressourcement convivial et festif à la rencontre de toutes celles et tous ceux qui font l'excellence agricole et agroalimentaire française.

Un grand merci à tous nos partenaires qui se sont mobilisés massivement ainsi que tout le secteur professionnel, associations, entreprises, institutions et fédérations, pour faire de ces Journées un grand rendez-vous rassembleur et convivial pour les Français.

Merci enfin Monsieur le Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation de nous avoir accordé votre soutien et manifesté votre confiance dès les premiers jours.



Axel Dauchez



Guillaume Lefort



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

« Derrière chaque assiette, il y a un agriculteur »

Il n'y a pas de gastronomie, de bons restaurants, de bonne alimentation, sans bons produits. Notre pays est une puissance agricole majeure. Il possède des terroirs et des productions d'exception qui contribuent à son rayonnement dans le monde. Pourtant, le travail du monde agricole mérite d'être mieux connu, mieux compris. C'est tout l'objet des premières Journées Nationales de l'Agriculture les 18, 19 et 20 juin que de faciliter les rencontres entre les producteurs et les Français, et c'est la raison qui m'a poussé à en devenir le parrain.

En ouvrant les portes de nos fermes, de nos élevages, de nos vergers, de nos exploitations viticoles, nous donnons l'occasion aux professionnels d'entrer en contact avec nos concitoyens et d'expliquer comment sont produits en qualité et en diversité nos fruits, nos légumes, nos céréales, nos légumineuses, nos vins, la viande que nous consommons...

Je me réjouis qu'à cette occasion le lien entre la production et la transformation puisse être évoqué. Je pense notamment aux chefs cuisiniers de l'association Euro-Toques qui font de la saisonnalité, du respect du produit, du goût et du fait-maison une priorité. Depuis deux ans, nous bâtissons avec l'association #agridemain un travail de fond mettant en avant le respect de ces valeurs. Le monde de la gastronomie a besoin d'une agriculture forte. Si le « Repas Gastronomique des Français » a été inscrit sur la liste représentative des patrimoines immatériels de l'humanité par l'UNESCO, c'est aussi grâce à la richesse de notre amont agricole.

Nous devons sortir des images d'Épinal et découvrir la réalité du travail et le savoir-faire des femmes et des hommes qui nous nourrissent. Notre agriculture française est entrée dans la modernité et cette modernité passe par une capacité à produire en quantité, en qualité, en diversité pour répondre aux attentes de plus en plus nombreuses de nos concitoyens.



Guillaume Gomez

P 5 CHIFFRES-CLÉS SUR LE SECTEUR DE L'AGRICULTURE

P 6 LE RAYONNEMENT AGRICOLE DE LA FRANCE

P 7 POURQUOI LES JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE ?

P 11 SÉLECTIONS THÉMATIQUES

Exploitations agricoles

Lieux patrimoniaux

Produits transformés à la ferme
et circuit court

Marchés

Agriculture urbaine

Innovation, agritech, ferme digitale

Insolites

Apiculture

Vignobles

Brasseries

Enseignement, formation, emploi

Conférences, expositions

Machines

P 49 ORGANISATEURS ET PARTENAIRES

Un événement organisé par

Grands partenaires nationaux

Avec le concours de

Partenaires media

Avec le soutien de

Partenaires de réseaux





CHIFFRES-CLÉS SUR LE SECTEUR DE L'AGRICULTURE

LA PRODUCTION

76 milliards d'euros, c'est la valeur de la production agricole française en 2019, selon Eurostat.

L'Hexagone figure à la première place du classement européen assurant 18 % de la production agricole de l'Union européenne, loin devant l'Allemagne (58,2 milliards d'euros) et l'Italie (57,8 milliards).

À l'échelle européenne, la France est le premier producteur de blé et de maïs (25 % de l'Union européenne), de viande bovine (25 % de la production de l'UE), de légumes en conserve et d'œufs.

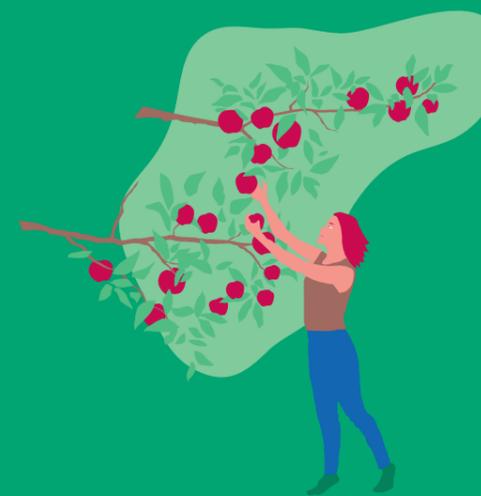
La France est le deuxième producteur de lait (juste derrière l'Allemagne). Elle est le troisième producteur de viande porcine.

47 200 exploitations sont engagées dans le bio : 20 % pour la production de bovins, 18 % la viticulture ou encore 15 % pour les grandes cultures.

LE TERRITOIRE

Un peu plus de 50 % de l'Hexagone est couvert de surfaces agricoles. Les grandes cultures (céréales, oléagineux, betteraves...) représentent près de la moitié de la superficie agricole utilisée.

En 2019, la surface agricole bio a progressé de 13 % par rapport à l'année précédente et représente 8,5 % de la surface agricole utile française.



CHIFFRES-CLÉS SUR LE SECTEUR DE L'AGRICULTURE

L'EMPLOI

Le pays compte environ 400 000 agriculteurs-exploitants qui ne représentent plus que 1,5 % de l'emploi total du pays, une proportion divisée par plus de quatre en 40 ans.

Les industries agroalimentaires (IAA) françaises employaient 461 544 personnes en 2017.

LE COMMERCE EXTÉRIEUR

L'excédent commercial agroalimentaire français s'élève à près de 8 milliards d'euros en 2019.

À l'échelle mondiale, la France se place comme le premier exportateur de vin et d'eau de vie, avec près de 10 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2019.

Sources : Eurostat, Insee, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, MSA, Agreste





LE RAYONNEMENT AGRICOLE DE LA FRANCE

L'agriculture française bénéficie d'une renommée mondiale.

Aujourd'hui, la puissance agricole française repose sur une production variée et très intégrée aux marchés mondiaux. Elle bénéficie d'un savoir-faire de femmes et d'hommes dévoués à leur métier, soucieux de la qualité de leurs produits et du respect des traditions.

L'agriculture française est également indissociable de la gastronomie française qui jouit d'une longue tradition d'excellence. En 2010, l'UNESCO a ainsi classé le « Repas Gastronomique des Français » comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

À l'occasion des Journées Nationales de l'Agriculture, grande manifestation pensée comme un événement convivial et rassembleur, ce sont près de 900 lieux qui ouvriront leurs portes au public, curieux de découvrir ce qui fait le cœur de notre ruralité. Des exploitations agricoles familiales aux élevages en plein air, des domaines viticoles aux industries agroalimentaires, en passant par les lycées agricoles et sites patrimoniaux, c'est l'ensemble de ce qui compose le secteur agricole et para-agricole qui se dévoilera.

Du 18 au 20 juin, partout en France, 1 000 animations seront proposées au public, quel que soit son âge : des rencontres, des démonstrations, des dégustations et des ventes directes de produits, des expositions, des visites guidées et des ateliers pédagogiques, reflétant l'ensemble des activités liées au monde agricole. D'autres événements plus insolites comme l'élevage d'animaux rares ou la présentation de techniques de culture innovantes et futuristes seront également à découvrir.

Le pari de ces Journées est de (r)établir du lien entre tous les citoyens, qu'ils soient urbains ou ruraux, afin de mieux se connaître, et débattre tous ensemble de l'avenir de l'agriculture, depuis toujours enjeu majeur de civilisation.

POURQUOI LES JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE



À l'instar de nombreux grands pays agricoles, la France organise, elle aussi et pour la première fois, ses Journées Nationales de l'Agriculture. Cette première édition, qui se tiendra les 18, 19 et 20 juin prochains sur l'ensemble du territoire, proposera à chaque citoyen de découvrir son patrimoine agricole et alimentaire, en visitant des sites de production, d'enseignement agricole, d'expérimentation, de recherche et des sites de transformation.

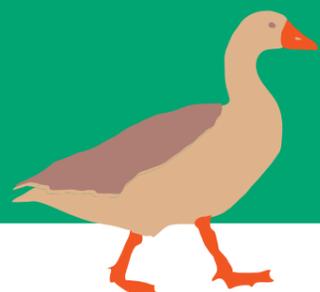
Conjointement mises en œuvre par Make.org Foundation et #agridemain, avec le soutien du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, les Journées Nationales de l'Agriculture ont pour vocation de :

- mettre en lumière la souveraineté agricole et alimentaire de la France, premier producteur dans ce secteur de l'Union européenne assurant près de 18 % de la production européenne agricole ;
- répondre au souhait des Français de pouvoir échanger avec les agricultrices et agriculteurs qui œuvrent à son rayonnement, et dont le rôle est perçu de plus en plus comme essentiel à la préservation du territoire et de l'environnement ;
- permettre aux professionnels de l'ensemble de la filière agricole et para-agricole de valoriser leur métier et la qualité de leurs productions auprès des consommateurs ;
- éveiller les consciences face aux défis et enjeux du monde agricole, tels que le développement des circuits courts et la préservation de la biodiversité.

Dès cette première édition soutenue par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, de puissants partenaires tels Système U, Bonduelle et le Marché International de Rungis, avec le soutien de Mutualia, Gaiago, SEMAE, INRAE, Miimosa, mais aussi des réseaux professionnels (Académie d'agriculture de France, AFAUP, Agriaffaires, Agriculteurs de Bretagne, AgroParisTech Alumni, ANEFA, Ania, Bienvenue à la ferme, Bleu-Blanc-Cœur, #Cofarming, Euralis, FaireFrance, Fermes d'Avenir, Filière CRC®, FNCuma, FNEDT, FranceAgriTittos, La Ferme Digitale, On se met tous à table, Open Agrifood, Solaal, Trame, Vigneron indépendant...) charpentent cette opération inédite de valorisation du secteur agricole.

SÉLECTIONS THÉMATIQUES





EXPLOITATIONS AGRICOLES

ÉLEVAGES

Ferme de Blessey

Côte-d'Or, Bourgogne-Franche-Comté
Bienvenue à la ferme



Située non loin du village médiéval de Flavigny-sur-Ozerain et du site d'Alésia, la ferme de Blessey accueille un grand nombre de vacanciers, familles et marcheurs pour des ateliers de découverte. Tenue par Christine Lacombe, cette ferme laitière en agriculture biologique réunit un cheptel d'environ 80 vaches de race Montbéliarde. La productrice propose de nombreuses activités d'accueil de groupes ou familles avec visite de la ferme et du village, et goûter fermier composé de fromages frais et de pâtisseries réalisées par un pâtissier local.

Visite de la ferme et ateliers de fabrication de produits à base de lait.

Samedi 19 juin
Sur réservation au 03 80 35 02 62
9 rue de Salmaise 21690 Source-Seine

Visite de la ferme laitière de Stang

Finistère, Bretagne
FaireFrance



La ferme laitière de Stang est une exploitation laitière familiale qui existe depuis 1996 et qui, depuis 2009, vend en circuit court directement à une clientèle de particuliers.

Le troupeau est composé de 70 vaches de race Prim'holstein. L'exploitation s'est spécialisée dans la fabrication de glaces entièrement réalisées sur place. Outre les 50 saveurs de glaces et sorbets, la ferme fabrique également des gâteaux glacés, omelettes norvégiennes, vacherins, bûches de Noël, etc. La ferme de Stang fait partie de la marque équitable FaireFrance qui œuvre pour une juste rémunération des producteurs en fixant le prix du lait des 544 éleveurs engagés dans la démarche.

Portes ouvertes de la ferme laitière de Stang pour découvrir comment fonctionne une ferme laitière.

Samedi 19 juin
Chemin Kerviziou 29180 Guengat

Élevage d'agneaux au sein du Parc naturel régional Oise

Oise, Hauts-de-France
Agridemain



Louis et Stephanie Cossin sont producteurs de céréales en agroécologie et éleveurs d'ovins. Grâce à quatre types de cultures différentes comprenant du blé tendre, de l'orge d'hiver, du maïs grains et des pâturages, ils peuvent élever leurs troupeaux de 30 brebis et agneaux avec une nourriture de qualité.

Visite du domaine pour découvrir les techniques et les fondamentaux de l'élevage d'agneaux.

Dimanche 20 juin
28 rue Baronne Léonino 60300 Chamant

Élevage des chèvres de Jabi

Orne, Normandie
Bienvenue à la ferme



Devenue agricultrice depuis 2017, Audrey Fortin a fondé sa chèvrerie intitulée Les chèvres de Jabi, en l'honneur de ses deux filles Jade et Abigaël. Localisé sur un terrain familial de 700 m², l'élevage comprend un troupeau de 60 chèvres alpines dont le lait est transformé à la ferme en yaourts et fromages frais, vendus directement sur place.

Visite guidée de l'élevage et de l'atelier de transformation, traite des chèvres et vente de fromages et yaourts au lait de chèvre.

Du vendredi 18 au dimanche 20
Sur réservation au 06 78 05 21 32
La Grande Haye 61390 Trémont

Ferme Andrévias

Dordogne, Nouvelle-Aquitaine



La ferme Andrévias est une exploitation familiale transmise de génération en génération. La famille Meynard s'y est spécialisée dans un élevage d'oie et dans la culture des noyers. Les pratiques d'élevage sont écoresponsables et traditionnelles afin de traiter au mieux les animaux et de proposer des produits de qualité. La boutique commercialise tous les produits issus de l'oie, du foie mi-cuit aux magrets séchés en passant par les rillettes, les confits et les plats cuisinés. S'ajoutent des vins locaux, de l'huile

de noix fabriquée avec les noix de la ferme et les Meynardises, ces petits cerneaux de noix au chocolat.

Visite guidée des productions de la ferme : élevage d'oies en agroforesterie, noix, truffes.

Vendredi 18, samedi 19 et dimanche 20 juin
Sur réservation
à fermeandrevias@gmail.com
Les Andrévias
24420 Sorges-et-Ligueux-en-Périgord
www.fermeandrevias.com

La ferme bio du Gévaudan

Lozère, Occitanie



Sebastien Weder a démarré l'activité de la ferme bio du Gévaudan en 2002. À travers sa production fermière, il prône une approche de l'agriculture fondée sur l'autonomie alimentaire et le respect des cycles biologiques. La ferme est labellisée agriculture biologique depuis 2006 et fait partie de la démarche « Nature et Progrès ». Les animaux y sont élevés sans aliments du commerce, uniquement avec les céréales, le foin et la paille cultivés sur l'exploitation.

Déambulation dans la ferme avec explications du travail, des valeurs et des produits : blés anciens, élevage de porcs (Blanc de l'Ouest et Gascon) ainsi que de vaches Aubrac.

Vendredi 18, samedi 19 et dimanche 20 juin
Sur réservation à
lafermebiodugevaudan@gmail.com
Le Village - Route de l'hern
48300 Saint-Flour-de-Mercoire
www.lafermebiodugevaudan.com

Élevage de chèvres la ferme de Brisanne

Mayenne, Pays de la Loire
Bienvenue à la ferme



La ferme de la Brisanne est un élevage de chèvres angora qui sont tondues pour faire de la laine. Elles sont nourries à l'herbe, elles passent tous les beaux jours dans les champs puis entrent en chèvrerie pendant l'hiver. Elles sont nourries avec les produits de la ferme. Le ferme crée, à partir de la laine des chèvres, des vêtements ou produits artisanaux : fils à tricoter, pelotes, bonnets, chaussettes, plaid, pulls et gilets, vestes, écharpes, étoles...

Visite de la ferme et de l'atelier mohair, vente d'articles mohair et de fil à tricoter.

Dimanche 20 juin
Brisanne 53170 La Bazouge-de-Chemeré
www.mohairdumaine.fr

MARAÎCHAGE

L'Atelier des Truffes de la ferme de Pourcier

Drôme, Auvergne-Rhône-Alpes



Après 18 ans de travail dans les ressources humaines, Damien Froment s'est reconverti comme agriculteur dans la production de truffes et de lavande. Il a installé son exploitation au cœur d'un terroir quasi originel et propice à la culture de la truffe, grâce à la richesse et à la biodiversité des sols, la qualité de son environnement et son climat méditerranéen à pluviométrie généreuse. La ferme de Pourcier s'étend sur 35 hectares, dont 24 de truffière naturelle de landes et bois taillis et 11 de lavandes qui sont progressivement complétées un rang sur trois en chênes truffiers.

Démonstration de recherche de truffes, visite des champs de lavandes et truffières, démonstration de cavage, dégustation et vente directe.

Samedi 19 juin
Sur réservation au 06 86 58 59 83
815 Pourcier Chancel
26340 Saint-Nazaire-le-Désert
www.latelier-des-truffes.com

Noyeraie de Chenevières

Marne, Grand Est



Jean-Paul Vinot a démarré son activité en 1988 en installant sa ferme à Saint-Quentin-

le-Verger. Il gère son exploitation selon les principes de l'agriculture responsable et respectueuse de l'environnement. La ferme est composée principalement d'un verger de noyers de 8ha qui lui permet notamment de proposer une huile de noix ainsi que des cultures diversifiées de céréales, betteraves, luzerne, chanvre, colza ou encore de pois.

Découverte des techniques de conduite d'un verger avec présentation de la plantation, la taille, de l'irrigation et de la cueillette.

Samedi 19 et dimanche 20 juin
Sur réservation
à jeanpaulvinot@wanadoo.fr
11 hameau de Chenevières
51120 Saint-Quentin-le-Verger

Champ de framboisiers des Jardins Ida

Eure, Normandie



Les Jardins Ida produisent des framboises de qualité en vente directe aux particuliers et professionnels des métiers de bouche. Laure Figeureu-Bidaud, fille d'agriculteurs, s'est installée en 2015 avec le projet de produire des petits fruits en circuit court. Elle souhaite inscrire son exploitation dans la durabilité en pratiquant la rotation des cultures pour favoriser une bonne biodiversité du sol. Les fruits poussent en extérieur et en pleine terre, avec une taille, un désherbage et une cueillette manuels. Laure Figeureu-Bidaud organise également des visites de son exploitation pour faire découvrir ses modes de culture.

Découverte de la production de framboises, cueillette possible.

Du vendredi 18 au dimanche 20 juin
Mont Joyeux 27430 Daubeuf-près-Vatteville
www.jardins-ida.fr

Vente aux Fleurs de La Grange

Corrèze, Nouvelle-Aquitaine
Bienvenue à la ferme



Située aux portes de Brive-La-Gaillarde, la ferme familiale est menée depuis plusieurs générations en polyculture, comprenant un élevage traditionnel et du maraîchage. Elle s'est ensuite progressivement consacrée avec passion à la production florale, notamment de rosiers. Depuis 2016, la ferme produit des légumes cultivés sans pesticide ni engrais chimique, production labellisée Agriculture biologique depuis 2020.

Marché et vente pour fleurir balcons et jardins parmi un grand éventail de couleurs, variétés de rosiers, fleurs et plants de légumes bio. Conseils à propos des bonnes associations de légumes, plantes aromatiques et fleurs pour un potager productif.

Du vendredi 18 au dimanche 20 juin
Sur réservation au 05 55 84 28 50
La grange 19240 Saint-Viance
www.fleursdelagrangecom



Thé des Cévennes de la ferme de Bruguerolle

Gard, Occitanie



Ancien professeur à la Maison Familiale Rurale d'Uzès, célèbre établissement de formations horticoles, David Macq est un producteur de houblon, des plantes à parfum et d'aromates qui s'est également lancé, en 2017, dans la culture du thé sous l'appellation Thé des Cévennes. Directeur de la ferme de Bruguerolle, il produit une infusion 100 % *made in France*, à partir d'un thé blanc d'exception, labellisé bio, le seul à ce jour à être cultivé en France.

Visite guidée du champ de thé et de la ferme agroécologique.

Samedi 19 et dimanche 20 juin
Chemin de la Station 30500 Saint-Ambroix
www.thedescevennes.fr

Exploitation Maison Leroy

Bienvenue à la ferme
Sarthe, Pays de la Loire



L'exploitation de la Maison Leroy est une entreprise familiale transmise de génération en génération depuis 1824, chaque génération apportant sa pierre à l'édifice familial. La culture de la pomme est la spécialité de la huitième génération, qui dispose des labels vergers écoresponsables et agriculture biologique.

Visite des vergers suivi d'un temps d'échange et de dégustation de jus de pomme artisanal.

Vendredi 18, samedi 19 et dimanche 20 juin
Sur réservation à marketing@maison-leroy.fr
Le Châtaignier 72330 Oizé
www.maison-leroy.fr

Visite d'un dépôt de céréales du site de Roquetoire

Pas-de-Calais, Hauts-de-France



L'entreprise VAESKEN est une société familiale créée en 1920 qui accompagne plus de 2 000 agriculteurs et éleveurs dans la Flandre intérieure, la Flandre maritime et la région des caps et marais d'opale. D'abord négociant de céréales, la société propose également des services de conseil technique, de distribution d'agrofourrages et d'autres services destinés à la production végétale et d'aliments pour le bétail. VAESKEN dispose de 22 dépôts répartis dans le Nord et le Pas-de-Calais permettant une collecte 160 000 tonnes de céréales et une distribution de 50 000 tonnes d'alimentation animale.

Visite guidée du dépôt de céréales du site de Roquetoire et découverte de l'exposition pédagogique ÉLÉMENT. TERRE sur l'agriculture, organisée dans le cadre du centenaire de l'entreprise.

Samedi 19 et dimanche 20 juin
Sur réservation sur le site internet
1635 rue d'Aire 62120 Roquetoire
www.vaesken.fr

L'Académie d'Agriculture de France

Paris 7^e, Île-de-France



Fondée en 1761 par Louis XV, sous le nom de Société royale d'agriculture de Paris, l'Académie d'Agriculture de France a reçu sa dénomination actuelle par décret en 1915. Constituée avec les personnalités les plus

éminentes dans le domaine de l'agronomie de l'époque (Duhamel du Monceau, Buffon, Lavoisier, Malesherbes, Vilmorin...), elle est apparue à un moment où il devenait essentiel de développer l'agriculture en utilisant et en améliorant les techniques disponibles. Elle a pour mission de contribuer, dans les domaines scientifique, technique, économique, juridique, sociale et culturel à l'évolution de l'agriculture et du monde rural.

Portes ouvertes avec présentation de ses activités, suivi d'un temps d'échange autour de l'agriculture et de l'alimentation dans le contexte du développement durable.

Vendredi 18 et samedi 19 juin
18 rue de Bellechasse 75007 Paris
www.academie-agriculture.fr

Domaine du château de Salles

Lot-et-Garonne, Nouvelle-Aquitaine
Vigneron indépendant



Situé sur l'appellation Buzet, en plein cœur de la Gascogne, le château de Salles est une propriété historique de la famille de Batz depuis le XVIII^e siècle. Cette bâtisse majestueuse, ses dépendances et ses 80 hectares de terres vallonnées en font un site historique incontournable de la région de Buzet. Descendant de l'illustre Charles de Batz, dit d'Artagnan, figure emblématique de la Gascogne, Henry de Batz est aux commandes du domaine viticole depuis près de 30 ans et y produit avec passion des vins de Buzet à forte personnalité.

Découverte du domaine, visite du chai et dégustation des vins.

Samedi 19 et dimanche 20 juin
Sur réservation au 05 53 95 27 49
Château de Salles 47230 Feugarolles
www.chateau-salles-buzet.com



PRODUITS TRANSFORMÉS À LA FERME ET CIRCUIT COURT

Jardins médicinaux du Mas de Jammes

Aveyron, Occitanie



Ancienne ferme monastique, le Mas de Jammes servait historiquement de relais sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. Niché dans une vallée fertile et se situant entre deux grandes régions géologiques, ce domaine familial abrite des jardins de plantes médicinales créés en 1986. Sa particularité réside dans une variété des terres (calcaires, granitiques, argileuses, prairies sèches ou humides) de laquelle résulte une grande diversité de plantes. Elles sont cultivées selon les principes de l'agriculture biologique et biodynamique. Les plantes sont ensuite cueillies, séchées et conditionnées selon leurs usages médicinaux ou culinaires.

Visite guidée des jardins médicinaux.

Du vendredi 18 au dimanche 20 juin
Jammes 12350 Maleville
www.jardinsdejammes.fr

Ferme safranière et viticole de la Maison de Ninan

Gers, Occitanie
Bienvenue à la ferme



Au cœur de la Gascogne, la Maison de Ninan est une ferme nichée dans le vignoble de Saint-Mont, sur les coteaux surplombant la vallée de l'Adour. La Maison de Ninan regroupe une culture de treize hectares de vignes d'appellation Saint-Mont, 30 hectares dédiés aux céréales et du safran.

Elle possède la seule vigne préphylloxérique, c'est-à-dire plantée en franc de pied, classée au titre des monuments historiques. Il s'agit de vignes qui n'ont pas été touchées par la crise du phylloxera au XIX^e siècle et qui n'ont donc pas été greffées avec des portes greffes américains.

Visite, jeux, animations photos avec costumes d'époque fournis, démonstration et restauration à emporter avec plateau repas du terroir.

Samedi 19 et dimanche 20 juin
Lieu-dit Ninan 32400 Sarragachies
www.la-maison-de-ninan.fr

Oliveraie du parfumeur de la bastide Isnard

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



La bastide Isnard est unique par son environnement constitué d'une oliveraie centenaire d'un hectare labelisée AOP de Nice, de sources naturelles, de souterrains ancestraux et complantés de fleurs à parfum (rose, violette, tubéreuse, lavande, etc.) qui ont fait la richesse de la parfumerie depuis le XVIII^e siècle. Ce lieu permet de découvrir le patrimoine exceptionnel de Grasse, capitale mondiale des parfums. La propriété est aujourd'hui habitée par la famille Isnard, parfumeurs et oléiculteurs grassois, une famille emblématique de la ville depuis plus de mille ans. Tous les parfums sont fabriqués à partir de fleurs naturelles et de façon artisanale.

Découverte du jardin du parfumeur.

Samedi 19 et dimanche 20 juin
Sur réservation à isnard.grasse@gmail.com, payant (5 euros)
66 chemin de Saint-Christophe 06130 Grasse
www.isnardgrasse.com

Ferme des Fourches Cantal, Auvergne-Rhône-Alpes Bienvenue à la ferme



Après avoir travaillé dans plusieurs fermes, Tony Castanier s'est installé à Junhac pour élever des vaches Aubrac et reprendre la ferme familiale. Julie Rigal, son épouse, se voue à la transformation des produits de leur ferme et de leur jardin-potager pour partager leurs recettes innovantes. Leurs produits évoluent au fil des saisons et de leurs rencontres avec des producteurs locaux qui partagent les mêmes valeurs.

Visite commentée de la ferme, dégustation et vente de produits issus de vaches Aubrac.

Du vendredi 18 au dimanche 20 juin
Sur réservation au 06 73 50 28 48
Les Fourches 15120 Junhac

Ferme Fruirouge

Côte-d'Or, Bourgogne-Franche-Comté
Bienvenue à la ferme



Située en pleine nature, la ferme Fruirouge se trouve au hameau de Concoeur, sur la place de l'église. Isabelle et Sylvain Olivier, et leur fils Camille, font partie d'une lignée de paysans depuis plusieurs générations. Ils cultivent en biodynamie des petits fruits rouges (cassis,

framboises, fraises, groseilles, cerises et pêches de vigne) qu'ils transforment à la ferme en confitures, boissons et condiments en respectant des processus de fabrication à l'ancienne.

Visite commentée et dégustation.

Du vendredi 18 au dimanche 20 juin
Entrée payante, 3 euros
2 place de l'Église, Hameau de Concoeur
21700 Nuits-Saint-Georges
www.fruirouge.fr

Jardinier glacier

Saône-et-Loire, Bourgogne-Franche-Comté
Bienvenue à la ferme



Conduite en agriculture biologique depuis 1980, le Jardinier glacier produit des fruits qu'il transforme, sur place, en sorbets et glaces végétales, à partir de lait d'avoine. L'exploitation comprend actuellement des fraises, framboises, cassis, groseilles, griottes, mûres, ainsi que de la menthe, de l'agastache ou encore du basilic citron et du romarin. Toutes ces glaces sont commercialisées sous la marque « Sorbiop », première marque bio de sorbets en France.

Visite des jardins et de l'atelier de transformation.

Vendredi 18 et samedi 19 juin
Sur réservation
à lejardinierglacier@orange.fr
580 route de Louhans
71370 Saint-Étienne-en-Bresse
www.lejardinierglacier.sorbiop.fr

Les cochonnailles de Karine Nièvre, Bourgogne-Franche-Comté Agridemain



Les cochonnailles de Karine est une affaire montée par une jeune agricultrice de 25 ans, passionnée d'agriculture. Elle s'occupe de la transformation et de la vente directe de viande et de charcuterie de porcs fermiers réalisée sans conservateurs.

Visite de l'élevage et de l'atelier de transformation, découverte des engins agricoles, dégustation et vente sur place.

Samedi 19 juin
10 rue de Tingeat 58300 Charrin

Chèvr'ignol Cher, Centre-Val de Loire



Chèvr'ignol est le projet d'un couple de producteurs, Hubert et Lysa, qui ont décidé de se reconverter dans l'élevage de chèvres et dans la fabrication fromagère en 2013. Leur élevage est situé dans la ferme d'enfance d'Hubert, comprenant 30 hectares qui fournissent herbes fraîches, foin et céréales pour leurs 90 chèvres. Ils confectionnent à partir du lait de leur troupeau des fromages fermiers dont des crottins, briques cendrées,

pavés crémeux, aromatisés, faisselles, etc.
Visite guidée de la ferme, découverte des chèvres, dégustation de fromage avec explication des méthodes de fabrication, concours de pesée de chevreau avec lots à gagner, animation de décoration de mini-nichoir et découverte des oiseaux du jardin.

Dimanche 20 juin
Les Sebeaux 18350 Ignot
www.lachevignol.fr

Traite robotisée à la ferme Rabot

Marne, Grand Est
Bienvenue à la ferme



La ferme Rabot est une exploitation laitière familiale en polyculture qui vend en circuit court. Elle est composée de 70 vaches holstein, de 120 hectares de céréales et permet de produire 700 000 litres de lait chaque année. L'alimentation des vaches est produite exclusivement sur la ferme en culture raisonnée en respectant la biodiversité. L'exploitation est complétée par un laboratoire de fabrication de produits fermiers (fromages, yaourts, crème, beurre, lait, etc.). Tous les produits sont sans sucre ajouté, sans arômes artificiels, sans conservateurs et vendus en direct à la ferme ou sur des marchés de producteurs locaux.

Visite de l'exploitation, démonstration de traite robotisée et de transformation laitière.

Dimanche 20 juin
7 Grande rue 51120 Saint-Loup

Écomusée et ferme de Souastre Pas-de-Calais, Hauts-de-France Bienvenue à la ferme



La ferme de Souastre regroupe à la fois une ferme auberge, une ferme écomusée, une ferme pédagogique et une exploitation agricole composée d'un élevage de chevaux Boulonnais et de 76 hectares de cultures : blé, colza, betteraves, lin et pois. Datant du XIX^e siècle, la ferme de Souastre, toujours en activité, retrace la vie des paysans du début du XX^e siècle, présentant les objets de la vie quotidienne, les outils agricoles ainsi que les métiers d'antan. L'exploitation produit également du cidre fermier en agriculture biologique, et du vinaigre traditionnel selon la méthode orléanaise.

Visite guidée avec explication des différents savoir-faire à travers le verger, la cidrerie, la vinaigrerie, suivie d'une dégustation de produits.

Samedi 19 et dimanche 20 juin
Sur réservation au 03 21 22 69 87
14 rue de Bienvillers au Bois 62111 Souastre
www.fermedesouastre.com

Ferme de la Hunière Yvelines, Île-de-France Agridemain



En 2012, Christophe Robin revient sur l'exploitation familiale initialement spécialisée en grande culture et la diversifie en polyculture. Il y développe l'élevage de poulets, pintades, chapons, poulardes, dindes, oies nourries à partir des

céréales de la ferme. Désormais, la ferme adhère à la marque régionale Produit en Île-de-France et propose une agriculture raisonnée. Christophe Robin a été élu meilleur Agriculteur d'Île-de-France au Prix des Talents Gourmands lors du Concours Agricole 2015. Chaque année, le céréalier nourrit l'équivalent de 4 499 personnes avec ses 6 cultures céréalières (blé, colza, orge de printemps, féverole, betterave sucrière et chanvre), écoule 4 500 volailles fermières en circuit court et s'occupe de deux ruches d'abeilles et la réfection de 300 mètres de haies.

Samedi 19 juin
14 rue des Chênes Secs 78120 Sonchamp
www.fermedelahuniere.fr

Ferme du Cevé Calvados, Normandie



La ferme du Cevé est une exploitation individuelle conduite en agriculture biologique, depuis 2011, par François Descaunais. Il y pratique la poly-culture en développant l'élevage de volailles et d'un troupeau Angus et a pour objectif d'atteindre l'autonomie alimentaire. La vente des produits s'effectue en circuit court car la ferme ne bénéficie pas d'espace de vente et ni de partenariats avec des commerces. Pour commander, il faut se rendre à la ferme ou bien appeler pour se faire livrer dans la semaine.

Visite guidée et explication des démarches de l'exploitation.

Samedi 19 juin
Chemin de la Perruque 14117 Manvieux



Le Grenier à Jambons

Ariège, Occitanie
Bienvenue à la ferme



Situé dans le Parc naturel régional Ariège-Pyrénées, le Grenier à Jambons est une entreprise familiale gérée par Jean et Paul Nocque dans laquelle ils élèvent, transforment et vendent leurs propres cochons. Ils offrent aux consommateurs des produits entièrement réalisés localement allant de l'élevage à taille humaine de porcs en liberté jusqu'à la fabrication de charcuterie et de produits cuisinés. Afin de faire connaître leurs produits en circuit court, l'exploitation a ouvert un restaurant baptisé « Le Relais du Grenier à Jambons », situé dans le bâtiment d'un ancien bureau de poste. Il propose une table fermière labellisée « Bienvenue à la ferme » composée de produits cuisinés selon les recettes traditionnelles ariégeoises.

Visite de la porcherie et de l'atelier de transformation.

Du vendredi 18 au dimanche 20 juin
La Serre 09420 Rimont
www.legrenierajambons.fr

Ferme Lait Délices and Cow

Hautes-Pyrénées, Occitanie
Bienvenue à la ferme



Lait Délices and Cow est une ferme familiale laitière depuis trois générations. Elle produit des yaourts fermiers et du « Lait Blanc des Hautes-Pyrénées ». Cette marque est issue

d'un regroupement de fermiers portant les valeurs de l'engagement durable. Leur volonté est de se libérer de la pression des grands groupes laitiers pour devenir acteurs de leur production et de leur territoire tout en garantissant une alimentation saine et de qualité à leurs consommateurs.

Présentation de la ferme et accueil d'éleveurs de porcs noirs de Bigorre AOC, de poules noires d'Astarac Bigorre, de producteurs de haricots tarbais et de vigneron de Madiran.

Samedi 19 juin
3 chemin du Bergons 65700 Madiran
www.bienvenue-a-la-ferme.com

Ferme d'Anthony Oboussier

Drôme, Auvergne-Rhône-Alpes
MiiMOSA



L'exploitation de légumes et de fruits d'Anthony Oboussier est une serre photovoltaïque en pleine Drôme. Les produits sont transformés sur place en nectars de fruits et vendus lors du marché.

Visite guidée, marché de producteurs.

Dimanche 20 juin
Chemin de la Bergère 26300 Alixan

Marché des producteurs de pays

Paris 11^e, Île-de-France



Situé dans le 11^e arrondissement de Paris, le marché des producteurs de pays réunit des agriculteurs venus de toute la France pour présenter et vendre leurs produits. Au cours d'une déambulation à travers les étals du marché, le public pourra faire ses achats de produits fermiers et de saison. **Fraises, œufs, viandes, vins, gâteaux, bières, huiles, fromages... de nombreux produits français seront à disposition et quelques dégustations seront aussi organisées.**

Samedi 19 et dimanche 20 juin
112 boulevard Richard Lenoir 75011 Paris

Marché au château de Ségur

Gironde, Nouvelle-Aquitaine
Bienvenue à la ferme



Le château de Ségur est une exploitation viticole et céréalière familiale de 140 hectares en appellation Haut-Médoc au nord de Bordeaux. La culture du vin s'y fait en barrique de chêne français, apportant un velouté et un bouquet complexe et subtil. Il accueillera un marché fermier en partenariat avec Bienvenue à la ferme réunissant de nombreux producteurs.

Marché fermier, visites et dégustations, jeux pour les enfants. Tirage au sort avec un magnum à la clé.

Dimanche 20 juin
Rue de Ségur 3390 Parempuyre
www.chateau-segur.fr

Marché de producteurs au domaine des Loubatières

Gard, Occitanie
Bienvenue à la ferme

Le Domaine des Loubatières est une propriété familiale qui sélectionne et vinifie sa propre production dans le respect des traditions. Un marché de producteurs y sera accueilli, accompagné d'une dégustation des produits de l'exploitation et de ceux des producteurs présents sur le marché.

Marché de producteurs, balade à travers les vignes, ateliers d'initiation pour petits et grands à la découverte du goût et de l'odorat.

Samedi 19 juin
32 chemin des Loubatières
30730 Saint-Bauzély
www.domaine-des-loubatieres.com



AGRICULTURE URBAINE

La REcyclerie

Paris 18^e, Île-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 et non culpabilisante. Ses objectifs se fondent sur les « 3 R » que sont réduire, réutiliser et recycler. Les initiatives collaboratives et le « *do it yourself* » sont des valeurs qui guident le lieu dans sa conception, sa programmation et son offre de restauration.

Visite libre, visite des ruchers en tenue d'apiculteur et dégustation de miel directement sur le cadre, atelier de semis dans des boîtes d'œufs, présentation du potager collaboratif, projection du film *Douce France*, présentation de la pièce de théâtre *Les Chants dans les champs* dans la serre.

Du vendredi 18 au dimanche 20 juin
83 boulevard Ornano 75018 Paris
www.larecyclerie.com

Ferme urbaine Agricool

Seine-Saint-Denis, Île-de-France



Fondée en 2015, Agricool est une entreprise française qui produit et commercialise des fruits et légumes cultivés en ville dans des containers. Agricool produit notamment

des fraises directement en ville dans des containers maritimes transformés en espaces dédiés à la production de fruits et légumes. La start-up recrée, dans ces fermes urbaines, les conditions idéales (qualité d'air, taux d'humidité, lumière...) pour la plante en combinant l'aéroponie avec un système de culture verticale.

Visite guidée.

Vendredi 18 et samedi 19 juin
Sur réservation sur hello@agricool.co
1 rue Claude Debussy 93210 La Courneuve
www.agricool.co/fr

Inauguration de la première NeoFarm en France

Yvelines, Île-de-France



NeoFarm propose une solution clé en main de production locale de fruits et légumes bio au sein d'exploitations installées sur des petites surfaces à proximité des villes, permettant une distribution en circuit court. En partenariat avec les acteurs du territoire, NeoFarm entend avoir un impact sur les modes de consommation des citoyens. En intégrant l'innovation technologique à une agriculture durable, ce nouveau modèle de ferme incarne un nouveau modèle de maraîchage, qui consiste à produire des fruits et légumes bio et locaux en respectant les principes de l'éco-culture maraîchère. Celle-ci s'inspire des écosystèmes naturels pour cultiver sur de petites parcelles la nourriture des êtres humains, en vue de limiter l'impact de l'agriculture sur les milieux naturels et sur notre santé.

Inauguration.

Vendredi 18 juin
NeoFarm - Ferme technologique
Sur réservation [ici](#)
Chemin des quarante arpents
78860 Saint-Nom-la-Bretèche
www.neo.farm

Aeromate à la jardinerie Truffaut

Val-de-Marne, Île-de-France

Agrémentés de jardins, cet espace riche en information est idéal pour apprendre ce qu'est l'agriculture urbaine. Afin de s'imprégner de l'ambiance unique qu'offre ce lieu ainsi que de permettre aux enfants d'apprendre de manière plus ludique, une chasse au trésor y sera organisée. Partant d'une approche de la ville nourricière, Aeromate se concentre à la fois sur l'aspect productif et environnemental mais aussi esthétique et transversal de l'agriculture urbaine avec pour ambition d'intégrer le monde agricole traditionnel au mouvement de l'agriculture urbaine afin de rapprocher monde urbain et monde rural.

Spécialisée dans l'accompagnement des entreprises souhaitant s'engager dans des projets d'agriculture urbaine, Aeromate, proposera des ateliers découverte et de sensibilisation aux herbes aromatiques sur les toits de la jardinerie Truffaut.

Samedi 19 juin
Jardinerie Truffaut Paris Quai d'Ivry
5 rue François Mitterrand
94200 Ivry-sur-Seine
www.aeromate.fr

Ferme aquaponie de Pauline

Gironde, Nouvelle-Aquitaine



La ferme de Pauline est la première ferme urbaine en aquaponie de la métropole bordelaise. Cette ferme expérimentale de 1 000 m² produit des légumes, du poisson et des produits d'épicerie en zone urbaine, donc

à proximité immédiate des consommateurs. Redécouverte dans un contexte de transition écologique, l'aquaponie est un système en circuit fermé qui lie l'élevage de poisson à la culture de fruits et légumes. Après l'alimentation des poissons, leurs déjections riches en azote fertilisent l'eau pour nourrir les plantes, sans avoir recours à des intrants extérieurs. Elle permet de diminuer la consommation en eau de 90 % par rapport à des cultures conventionnelles et présente l'avantage de pouvoir s'installer dans tout type de lieu, y compris sur une terrasse.

Visite guidée de la ferme aquaponique et marché sur place.

Samedi 19 juin
Sur réservation
à visitealaferme@gmail.com
3 rue Banlin 33310 Lormont
www.paulineairfarm.com

Ferme aquaponie Île aux légumes

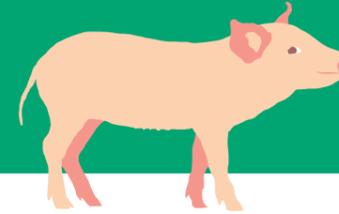
Tarn-et-Garonne, Occitanie



Rencontrés en école d'agronomie, Pierre et Jérémy décident en 2016 de transformer un petit paragraphe d'exposé en projet de vie : l'aquaponie. Ils fondent alors « l'Île aux Légumes », une ferme aquaponique de 1 500 m² où ils cultivent des fruits et des légumes de saison, en respectant l'environnement et la santé à travers une production biologique et de la vente directe.

Visite guidée à la découverte de la ferme aquaponique.

Samedi 19 et dimanche 20 juin
1789 chemin de ceinture 82000 Montauban
www.ile-aux-legumes.fr



INNOVATION, AGRITECH, FERME DIGITALE

1^{ère} ferme verticale en géoponie rotative

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



La ferme Futura Gaïa conçoit et commercialise pour le secteur agricole 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 qui doit rester le moyen privilégié pour nourrir la planète. Pour répondre aux défis de l'alimentation des générations futures ainsi qu'à leur attente de naturalité, Futura Gaïa associe une agronomie de précision et une technologie de pointe, dans ses fermes installées en zone périurbaine et donc à proximité des zones de consommation. La ferme de Tarascon est la première construite par Futura Gaïa. Elle permet de visualiser l'ensemble de la chaîne de production ainsi que toutes les innovations mises en œuvre.

Visite guidée.

Du vendredi 18 au dimanche 20 juin
Sur réservation à contact@futuraigaia.com
24 rue des Charretiers 13150 Tarascon
www.futuraigaia.com

Château Fer, château et ferme agroécologique

Cher, Centre-Val de Loire



Sur une centaine d'hectares, le domaine de Château Fer pratique l'agroécologie depuis 2015, renouant avec une longue tradition d'innovation agricole. Véritable ode à la biodiversité, cette exploitation explore le potentiel agronomique de nombreuses variétés, dont les chènes qui ont la part belle avec plus de 110 variétés différentes. Des fruits et légumes y sont également cultivés et vendus dans un rayon de 30 km uniquement. Cette ferme-château s'est fixée trois objectifs : l'emploi d'aucun énergie fossile, recycler ou transformer ses invendus et mettre à disposition du public ses connaissances.

Présentation de la technique du maraîchage bio-intensif, découverte des procédés de transformation des invendus à la ferme, découverte de l'agroforesterie à travers champs.

Du vendredi 18 (pour les scolaires)
au dimanche 20 juin
Sur réservation à jardins@chateaufer.fr
Lieu-dit Châteaufier
18200 Bruère-Allichamps
www.chateaufer.fr

Exposition Climagrifood, Open Agrifood

Indre, Centre-Val de Loire



Depuis 2014, l'Open Agrifood est un lieu de rencontres et d'échanges unique entre

tous les échelons de la filière alimentaire. Deux jours par an, à Orléans, à l'occasion du Forum de l'Open Agrifood, l'ensemble des maillons de la chaîne du champ à l'assiette débattent, exposent et confrontent leurs idées pour faire avancer la filière vers un plus grand respect des Hommes et de la nature. L'exposition « Climagrifood » sera présentée avec pour objectif de sensibiliser les citoyens sur leur consommation. Elle traite des sujets de « l'assiette carbone », et montre comment chaque consommateur peut, lui aussi, faire attention à son impact carbone de par ses choix d'alimentation. Elle est composée de panneaux explicatifs sur les techniques agricoles utilisées pour préserver la planète.

Exposition « Climagrifood » et échanges avec des agriculteurs.

Du vendredi 18 au dimanche 20
Hall des Expositions de Belle-Isle,
1 Avenue Daniel Bernardet
36000 Châteauroux
www.openagrifood-orleans.org

Spiruline du Berry

Cher, Centre-Val de Loire
Bienvenue à la ferme



Située à Vornay, au cœur du Berry, la ferme du Grand Villeneuve produit une spiruline en paillette de qualité, confectionnée dans le respect de la charte de production de la Fédération des Spiruliniers de France. La spiruline est une micro-algue, une cyanobactérie, souvent considérée comme un « super-aliment » identifiée par l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture comme source de protéines du futur, dès les années 1970. Elle est aussi une source de fer facilement assimilable par l'organisme, d'anti-oxydants puissants comme le bêta-

carotène, de vitamines (B12, A, E), d'oméga 6 ainsi que de minéraux et d'oligoéléments. À la ferme du Grand Villeneuve, la spiruline est récoltée, filtrée et pressée pour donner une pâte bien verte. Cette pâte s'allonge ensuite en spaghettis avant d'être séchée à basse température puis détaillée en paillettes et ensachée.

Visite de la ferme et découverte du déroulement d'une récolte de spiruline.

Samedi 19 juin
Grand villeneuve 18130 Vornay
www.spiberry.fr

Projet de la start-up A2PASD'ICI à la Cueillette de l'Enclos

Pas-de-Calais, Hauts-de-France



A2PASD'ICI propose un concept de place de marché implantée au cœur de la grande distribution, où les producteurs locaux peuvent promouvoir et proposer leurs produits en vente directe avec pour vocation de créer un lien social entre le consommateur et le producteur.

France Daguisy, productrice maraîchère et Stéphane Darguesse, fondateur de la start-up A2PASD'ICI échangent régulièrement avec les visiteurs sur leur concept tout à fait inédit alliant qualité, proximité et réseau de distribution élargi.

Journée de cueillette libre-service de fraises et de légumes avec les équipes de « La cueillette de l'enclos » en plein cœur du Pays d'Artois.

Du vendredi 18 au dimanche 20 juin
4 route nationale 50
62490 Fresnes les Montauban
www.a2pasdici.com

Ferme du Moulon : science et agriculture sur le plateau de Saclay

Essonne, Île-de-France
INRAE



La ferme du Moulon est située dans le périmètre de l'Université Paris-Saclay. Elle est dédiée à la recherche agronomique et accueille, pour des expérimentations, des scientifiques de l'INRAE, du CNRS et de la Faculté des Sciences. Les chercheurs ont pour objectif de comprendre les mécanismes d'adaptation des céréales aux changements climatiques. Pour cela, ils évaluent des blés et des maïs, mesurent des plantes, les croisent, et ils élaborent des modèles mathématiques à partir des données recueillies.

Découverte de la diversité des plantes cultivées à la ferme du Moulon, initiation aux questions de rendement, rotations, itinéraires techniques, circulation de l'eau et agroécologie.

Vendredi 18 juin à 13h30
Ferme du Moulon, plateau de Saclay
Rue Joliot-Curie 91190 Gif-sur-Yvette

Projet Le Nichoir coworking à la Ferme du Bocage

Seine-Maritime, Normandie



La ferme du Bocage a connu de nombreuses mutations au fil des générations, jusqu'à déplacer à 1 km à vol d'oiseau le poumon de cette ferme d'élevage qui était au cœur

de Goderville, là où Irène, la fondatrice de la ferme, vendait le beurre et la crème par la fenêtre. La ferme du Bocage est passée d'un nomadisme agricole au sédentarisme, d'éleveur de chevaux primés à mécanicien agricole, de la production du lait à la production de volailles. S'adaptant en permanence au changement, notamment numérique et environnemental, elle développe à présent un projet de *coworking* qui sera inauguré en septembre 2021.

Découverte en avant-première du projet Le Nichoir coworking, visite guidée de la ferme et atelier de yoga en extérieur.

Du vendredi 18 au dimanche 20 juin
Sur réservation à contact@coworking-lenichoir.fr
Rue du Bocage 76110 Goderville
www.coworking-lenichoir.fr

Production céréalière et biodiversité au logis de la Beaudie

Charente, Nouvelle-Aquitaine
Agridemain



Grande exploitation céréalière situé en plein cœur du Périgord, le logis de la Beaudie utilise des méthodes culturales spécifiques, dans le respect de l'environnement et de la biodiversité. Ces nouvelles techniques sont rendues possible grâce l'évolution du machinisme agricole.

Visite de l'exploitation, découverte des méthodes culturales et des machines agricoles.

Vendredi 18 juin
La Beaudie 16320 Gurat

Château Hourtin Ducasse

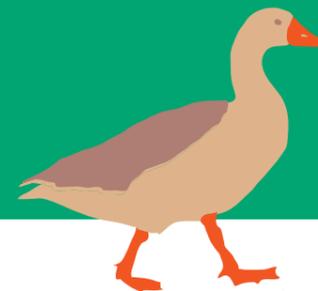
Gironde, Nouvelle-Aquitaine
La Ferme Digitale



Le Château Hourtin-Ducasse tire son nom de ses deux anciens propriétaires, ayant vécu au XVIII^e et au XIX^e siècle. Ce domaine situé à Pauillac, sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde, a été repris par la famille Marengo en 1976, qui, aujourd'hui, élabore des vins élégants et équilibrés. Les 25 hectares de vignes sont conduits en agriculture de conservation, empruntant certaines techniques à la biodynamie ou à l'agriculture biologique. En plus de respecter l'environnement, cette technique agricole semble garantir une qualité des vins, comme en témoignent les 132 récompenses reçues par les 32 derniers millésimes. Pour ce faire, il s'appuie sur les capteurs agro-météo connectés Weenat, qui l'informent en temps réel sur les conditions météorologiques et agronomiques de ses parcelles et deux logiciels de gestion (Ekyviti et Baqio), qui l'aident dans sa triple performance agronomique, économique et commerciale.

Événement professionnel dédié au numérique à travers la découverte des capteurs agro-météo connectés Weenat, et des logiciels de gestion Ekylibre et Baqio.

Vendredi 18 juin
Lieu-dit Le Fournas, 3 route de la Chatole
33250 Saint-Sauveur
www.hourtin-ducasse.com



INSOLITES

Innovations technologiques au Domaine La Lauzeta

Hérault, Occitanie
La Ferme Digitale

Situé sur les côtes de schistes de l'AOP Saint-Chinian en Languedoc, le Domaine La Lauzeta est une propriété viticole conduite en agriculture biologique. Il produit de petites cuvées de vins typiques issus d'un réel savoir-faire. Florian, régisseur du domaine, présentera aux visiteurs les 3 innovations technologiques lui permettant de simplifier son quotidien tout en veillant au plus près à ses vignes : deux logiciels de gestion (Ekyviti par Ekylibre, et Baqio) au service de la triple performance agronomique, économique et commerciale, et un capteur météo connecté lui assurant d'avoir en temps réel les informations fiables sur les conditions météorologiques et agronomiques de ses parcelles (Weenat).

Du vendredi 18 au dimanche 20 juin
6 Place de l'Église
34490 Saint-Nazaire-de-Ladarez
www.domainelalauzeta.com

Association Solaal à la Petite Ferme pédagogique

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



Solaal est une association créée en 2013 qui facilite le don alimentaire des invendus agricoles des agriculteurs, grossistes ou entreprises agro-alimentaires. Elle coordonne et redistribue les dons à des associations d'aide alimentaire agréées.

Présentation de l'exploitation, des cycles de production, de l'environne-

ment des panneaux photovoltaïques, des circuits courts et de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Dégustation de produits, rencontre avec un apiculteur et collecte de dons agricoles.

Samedi 19 juin
Sur réservation à sud@solaal.org
58 route de Tarascon
13210 Saint-Rémy-de-Provence
www.solaal.org

Solution Ombrea : une protection climatique innovante

Var, Provence-Alpes-Côte d'Azur
La Ferme Digitale



Ombrea est une entreprise qui accompagne les agriculteurs en proposant une solution permettant de protéger les cultures de plein-champs (horticulture, maraîchage, viticulture) des conditions météorologiques extrêmes comme les fortes chaleurs, les sécheresses ou la grêle. Un système d'ombrières se déploie et se rétracte pour créer un microclimat adapté aux plantes. Cette solution innovante combine les données récoltées des parcelles à une expertise agronomique pour piloter les « ombrières », ces panneaux qui permettent de protéger les cultures, en fonction des besoins. L'équipe est composée d'ingénieurs en agronomie, en biologie, en mécanique, en électronique et en Data.

Présentation de la solution Ombrea chez l'horticulteur Terre de pivoine.

Vendredi 18 juin
Sur réservation à Imorellab@ombrea.fr
123 chemin des Muletiers 83260 La Crau
www.ombrea.fr

Ferme des Jardins perchés J'habite mon Jardin

Indre-et-Loire, Centre-Val de Loire



La ferme des Jardins Perchés est un établissement lié au ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. C'est une ferme urbaine de 2 000 m² au cœur d'une résidence de logements sociaux à Tours Nord. Elle est composée d'une serre en toiture en hydroponie et d'une partie pleine terre en bas des habitations.

Samedi 19 juin
Sur réservation
à audrey.debonnel@educagri.fr
3 rue de la Milletière 37100 Tours
www.jhabitemonjardin.com

Ferme-distillerie de pommes de terre de Faronville

Loiret, Centre-Val de Loire



Producteurs indépendants de pommes de terre depuis 12 ans, Pauline et Paul-Henri Leluc ont décidé d'installer une distillerie dans les anciennes bergeries de la ferme afin de créer une vodka artisanale d'exception à partir de leurs propres matières premières, en maîtrisant toutes les étapes de sa fabrication. Faronville est la seule vodka française réalisée à partir de pommes de terre dont la fabrication est totalement réalisée sur un même domaine, de la production de la matière première à la mise en bouteille. Sa technique de fabrication

permet d'obtenir une vodka prestigieuse et subtile au goût non agressif.

Visite de la distillerie.

Du vendredi 18 au dimanche 20 juin
Sur réservation à distillerie@faronville.com
1 place de l'Église de Faronville
45480 Outarville
www.faronville.com

La Maison de la Choucroute, IGP

Bas-Rhin, Grand Est



La Maison de la Choucroute LE PIC est une entreprise familiale alsacienne qui travaille le chou 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, etc.

Visite guidée de l'établissement pour découvrir l'histoire de la choucroute et de l'entreprise, visite des ateliers de fabrication à travers un circuit aménagé, explication autour de la variété de chou traditionnellement cuisinée dans la choucroute, dégustations des produits phares.

Vendredi 18 juin
Sur réservation à
lamaisondelachoucroute@lepic.fr
(payant, 5 euros)
503A rue Hoeffen 67210 Meistratzheim
www.lamaisondelachoucroute.fr

Élevage d'alpagas de la Cour Farroux

Aisne, Hauts-de-France



Didier et Brigitte Chatelain sont propriétaires de la Cour Farroux où ils élèvent une vingtaine d'alpagas, une espèce originaire des hauts plateaux du Pérou. Il s'agit d'une activité atypique en France et d'autant plus en Thiérache. La ressemblance avec le lama n'est que physique car son caractère est bien plus doux, tout comme sa laine, dont la fibre est de qualité supérieure. Les deux propriétaires élèvent, tondent et transforment la laine eux-mêmes sur place. Ils organisent régulièrement des portes ouvertes dans le but de faire connaître au plus grand nombre l'alpaga.

Visite commentée de l'élevage, possibilité de nourrir les alpagas et de les promener au licol. Des naissances sont attendues en juin, donc éventualité de voir de jeunes alpagas.

Du vendredi 18 au dimanche 20 juin
2 chemin de la Gardieu 02260 Sommeron
www.elevage-alpagas.com

Ferme pédagogique de la Bergerie nationale

Yvelines, Île-de-France



La Bergerie nationale a été fondée en 1786 par Louis XVI dans le but d'étudier l'acclimatation d'espèces animales et végétales. L'arrivée de 366 moutons mérinos d'Espagne

notamment a permis l'amélioration de la qualité lainière des troupeaux français, puis étrangers. Désormais, la Bergerie nationale est un établissement public national sous tutelle du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation avec pour mission d'accompagner l'évolution de l'agriculture par la formation, l'expérimentation et les actions de démonstration, ainsi que l'éducation du public à l'environnement agricole. Elle conserve également le « Mérinos de Rambouillet », véritable patrimoine vivant.

Visite guidée, atelier participatif, traite des vaches et soins aux animaux.

Samedi 19 et dimanche 20 juin (payant)
Place du Château 78514 Rambouillet
www.bergerie-nationale.educagri.fr

La ferme du Ligidou

Hérault, Occitanie



La ferme du Ligidou est un élevage unique en son genre de 190 brebis laitières qui ont la particularité d'être gardées par un lama. Cet élevage familial est tenu par deux passionnés qui travaillent dans le respect des animaux et produisent du fromage au lait cru, sur place au sein de leur laboratoire.

Présentation de la ferme, traite des brebis, dégustation de fromages.

Vendredi 18 et samedi 19 juin
Sur inscription à ligidou@orange.fr
Vinas 34260 Avène

Domaine du Catié

Tarn, Occitanie

Bienvenue à la ferme



Le domaine du Catié élève des cochons de la race Mangalitza, ou « cochons laineux », connus pour la saveur de leur chair. C'est un élevage atypique car très peu de matériel y est utilisé. Le principal investissement est un investissement de temps : il faut près de 3 ans pour élever un cochon laineux.

Visite guidée, découverte de la fabrique d'aliments, balade, dégustations de terrines, ventes de produits fermiers.

Samedi 19 juin
La Village 81240 Le Rialet
domaine-du-catie.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, niché sur les collines de Nice à 10 minutes de la Baie des Anges. C'est une exploitation familiale de 7 hectares de vignes dans le respect de l'environnement. Tous leurs vins sont certifiés Agriculture biologique et biodynamie. AOC depuis 1941, « le Bellet » est un vin du sud et de caractère fait à partir des cépages : Rolle (blancs), Braquet (rosés), Folle Noire et Grenache (rouges). Le domaine produit également de l'huile d'olive.

Découverte du vignoble et du vin de Bellet.

Du vendredi 18 au dimanche 20
303 chemin de Saquier 06200 Nice
www.domainedelasource.fr

Yoga et visite en calèche au domaine de Saint-Siffrein

Vaucluse, Provence-Alpes-Côte d'Azur
Vigneron indépendant

Le domaine de Saint-Siffrein, fondé en 1880, s'est transmis de génération en génération. Au cours des années, le domaine a grandi et ce sont désormais 6 hectares de Côtes-du-Rhône-Villages et 16 hectares de Châteauneuf-du-Pape qui y sont cultivés. Les vignes sont cultivées selon les méthodes d'agriculture biologique et les vins sont certifiés biologiques depuis le millésime 2012.

Cours de yoga et visite en calèche du domaine.

Vendredi 18 et samedi 19 juin
3587 route de Châteauneuf-du-Pape
84100 Orange
www.domainesaintsiffrein.com

Randonnée découverte de la ferme de Clément Morel

La Réunion

Syndicat des Jeunes Agriculteurs



Clément Morel, en plus d'être agriculteur, est un fin connaisseur de l'île de La Réunion et a édité un guide de voyage pour accompagner les visiteurs dans l'exploration du territoire. Il dirige une exploitation maraîchère dans laquelle il cultive des fruits et légumes en agriculture biologique, ainsi que de la canne à sucre.

Découverte du métier d'agriculteur à travers une visite guidée, un atelier palmiste et un atelier de découverte de la banane, de la plantation à la récolte.

Samedi 19 juin
Sur réservation
à jeunesagriculteurs974@gmail.com
184 rue Claude Marion 97480 Saint-Joseph

APICULTURE



Rucher Api-Douceur

Territoire de Belfort, Bourgogne-Franche-Comté

Bienvenue à la ferme



Api-Douceur est une exploitation apicole gérée depuis 2017 par deux associés, Flavien Durand et Patrick Girault, travaillant en culture raisonnée. L'exploitation est située dans le Parc naturel régional du Ballon des Vosges en zone Natura 2000. Cette localisation permet d'obtenir des miels variés de toutes les fleurs de la Citadelle de Belfort : acacia, châtaigner, tilleul, sapin des Vosges, ou encore de sapin du Jura. Les ruches sont éloignées des productions céréalières afin de produire des miels de crue de qualité et de préserver la santé des abeilles. Les apiculteurs confectionnent également, sur place et de façon artisanale, des bougies en cire d'abeille, du pain d'épices, ou encore du vinaigre aromatisé au miel.

Découverte de l'apiculture, visite de l'exploitation et dégustation de miel.

Samedi 19 et dimanche 20 juin
Sur réservation à info@api-douceur.com
69 Grande Rue 90330 Chauv
www.api-douceur.com

Les Ruchers du Pays de Rennes

Ille-et-Vilaine, Bretagne

Bienvenue à la ferme



Les Ruchers du Pays de Rennes est une exploitation apicole fondée en 2016 par Véronique Aubrée et Sébastien Carniaux

et installée au sein de leur ferme familiale après plusieurs années d'expériences dans le secteur de l'apiculture. Ces apiculteurs travaillent avec des abeilles Frère Adam ou Buckfast réparties dans 400 ruches à travers le département. Leurs abeilles proviennent de souches sélectionnées pour leur qualité, leur douceur et leur potentiel de production en miel. Ce travail de sélection leur permet de proposer à la vente des essaims sur cadres, des reines fécondées et des cellules royales. Leurs ruches produisent une grande diversité de miels bretons, du pollen et différents pains d'épices.

Vente directe à la ferme de produits de la ruche.

Vendredi 18 juin
Le Clos du Grand Chemin 35850 Gévezé
www.lesruchersdupaysderennes.fr

Le rucher du Marcassin

Ardennes, Grand Est

Bienvenue à la ferme



Le rucher du marcassin produit toutes sortes de miel et des produits dérivés comme des confiseries, des bougies au miel ou des savons. Le miel présente, de par ses qualités nutritionnelles et son pouvoir antiseptique, de nombreuses vertus pour la santé. La vente des produits se fait en direct de la production.

Découverte de l'apiculture, visite de la miellerie, du jardin aromatique et du rucher d'observation.

Dimanche 20 juin
Sur réservation
à lerucherdumarcassin@hotmail.fr
Rue de la place 08220 Seraincourt
www.lerucherdumarcassin.blogspot.com

Miellerie du Gâtinais

Essonne, Île-de-France



Camille et Thierry Sergent sont apiculteurs professionnels depuis 1989. En 2000, ils créent la Miellerie du Gâtinais afin de vivre de leur passion au contact de la nature. Ils gèrent un cheptel de 300 colonies d'abeilles réparties dans le Parc naturel du Gâtinais français. Les produits fabriqués sont 100 % naturels, sans OGM, sans transformation et locaux.

Portes ouvertes de la miellerie avec possibilité d'observer les abeilles à travers les ruches vitrées, projection d'un film sur la manière de travailler avec les abeilles et dégustation des miels confectionnés sur place.

Vendredi 18, samedi 19 et dimanche 20 juin
7 chemin de la Jonnerie
91820 Boutigny-sur-Essonne
www.miellerieugatinais.info

Rucher de Fontabeille

Tarn-et-Garonne, Occitanie



Giani Costanzo a travaillé de nombreuses années dans l'aéronautique avant de se reconverter et de démarrer son activité d'apiculture professionnelle en 2013. Son rucher se compose de 300 ruches permettant de récolter jusqu'à quatre tonnes de miel par année, allant du miel d'acacia et de châtaigner aux fleurs de

printemps et d'été. L'ensemble de ses ruches se situe dans un rayon de 40 km autour de l'exploitation garantissant ainsi des miels, de la gelée royale et de la propolis issus d'une production locale aux propriétés du terroir.

Initiation à l'apiculture, visite guidée de l'exploitation et de la miellerie, visite du rucher pédagogique et dégustation des produits de la ruche.

Dimanche 20 juin
Sur réservation au beautop@orange.fr
Payant, 6 euros
Lieu-dit Saint-Hugues 82240 Puylaroque

L'Or de la ruche

Maine-et-Loire, Pays de la Loire



Anne Gourin-Guerlet a connu plusieurs vies professionnelles allant de monitrice d'équitation à commerciale et fonctionnaire territoriale, avant de s'installer en 2018 en tant qu'apicultrice. Ses colonies d'abeilles sont réparties sur l'ensemble du Baugeois afin d'aller valoriser la riche biodiversité locale et ainsi proposer des miels spécifiques liés au terroir. Afin de sensibiliser tous les publics aux bienfaits de l'apiculture, elle participe régulièrement à des actions de sensibilisation en milieu scolaire ou professionnel.

Portes ouvertes avec découverte de l'apiculture et marché de producteurs locaux.

Samedi 19 et dimanche 20 juin
La Ribardière, Route de Fougeré
49150 Bauge-en-Anjou
www.lordelaruche.com

VIGNOBLES



Géo-événement à l'espace des Brouilly

Rhône, Auvergne-Rhône-Alpes



Pour la cinquième année consécutive, le géoparc mondial UNESCO Beaujolais organise des « géo-événements » pour faire découvrir au public la richesse des sols beaujolais. Connu son vignoble, le Beaujolais est aussi un territoire façonné par l'homme qui a bénéficié de la diversité des sols. Cette géologie exceptionnelle se traduit dans la diversité des paysages et des patrimoines mais aussi au travers des activités de l'homme, de la culture et des traditions qui font l'identité du Pays Beaujolais.

Balade-découverte du mont Brouilly par ses vigneron, quiz pour les enfants, ateliers pédagogiques sur l'agrosystème, la biodiversité floristique, les insectes et la géologie des vins.

Samedi 19 juin
Sur réservation
à terredesbrouilly@gmail.com
Parc de la Mairie 69220 Saint-Lager

Domaine champagne R. Blin et Fils

Marne, Grand Est
Vigneron indépendant



Fondé en 1950 par Robert Blin, l'exploitation est à présent conduite par Gilles et son fils Maxime. Le domaine Champagne

R. Blin et Fils exploite une superficie de vignes d'environ 12 hectares, pratiquant la viticulture raisonnée. Utilisant les trois cépages à merveille, les cuvées qui en découlent sont à la fois différentes et très marquées. Le Brut remporte la médaille d'or du Salon des Vignerons Indépendants en 2012. Le domaine a recours à la méthode de vinification champenoise, où les raisins sont vinifiés dans des cuves en inox.

Découverte du vignoble, visite de la cave et de la cuverie, randonnée dans les vignes, suivi d'un pique-nique au milieu des vignes et d'ateliers découverte pour toute la famille.

Samedi 19 juin
Sur réservation à contact@blinetfils.com
17 rue des Lombards 51140 Trigny
www.champagne-blin-et-fils.fr

Château Caillou

Gironde, Nouvelle-Aquitaine
Vigneron indépendant



Grand Cru classé en 1855 dans l'appellation Sauternes & Barsac, le château Caillou est une propriété familiale depuis plus de 100 ans. Il est situé sur le haut-plateau de Barsac, où l'on retrouve les crus les plus anciens et les plus renommés de cette appellation. Le vignoble de 18 hectares donne des vins fins, avec des notes d'amandes, de miel et de cannelle.

Portes ouvertes de la propriété pour un pique-nique. Nombreuses animations

au programme : balades dans les vignes, visite des chais, dégustation de vin et de cocktail, jeux concours avec à la clé des bouteilles de vin, jeux en extérieur, ainsi qu'une grande chasse au trésor.

Vendredi 18, samedi 19 et dimanche 20 juin
Sur réservation
à contact@chateaucaillou.com
9 Caillou 33720 Barsac
www.chateaucaillou.com

Château La Botte

Gironde, Nouvelle-Aquitaine
Vigneron indépendant



Fondé au lendemain de la Révolution française, le château La Botte s'est transmis de père en fils durant plus de deux siècles. Portant un vif intérêt à la préservation de l'environnement et aux bonnes pratiques, Franck Blanchard a pris la direction du domaine en 2000 et s'est engagé dans une démarche responsable, si bien que le château La Botte est devenu la première exploitation viticole de Haute Gironde à être labellisée Haute valeur environnementale. Située en plein cœur de l'appellation Blaye-Côtes de Bordeaux, la propriété viticole s'étend sur 18 hectares sur un sol argilo-calcaire.

Pique-nique, visite du domaine, jeux de piste pour les enfants.

Dimanche 20 juin
Sur réservation
à blanchard@chateau-labotte.com
21 La Botte 33390 Campugnan
www.chateau-labotte.com

Domaine de Jouatmaou

Landes, Nouvelle-Aquitaine



En 1940, Roger Lacave s'est installé au domaine du Jouatmaou au cœur du Bas-Armagnac Landais, dont les sols sont constitués de sables fauves, caractéristiques de la région. Il entreprend de distiller les vins de la propriété. La distillation est effectuée par un alambic armagnacais à simple chauffe alimenté au bois aux alentours de 52°. Les chênes de la propriété sont toujours utilisés pour confectionner la futaille. Aujourd'hui, la propriété comprend 53 hectares. On y cultive aussi du maïs, du tournesol, en plus des 7 hectares de vignes. **Visite du musée paysan et de la cave souterraine de vieillissement des armagnacs, initiation aux jeux de quilles, apéritif maison offert.**

Samedi 19 et dimanche 20 juin
Sur réservation à
domainedejouatmaou@orange.fr
1399 route de Lannemaignan
40190 Montégut
www.domainedejouatmaou.fr

Domaine du Grès Vaillant

Aude, Occitanie
Vigneron indépendant



Au cœur de la Haute Vallée de l'Aude et du Pays Cathare, au pied des Pyrénées, le domaine du Grès Vaillant a été fondé par les moines bénédictins de l'Abbaye de Saint-Polycarpe au XIII^e siècle. Il est cultivé



par deux paysans vigneron dans un cadre favorisant la biodiversité. Dans le cadre d'une agriculture biologique, les vignes sont travaillées avec trois chevaux de trait.

Pique-nique au domaine, présentation des chevaux de trait et démonstration du travail d'un cheval dans la vigne.

Dimanche 20 juin
Chemin le Cassé 11300 Saint-Polycarpe
Sur réservation à gresvaillant@gmail.com

Jeu d'orientation au domaine de la Conseillère

Hérault, Occitanie



Situé en bord de fleuve, l'histoire du domaine de la Conseillère remonte au XVI^e siècle, époque à laquelle il a été rattaché au château de Lavagnac. Repris en 1912 par la famille de Virieu, il est désormais un domaine viticole familial, exploité depuis cinq générations. D'une superficie de 25 hectares, le domaine produit des vins en culture raisonnée à haute valeur environnementale.

Jeu d'orientation, entre amis ou en famille, pour découvrir les vins du domaine, suivi d'une dégustation de vin.

Samedi 19 juin
Sur réservation
à laconseillere34@gmail.com
La conseillère 34530 Montagnac
www.domaine-de-la-conseillere.com

Domaine de Cézin et sa cave troglodytique

Sarthe, Pays de la Loire
Vigneron indépendant



Depuis 4 générations, la famille Fresneau produit dans son domaine des vins des Coteaux du Loir et Jasnières : deux Appellations d'Origine Contrôlées (AOC) du Sud de la Sarthe. Le Domaine de Cézin possède une cave troglodytique, que les visiteurs pourront découvrir lors des Journées Nationales de l'Agriculture.

Balade dans les vignes, découverte des nichoirs à chauves-souris et chrysope, dégustation, pique-nique, traite des chèvres.

Dimanche 20 juin (sur réservation)
Rue de Cézin 72340 Marçon
www.fresneau.fr

Brasserie Malt Emoi

Ain, Auvergne-Rhône-Alpes



La brasserie artisanale Malt Emoi est née entre Dombes et Bugey de la passion d'un brasseur pour les bières et leurs différentes saveurs, mais aussi de la volonté de créer un produit festif et convivial, lié à son territoire. Denis, le fondateur, travaille désormais avec sa fille, Lucille, dans une ambiance familiale, pleine de créativité. La brasserie produit actuellement des bières blondes, blanches et ambrées aux qualités gustatives appréciées des connaisseurs.

Visite guidée de la brasserie et dégustation de bières.

Vendredi 18 et samedi 19 juin
L'Essard Route de Chalamont
01800 Meximieux
www.malt-emoi.fr

Brasserie Les Deux Branches

Loire, Auvergne-Rhône-Alpes



La brasserie Les Deux Branches a été créée en 2019 sous l'impulsion de Christophe et Yann Mongenot, père et fils. Ils ont pour projet de s'inscrire dans la mouvance de la craft beer en proposant des bières de caractère, ayant leur propre identité, tout en revendiquant le côté artisanal et territorial de la démarche. Pour la production de leurs bières, ils utilisent des malts bio et des fruits

bio de la région, des houblons alsaciens et du matériel conçu et réalisé par l'entreprise locale DMB.

Visite guidée de la brasserie, explication des processus de fabrication et dégustation.

Dimanche 20 juin
Sur réservation au 06 25 11 73 27
236 rue de l'Auberge 42750 Maizilly
www.lesdeuxbranches.fr

Brasserie La Guernouillette

Côtes-d'Armor, Bretagne



Actuellement située à l'arrière de la maison familiale de Florence et Franck, la Guernouillette est un projet de cave à bière ambulante imaginée en 2008 et ouverte depuis 2011. La brasserie propose une vingtaine de bières différentes issues de produits de la région dans un souci de production en circuit court et de contact direct avec les consommateurs. En 2021, la brasserie a été récompensée au concours international des bières de Lyon et a reçu une médaille d'or pour « La Blonde des Villages » et une médaille d'argent pour « La Guernouillette de Noël ».

Visite de la brasserie.

Vendredi 18 juin
120 boulevard de l'Atlantique
22000 Saint-Brieuc
www.la-guernouillette.com

La Cave du Dragon Rouge

Ille-et-Vilaine, Bretagne



La Cave du Dragon Rouge est productrice de chouchen, aussi appelé hydromel, depuis 1960. Le Dragon rouge était le symbole de l'armée celte face à l'armée des Saxons, nommée Dragon blanc. La cave est née pour produire des chouchen nouveaux, des chouchen de qualité et accompagner le renouveau de la culture bretonne longtemps écrasée. Le chouchen est une boisson historique et, bien que les hydromels gaulois étaient sans doute très différents de ceux produits actuellement, ils existaient avant les vins. La Cave du Dragon Rouge s'inspire des nombreux hydroméliers installés Bretagne à l'époque médiévale pour produire des chouchen haut de gamme, élaborés en fûts de chêne, avec pour objectif d'accompagner le renouveau de la culture bretonne.

Présentation et dégustation de chouchen, aussi appelé hydromel.

Du vendredi 18 au dimanche 20 juin
1 rue des Frères Boussac 35800 Dinard
www.dragonrouge.bzh

Musée de la bière

Meuse, Grand Est



Situé entre le Château Fort de Sedan et les Sites de Mémoires de Verdun, le musée de la Bière retrace l'histoire des techniques, des arts et des traditions brassicoles, des

origines à nos jours. Installé dans une ancienne malterie du XIX^e siècle, il propose sur plus de 2 500 m² d'espace d'exposition la découverte d'une collection de 50 000 œuvres autour d'un parcours didactique et ludique, stimulant les cinq sens. La visite du musée se termine à la Taverne, lieu de vente de produits du terroir et de dégustation.

Visite libre du musée.

Du vendredi 18 au dimanche 20 juin
(payant)
17 rue du Moulin 55700 Stenay
www.museedelabiere.com

Brasserie artisanale Inkraft beer Company

Essonne, Île-de-France



La brasserie artisanale Inkraft Beer Company est installée dans la ferme de Villezières, un ancien corps de ferme dans le Parc naturel régional de la Haute Vallée de Chevreuse. Elle a été fondée en 2013 sous l'impulsion de deux passionnés venus d'Amérique du Sud, qui y ont développé une gamme de produits originaux aux notes exotiques inspirés de leur terre natale. Toutes les bières sont brassées sur place.

Découverte du processus de brassage et de ses différentes recettes.

Vendredi 18, samedi 19 et dimanche 20 juin
5 Grande Rue
91940 Saint-Jean-de-Beauregard
www.inkraft.beer

La Bière Michelaise

Charente-Maritime, Nouvelle-Aquitaine
Système U



Au bord du plus grand estuaire d'Europe, celui de la Gironde, entre eau et falaises, Alistair a ouvert sa micro-brasserie en 2018, après quatre années passées à apprendre l'art du brassage depuis une cabane au fond de son jardin. Il a baptisé sa brasserie en hommage à la petite ville côtière dont il est originaire, en illustrant ses étiquettes de bouteilles de falaises et de célèbres carrelets, ces cabanes de pêcheurs sur pilotis.

Visite de la brasserie et dégustation.

Vendredi 18 juin
Sur réservation au 05 46 05 59 47
10 route de Bordeaux 17120 Semussac
www.biere-michelaise.fr

Brasserie de Sulauze

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



La brasserie de Sulauze propose une gamme d'une quinzaine des bières bio, biodynamiques et faites sur place. Depuis bientôt quatre ans, la brasserie de Sulauze a ouvert dans l'ancienne bergerie, vieille de 300 ans, du domaine de Sulauze à Miramas. 50 000 litres de bières artisanales y sont produits chaque année.

Visite de la brasserie.

Vendredi 18 juin
Rue du Vieux Sulauze
13140 Miramas-le-Vieux
www.brasseriesulauze.com

Atelier de formation technologique, laiterie Pempidou

Cantal, Auvergne-Rhône-Alpes



Fondé en 1907, l'établissement public Pempidou-ENILV d'Aurillac est un réseau proposant un ensemble de formations allant du lycée agricole à la formation continue dans le secteur des industries du lait et de la viande. Il abrite notamment un atelier de formation technologique constitué d'une exploitation agricole biologique de 175 hectares où sont élevées 50 vaches laitières et 45 allaitantes, et d'une laiterie produisant 9 fromages dont 3 AOP d'Auvergne sous la marque Montagnards en herbe.

Visite de l'exploitation agricole et de la laiterie.

Vendredi 18 et samedi 19 juin
21 rue de Salers 15000 Aurillac
www.gpempidouenilv.fr



ENSEIGNEMENT, FORMATION, EMPLOI

Trophée pour l'innovation alimentaire

Haut-Rhin, Grand Est



Le Trophée alsacien de l'innovation alimentaire (TAIA) est un concours alimentaire créé en 2007 par la Faculté de Marketing et d'Agrosciences de Colmar. Ce trophée mobilise une centaine d'apprenants issus de plusieurs formations (pâtisserie, produits laitiers, technologies de l'alimentation, agronomie-agroalimentaire ou encore marketing) de niveaux différents allant du lycée à la Licence 3. Pour cette 15^e édition, les équipes d'apprenants s'affronteront pour décrocher quatre prix : le prix du jury professionnel, le prix spécial Coup de cœur de l'Interprofession des fruits et légumes d'Alsace, le prix spécial du Parc naturel régional du Ballon des Vosges et le prix du jury public.

Participation des visiteurs au prix du jury public grâce à la découverte des stands et univers des projets en compétition.

Samedi 19 juin
13 rue des Écoles 68000 Colmar

Chantier d'insertion maraîchère Plaine de Vie

Val-d'Oise, Île-de-France



Le projet Plaine de Vie est né en 1998 à l'initiative de quatre associations aux compétences multiples : le centre social Contact+, l'association environnementaliste

Inven'terre, l'association intermédiaire Tremplin 95 et les représentants locaux du Secours Catholique. Le projet d'insertion a pour objectif de favoriser le retour sur le marché de l'emploi tout en sensibilisant aux questions de solidarité, de lien social et d'entretien écologique du patrimoine paysager. L'association accueille actuellement 30 salariés en insertion répartis sur les deux terrains en maraîchage biologique et propose régulièrement des animations en lien avec l'espace naturel.

Visite du chantier d'insertion et échange avec les différents interlocuteurs.

Samedi 19 juin
Rue Marin 95460 Ézanville
www.plainedevie.org

Ferme de Nicolas Hervin

Syndicat des Jeunes Agriculteurs
Val-d'Oise, Île-de-France



Jeunes Agriculteurs est le seul syndicat agricole entièrement dédié à la cause des jeunes dans le secteur. Apolitique et indépendant, il est représenté sur l'ensemble du territoire par des agriculteurs âgés de moins de 35 ans. Les Jeunes Agriculteurs d'Île-de-France Ouest organisent l'opération « Visite ma ferme ». Nicolas Hervin, 25 ans et président des Jeunes agriculteurs du Val-d'Oise, accueillera le public pour une visite de son exploitation familiale.

Visite guidée, découverte des engins et échange avec Nicolas Hervin, agriculteur.

Dimanche 20 juin
Sur réservation
sur www.jeunesagriculteursidf.fr
4 rue des Sablons 95270 Bellefontaine
www.jeunesagriculteursidf.fr

Lycée agricole Frantsesenia

Pyrénées-Atlantiques, Nouvelle-Aquitaine



Fondé en 1953, le Lycée Frantsesenia propose des formations dans le domaine de l'élevage et du service à la personne : BAC PRO, BAFA, CAP et BPJEPS. Les formations pour les métiers de l'élevage se déclinent autour de nombreux ateliers permettant de se familiariser avec l'élevage de brebis, de chèvres et de vaches. Ces ateliers sont complétés par de nombreuses périodes de stage notamment pour découvrir la conduite d'engins agricoles et la conversion en agriculture biologique.

Les élèves des écoles et collèges de Garazi-Baigorri-Oztibarre sont invités à mieux connaître l'agriculture et le métier d'agriculteur grâce à la visite d'une exploitation partenaire du lycée.

Vendredi 18 juin
Sur réservation à st-jean-pied-port@cneap.fr, uniquement pour les scolaires
Rue du Jai-Alai
64220 Saint-Jean-Pied-de-Port
www.frantsesenia.com

L'Institut des hautes études de droit rural et d'économie agricole (IHEDREA), école supérieure d'agro-management

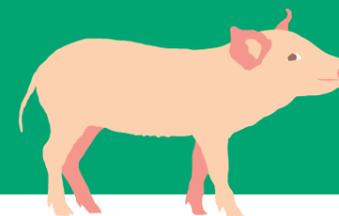
Haute-Garonne, Occitanie



L'école d'agro-management, IHEDREA, a été créée en 1950 par Jean Mégret, membre de l'Académie d'Agriculture de France, avocat et spécialiste des questions de droit rural. Elle forme, en trois à cinq ans, les managers et dirigeants de la bioéconomie (les agricultures, l'agro-industrie, le foncier, les banques, l'assurance, l'aménagement, l'immobilier, etc.) et propose 5 formations différentes réparties entre les campus de Toulouse, Rennes et Paris.

Portes ouvertes de l'école, journée de visite de sites agricoles pour les étudiants, lycéens et parents au Marché d'intérêt national de Toulouse et à la ferme du Fariol, pour découvrir toute la chaîne alimentaire de la production à la commercialisation en échangeant avec des professionnels du secteur agricole.

Vendredi 18 et samedi 19 juin
Sur réservation
à contact@toulouse.ihedrea.org
4 rue Paul Bernières 31200 Toulouse
www.ihedrea.org



Chantier d'insertion du jardin de Cocagne Nantais

Loire-Atlantique, Pays de la Loire



Créé en juillet 2006, le Jardin de Cocagne Nantais est un chantier d'insertion en maraîchage biologique. Il accueille 17 hommes et femmes en difficulté sociale et professionnelle, leur redonne un travail et les aide à construire un projet professionnel. La production de légumes biologiques est commercialisée sous forme de paniers, achetés par des adhérents une fois par semaine et qui s'engagent sur une durée d'au moins un an.

Visite guidée du chantier d'insertion en maraîchage biologique.

Vendredi 18 juin
Sur réservation à jdcnantais@orange.fr
7 rue des Ruettes 44470 Carquefou
www.jardindecocagnenantais.fr

Lycée agricole Les Alpilles

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



Les Alpilles est un lycée agricole proposant des formations pour les étudiants de second cycle, des formations en apprentissage et des formations pour adultes dans les différents domaines du secteur agricole : production horticole, gestion des milieux

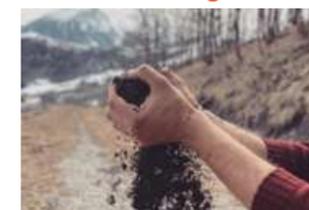
naturels et de la faune, aménagement paysager, vente en espace rural... Une grande partie des formations courtes pour adultes et des initiations grand public portent sur l'huile d'olive, produit de terroir local.

Visite des jardins du lycée et dégustation d'huiles d'olive.

Vendredi 18 juin de 14h à 17h
Avenue Edouard Herriot
13210 Saint-Rémy-de-Provence
www.lpa.st-remy.educagri.fr

Conférence sur la permaculture à la Fraidière

Savoie, Auvergne-Rhône-Alpes



Théo Maurice est le fondateur de Reboot System Agriculture, une plateforme de mise en relation entre propriétaires terriens et personnes souhaitant développer de nouveaux modèles agricoles. La Fraidière fait partie des projets qui ont vu le jour grâce à la plateforme. Ce site hébergeait autrefois des vignes, puis des friches, des chèvres et accueille depuis un an des expérimentations agricoles.

Conférence sur la permaculture et les plantes sauvages, suivie d'une visite guidée du lieu.

Du vendredi 18 au dimanche 20 juin
Sur réservation
à theomaurice73@gmail.com
D78D en direction de Jarrier
73300 Saint-Jean-de-Maurienne

Expositions sur l'âne à l'asinerie Francilienes

Val-de-Marne, Île-de-France
Bienvenue à la ferme



Première ferme biologique du Val-de-Marne, l'asinerie Francilienes, a été créée en 2009 et est certifiée agriculture biologique dès 2010. L'exploitation s'étend sur une vingtaine d'hectares de terres uniquement dédiés au pâturage et à la production de foin pour les ânesses, ânes et ânon 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 l'évolution de l'espèce à travers les âges, de sa nature sauvage à sa domestication par l'homme ; et sur les nombreuses races de cet animal. Seront également exposés colliers de traction, harnais d'attelage, harnais de travail, etc.

Du vendredi 18 au dimanche 20 juin
86 rue des Bordes
94430 Chennevières-sur-Marne
www.francilienes.fr

Ferme de la Villedieu

Eure, Normandie



Installés depuis 2018 sur l'exploitation familiale de la Villedieu, Nadège et Nicolas cultivent des pommes de terre et du lin. Passionnée par la photographie, Nadège parcourt les paysages ruraux avec son appareil photo à la recherche des meilleurs points de vue et partage ses clichés tout au long de l'année sur les réseaux sociaux pour expliquer le travail d'une exploitation de grandes cultures à un large public.

Exposition photo « À la découverte des grandes cultures » dans l'exploitation.

Samedi 19 juin
5 la Villedieu 27240 Roman
www.ferme-villedieu.fr

Débat sur la souveraineté économique

Charente-Maritime, Nouvelle-Aquitaine
Agridemain

Agridemain est le premier mouvement réunissant les principales organisations



professionnelles du secteur agricole autour d'une vision commune de l'agriculture. Il s'agit d'une association qui a pour objectif de raconter la réalité de l'agriculture française en présentant ses atouts et ses défis grâce aux témoignages des agriculteurs.

Débat autour de la puissance exportatrice de l'agriculture française et sur le thème de la souveraineté alimentaire porté des acteurs agricoles et économiques de la région.

Vendredi 18 juin

Sur réservation au 01 46 22 09 20

Port Atlantique La Rochelle 17000 La Rochelle
www.agridemain.fr

Exposition au château Saint-Sernin

Lot, Occitanie



Le château Saint-Sernin est situé au cœur du vignoble, à 15 km de Cahors. Cette propriété familiale, labellisée Haute Valeur Environnementale (HVE), se transmet de génération en génération depuis 1619. Anne et Heifara accueillent régulièrement le public pour partager leur passion et faire découvrir leur gamme : vins AOP Cahors, IGP Côtes du Lot rouge, blancs et rosés, jus de raisin, ratafia, blanc de blanc. Tout au long de l'année, ils organisent des événements culturels variés au sein de leur propriété.

Vernissage d'une exposition éclectique et artistique d'une quinzaine d'artistes de la région.

Dimanche 20 juin

Les Landes 46140 Parnac

Débat sur les territoires, les acteurs du changement

Loire-Atlantique, Pays de la Loire
Agridemain



Débat autour du thème « Quelle agriculture, pour quels territoires ? » au cours duquel des acteurs agricoles et économiques de la région débattront sur le thème des acteurs du changement.

Vendredi 18 juin

Sur réservation à contact@agridemain.fr
71 boulevard Alfred Nobel 44400 Rezé
www.agridemain.fr

Chambre d'agriculture de Guyane



Située dans chaque département français, les chambres d'agriculture sont des établissements qui travaillent autour de quatre grandes valeurs : proximité, innovation, efficacité et réseau avec pour ambition de faciliter le développement durable des territoires. Leurs rôles et leurs missions auprès des exploitants agricoles et leur importance pour le développement de l'agriculture guyanaise seront les sujets de conférences lors des Journées Nationales de l'Agriculture.

Conférences, table-ronde.

Vendredi 18 juin

Sur réservation au 05 94 29 61 95

ou chambagri973@gmail.com

1 avenue des Jardins de Sainte-Agathe
97355 Macouria

Machinerie Quivogne

Haute-Saône, Bourgogne-Franche-Comté



Constructeur de matériel agricole reconnu dans le monde entier, l'entreprise Quivogne a été créée en 1946 et fabrique des machines agricoles. Aujourd'hui, son matériel est distribué dans le monde entier. 30 % du chiffre d'affaires de la société est rapporté par l'export.

Découverte du savoir-faire avec une présentation des machines agricoles.

Samedi 19 et dimanche 20 juin

Rue des Étrapeux 70500 Jussey
www.quivogne.fr

Simulateur de conduite de tracteur au lycée professionnel Cœur de Nièvre
Nièvre, Bourgogne-Franche-Comté



Le lycée professionnel Cœur de Nièvre propose des formations de la 4^e au BTS dans les filières agroéquipement en internat et externat. Établissement privé laïc sous contrat avec le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, le lycée professionnel est un lieu d'enseignement fondé au XVII^e siècle qui a hérité de son histoire au sein de la congrégation des sœurs de la Charité

de Nevers des valeurs d'humanisme et d'engagement auprès des plus démunis et défavorisés.

Simulation de conduite de tracteur agricole permettant de découvrir le maniement d'une remorque, charrue, déchaumeur, faucheuse, andaineur, pince à bottes rondes, godet, pulvérisateur, etc.

Vendredi 18 et samedi 19 juin

Sur réservation

à contact@lyceecoeurdenievre.fr

Place Dom de Laveyne 58330 Saint-Saulge
www.lyceecoeurdenievre.fr

Découverte de la fabrication d'une machine à vendanger

Charente, Nouvelle-Aquitaine
Agridemain



GREGOIRE est la société leader de la fabrication de machines à vendanger et pulvérisateurs viticoles. L'ensemble des matériels GREGOIRE, pour le monde entier, sont conçus et fabriqués sur le site de Châteaubernard. Plus de 200 collaborateurs œuvrent pour mettre à disposition des viticulteurs et des oléiculteurs une gamme complète de matériels de récolte, de tracteurs enjambeurs et pulvérisateurs.

Découverte des étapes de fabrication d'une machine à vendanger.

Vendredi 18 juin

Sur réservation

à contact@gregoiregroup.com

www.gregoire.fr

Coopérative d'utilisation de matériels agricoles (CUMA)



La Cuma est une coopérative rassemblant des agriculteurs, des associations, des collectivités et des salariés qui achètent et utilisent en commun du matériel agricole. Elle permet d'économiser des charges, d'améliorer les conditions de travail, d'échanger avec les professionnels de la région, d'innover et de travailler ensemble.

Ateliers avec des intervenants, mise en avant de l'organisation des chantiers collectifs, le matin, démonstration de matériels, l'après-midi.

Vendredi 18 juin
Sur réservation à fd.12@cuma.fr
Place Jean Boudou 12170 Durenque
www.aveyron.cuma.fr

ORGANISATEURS ET PARTENAIRES



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 handicapés, 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 première édition se tient les 18, 19 et 20 juin 2021.

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 sur 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...

Afin de soutenir l'agriculture française et l'ensemble de ses acteurs, #agridemain s'est associé avec Tous à table, Franceagritwittos et Agriculteurs de Bretagne pour demander l'inscription dans le calendrier républicain d'une journée nationale de l'agriculture. Ainsi, les citoyen.nes ont été invité.es à signer au printemps 2020 un Manifeste en ce sens et une lettre ouverte au Président de la République a été publiée dans le *Journal du Dimanche* en juillet 2020.

Dans le même temps, la plateforme citoyenne Make.org recueillait le vote de près de 450 000 personnes pour la création d'une journée nationale du patrimoine agricole et alimentaire. L'union faisant la force, #agridemain, Make.org et l'agence Façon de penser se sont associés pour créer la première édition des Journées Nationales de l'Agriculture des 18, 19 et 20 juin 2021.

agridemain.fr

#agridemain

SYSTÈME U

RUNGIS

Système U, partenaire national de la toute première édition des Journées Nationales de l'Agriculture

Les Magasins U sont des acteurs majeurs de la consommation responsable et en particulier du « manger local ». En témoignent les nombreux partenariats bipartites et tripartites avec les éleveurs, 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.

Plus de 75% des matières premières agricoles des produits alimentaires U sont d'origine France. Les Produits U répondent à des exigences gustatives et qualitatives strictes, y compris dans les stands à la découpe. U contribue donc au développement de l'agriculture française et sélectionne des matières premières de qualité. U s'engage aux côtés des producteurs pour assurer le développement de filières d'approvisionnement pérennes et propose un véritable pacte de développement de l'agriculture.

Être « Commerçants autrement », c'est aussi être « Partenaires autrement » du monde agricole ! Son modèle coopératif, ancré au cœur des territoires, repose sur une proximité et une souplesse qui permettent d'approfondir sans cesse les démarches engagées par nos agriculteurs et éleveurs. Le circuit-court fait partie des pratiques courantes et des valeurs historiques de l'enseigne, tant le commerçant indépendant à la tête d'un Magasin U est par nature un acteur implanté localement et un connaisseur de son écosystème local. Les 34 démarches « Le Meilleur du local » ont été mises en place sur toute la France pour valoriser dans les magasins les produits locaux.

À l'occasion des Journées Nationales de l'Agriculture, des producteurs partenaires ouvrent les portes de leur exploitation. 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**

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. 1209 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 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 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



Participer à cette 1^{re} édition des Journées Nationales de l'Agriculture aux côtés de nos partenaires : les coopératives Euralis, Maïsadour et Viva-dour et les organisations de producteurs OplVert et Oplinord, était pour Bonduelle une évidence. Sans agriculteurs, sans leur savoir-faire et leur travail quotidien, il n'y a pas de légumes !

Au côté de nos 1 500 partenaires agriculteurs en France, nous innovons chaque jour pour proposer des produits sains et de qualité tout en préservant l'environnement et nous développons des pratiques agricoles durables pour la planète, la société et pour les Hommes.

Grâce à l'ensemble de nos partenaires agricoles, nous prenons soin chaque jour d'un patrimoine que nous sommes particulièrement fiers 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 l'occasion des Journées Nationales de l'Agriculture, les 18, 19 et 20 juin prochain, les agriculteurs partenaires du Groupe Bonduelle ouvrent leurs portes au grand public.

Au programme, une heure d'échanges avec l'agriculteur et le chef de plaine 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.

À propos de Bonduelle

Entreprise familiale française créée en 1853, Bonduelle commercialise ses produits dans près de 100 pays au travers de six marques fortes : Bonduelle, Cassegrain, Globus, Del Monte, Ready Pac Foods et Arctic Gardens. Bonduelle compte aujourd'hui 14 600 collaborateurs et réalise un chiffre d'affaires de 2 855 M€ (exercice 2019-2020).

www.bonduelle.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 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) 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.

Ce rendez-vous inédit des Journées Nationales de l'Agriculture s'inscrit parfaitement dans cette optique et incarne les valeurs du groupe ainsi que notre envie de promouvoir positivement l'agriculture. Après avoir signé la pétition en faveur de la création de ces journées, il était donc tout naturel pour Mutualia de devenir partenaire de cet événement agricole et alimentaire majeur. En nous associant en 2020 avec #agridemain autour de nos événements communs, nous savions que ce partenariat, porté par des valeurs et des ambitions communes pour l'agriculture, était destiné à s'étoffer. Nous sommes fiers de participer à cette belle initiative qui contribuera à n'en pas douter à rapprocher l'agriculture, les agricultures même de tous ses publics !

www.mutualia.fr



Gaïago est une société qui fournit des solutions innovantes - basées sur l'activation sélective de la microbiologie - principalement sur la revitalisation des sols, mais aussi autour de la graine et de la plante. Ces produits permettent de réveiller et de développer les micro-organismes bénéfiques du sol et de générer de nombreux bénéfices agronomiques, nutritionnels et environnementaux. Gaïago accompagne les distributeurs et leurs clients agriculteurs dans la transition agroécologique avec des outils et des produits innovants de revitalisation des sols. Les prébiotiques et probiotiques Gaïago sont efficaces, universels et distribués dans 8 pays en Europe.

Depuis Saint-Malo, son lieu d'implantation, Gaïago est une entreprise au cœur de la transition agroécologique :

- Membre actif et contributeur aux cahiers des charges du mouvement « Pour une agriculture du Vivant »
- Partenariat filière : mise en œuvre stratégique sur l'approche filière de l'amont à l'aval, avec Danone, Mc Cain, Bonduelle, ou encore Andros
- Partenariats institutionnels : partenaire de l'initiative 4p1000, qui vise à aider à stocker plus de carbone dans les sols agricoles ainsi que du Club Climat Agriculture dont l'objectif est d'accompagner les filières agricoles et agroalimentaires à la fois dans l'adaptation et dans la lutte contre le changement climatique.

Faire connaître et comprendre l'activité agricole, partager ce qu'est réellement la production agricole et redonner de la valeur au métier d'agriculteur : les Journées Nationales de l'Agriculture sont une formidable opportunité de connecter le grand public à tous les acteurs du secteur agricole pour qu'il y ait une meilleure compréhension des pratiques et des enjeux.

www.gaiago.eu



SEMAE, l'interprofession de toutes les semences et de tous leurs usages, participe avec enthousiasme aux premières Journées Nationales de l'Agriculture.

Fort de 48 fédérations professionnelles, 18 000 agriculteurs multiplicateurs, 244 entreprises de production et 74 entreprises de sélection, et présent sur tout le territoire au travers de 6 délégations régionales, SEMAE mobilise les acteurs du terrain pour faire découvrir aux visiteurs la richesse et la diversité de la filière semences et plants. En tant que membres d'#agridemain, les agriculteurs multiplicateurs de l'interprofession seront particulièrement sollicités. Ils ouvriront les portes de leurs exploitations afin de permettre à l'ensemble des visiteurs de mieux connaître et comprendre leurs métiers. Le public découvrira la production des semences, qui sont à l'origine de toutes les cultures et agricultures, et donc de toute notre alimentation.

Parce que la filière semences joue un rôle majeur dans l'agriculture et l'alimentation de demain, les orientations prises au sein de l'interprofession ont de multiples incidences sur notre capacité à relever les défis de la transition agro-écologique et de l'adaptation au changement climatique. SEMAE s'engage dans la promotion d'une agriculture durable et d'une alimentation saine.

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

4 valeurs clés autour desquelles se construit notre collectif :

LA RESPONSABILITÉ : 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 : l'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 : 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'utilisation.

www.gnis.fr



semae

Toutes les semences pour demain

INRAE, l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, issu de la fusion entre l'Inra et Irstea, est un acteur majeur de la recherche et de l'innovation créé le 1er janvier 2020.

L'institut 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 JNA sont l'occasion pour INRAE d'ouvrir ses portes et de présenter au public ses recherches et une partie de son dispositif qui compte 268 unités de recherche et expérimentales implantées dans 18 centres sur toute la France.

www.inrae.fr



MiiMOSA est la plateforme de financement référente sur les thématiques agricoles et alimentaires. À travers deux offres de financement, le don avec contrepartie et le prêt participatif, nous avons déjà accompagné 4 000 projets (France et Belgique), soit plus de 50 millions d'euros collectés.

Chez MiiMOSA, notre mission est d'accélérer la transition agricole pour résoudre les enjeux alimentaires, sanitaires, environnementaux et énergétiques de demain. Plus qu'une alternative à la finance traditionnelle, nous sommes une plateforme d'échanges et de solidarité entre les membres de notre communauté.

La mission de MiiMOSA est de permettre à des porteurs de projet, des citoyens et des entreprises de prendre part à la transition agricole et de s'engager concrètement. Nous recréons du lien entre le monde agricole et le reste de la société : c'est donc tout naturellement que nous nous sommes associés aux Journées Nationales de l'Agriculture, qui ont elles aussi pour but d'initier des rencontres et des échanges entre citoyens et agriculteurs, et qui pourront mettre en lumière les exploitations de nos nombreux porteurs de projets.

Quelques exemples de projets

Une culture de lin éco-responsable : en Normandie, cette famille produit du lin éco-responsable. À ce jour, ils ont récolté 650 000 euros pour poursuivre l'expansion de leur exploitation.

Transformation de tomates bio en Provence : 800 000 euros ont été collectés par le Panier Provençal pour développer son activité.

La Vitrine, pour une restauration engagée : Éloïse, fondatrice de La Vitrine, restaurant éco-gourmand à Vierzon, a récolté près de 15 000 euros sur MiiMOSA via le don avec contrepartie.

miiMOSA.com



RADIO FRANCE

FRANCE BLEU

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 media 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 la première édition des Journées Nationales de l'Agriculture.

www.radiofrance.com

radiofrance

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 francebleu.fr, sur l'application France Bleu et sur les comptes Twitter et Facebook associés.

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 ainsi 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

NEO

France Télévisions partenaire de la première édition des Journées Nationales de l'Agriculture

Dans la continuité du succès et de l'impact de l'opération spéciale « Nous paysans » déployée sur toutes ses antennes du 23 février au 7 mars 2021, le groupe France Télévisions est très heureux d'accompagner la première édition des Journées Nationales de l'Agriculture, qui se dérouleront du 18 au 20 juin sur l'ensemble du territoire.



Cet événement est pleinement en phase avec notre volonté au long cours d'ouvrir largement 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.

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 acteurs du monde agricole.

www.francetelevisions.fr

france•tv

neo : le 1^{er} media social de la proximité et des territoires.

Media 100 % vidéo diffusé sur les réseaux sociaux et sur la plateforme neo.tv, neo s'attache à mettre en lumière ce qui nous rassemble, promouvoir notre patrimoine commun, valoriser la culture populaire française et donner la parole à ceux qui créent, s'engagent et se mobilisent pour construire la France de demain.

Intergénérationnel et ancré au cœur de la vie des régions, neo se veut le miroir du quotidien de Français de tous horizons.

Portraits, reportages, décryptages, *interviews*... les 4 à 6 vidéos diffusées chaque jour sont conçues pour créer de la conversation, de l'engagement et de la viralité.

Neo met par ailleurs son expertise du *storytelling* social media au service de marques en quête d'une prise de parole plus authentique, enracinée et proche des Françaises et des Français.

Neo a été fondé en décembre 2020 par Bernard de La Villardière, Stéphane Simon, Sami BIASONI, Anne-Henri de Gestas et Louis Perrin.

www.neo.tv

neo

FranceAgriTwittos est née en 2017 à l'initiative d'un groupe de passionnés d'agriculture qui avaient pris l'habitude d'échanger sur Twitter depuis plusieurs années.

L'association a été fondée lors de la première rencontre « IRL » (*In real life*, en réel) de ses premiers adhérents.

Elle s'est fixée comme objectif de parler d'agriculture, de façon bienveillante et constructive, en expliquant le plus simplement possible toute les facettes et les nuances de l'agriculture française.

Apolitique et asyndicale, FranceAgriTwittos fait de la pédagogie, de l'explication sans filtre sur la réalité du monde agricole d'aujourd'hui, et rassemble une communauté qui aime se retrouver lors de « Twittaperos », organisés aussi souvent qu'ils le peuvent à l'occasion de salons ou de foires agricoles.

Avec son #FrAgTw, l'association compte plusieurs centaines de membres aux quatre coins de la France, dans tous les secteurs, et accueille aussi de simples curieux qui n'ont pas de lien particulier avec l'agriculture, mais qui cherchent à comprendre.

Bienveillance, pédagogie et convivialité sont les maîtres-mots !

franceagritwittos.com



« Agriculteurs de Bretagne » est une association loi 1901 créée en janvier 2012 qui porte une démarche de communication positive et collective de l'agriculture bretonne.

Agriculteurs de Bretagne, ce sont...

- 3 300 adhérents individuels
- 160 organismes et entreprises partenaires
- Plus de 224 communes soutiens

Des actions pour renforcer le dialogue entre les agriculteurs et les bretons

Nos actions visent à redonner la parole aux agriculteurs et renforcer le dialogue avec le grand public :

- visites de fermes : journée portes ouvertes « Tous à la Ferme ! », « Découvertes à la ferme »,
- participation aux grands événements culturels et sportifs bretons,
- « La Tournée d'été » sur les marchés et les sites touristiques bretons,
- témoignages d'agriculteurs sur les réseaux sociaux,
- réalisation de supports pédagogiques sur la réalité du métier,
- Agrichef : action de coopération entre les écoles d'agriculture et les écoles hôtelières.

Pourquoi participer aux JNA ?

Inviter le grand public dans les fermes est déterminant pour expliquer l'agriculture d'aujourd'hui et ses démarches de progrès. Le succès des portes ouvertes « Tous à la Ferme ! » (tous les ans au mois de juin, plus de 20 000 personnes en moyenne visitent une vingtaine de sites agricoles) et plus récemment, de nos « Découvertes à la ferme » (des visites de fermes d'une heure en petits groupes) nous incite à multiplier ces rendez-vous.

S'associer aux Journées Nationales de l'Agriculture s'inscrit dans la continuité de nos actions et de nos valeurs. En fédérant nos initiatives, nous aurons davantage d'impact auprès du grand public !

www.agriculteurs-de-bretagne.fr



Le collectif Tous à Table a pour but de valoriser l'agriculture et l'alimentation au travers de reportages audiovisuels et d'événementiels culinaires.

Ses objectifs sont orientés vers le fait de mieux faire connaître les produits régionaux, fermiers, artisanaux de qualité et de valoriser les traditions, coutumes et rites culturels, historiques, gastronomiques et touristiques français, et ainsi, de créer des émulations « communicantes » entre les acteurs de la chaîne agroalimentaire pour faire connaître et reconnaître les partenaires de l'alimentation de qualité, et de faire apprécier les activités liées aux arts de la table aux consommateurs.

Plusieurs actions fortes portent le collectif telles que :

- Les Journées Nationales de l'Agriculture
- L'émission « Nos élus se mettent à table »
- « Ouialaqualité » en Pays de la Loire

www.tousatable.net



L'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) rassemble 30 syndicats métiers et 16 associations régionales. L'ANIA représente les entreprises alimentaires françaises, grands leaders mondiaux, ETI et TPE-PME. Elle met son expertise au service des entreprises afin de les accompagner vers une alimentation toujours plus saine, sûre, durable et accessible à tous.

Les orientations stratégiques de l'ANIA sont fixées par un Conseil d'Administration composé de dirigeants du monde de l'industrie alimentaire. Un président et une équipe permanente s'assurent du relais quotidien entre syndicats métiers adhérents, ARIA, entreprises, pouvoirs publics, administration, associations, consommateurs et media.

L'ambition collective de l'ANIA est de redonner de la valeur à l'alimentation. Ses missions sont multiples :

- Faire connaître et défendre les enjeux de compétitivité des entreprises et promouvoir un secteur stratégique, premier employeur industriel de France.
- Accompagner les entreprises alimentaires dans des démarches de progrès face aux grandes mutations sociétales.
- Promouvoir les entreprises alimentaires et leurs salariés qui s'engagent chaque jour à proposer une alimentation toujours plus saine, plus sûre, plus durable et accessible à tous.

Agissant en totale cohérence et synergie avec ses membres, l'ANIA est l'interlocuteur privilégié des pouvoirs publics, des institutions et des media sur tous les sujets relatifs à l'agroalimentaire. L'ANIA anime un large réseau d'entreprises et coopère avec les parties prenantes de la filière alimentaire. Riche de cette expertise, l'ANIA propose un accompagnement concret à ses adhérents en mettant à leur disposition de nombreux outils pratiques. L'ANIA travaille en étroite collaboration avec le Medef sur les aspects sociaux, fiscaux et environnementaux, et avec son association européenne *FoodDrink Europe* sur les dossiers européens liés à l'alimentation, notamment.

Parce que les Journées Nationales de l'Agriculture ambitionnent de faire découvrir le patrimoine agricole aux Français, il paraît naturel pour l'ANIA de mobiliser son réseau d'entreprises pour participer à ce premier événement !

www.ania.net



BIENVENUE À LA FERME

Créé en 1988 par les Chambres d'Agriculture, le réseau Bienvenue à la ferme et ses 8 000 agriculteurs adhérents ouvrent les portes de leurs fermes partout en France. Faire ses courses, partager un moment convivial autour d'un bon repas, passer un séjour à la ferme ou encore découvrir le travail des agriculteurs, Bienvenue à la ferme valorise la richesse de l'agriculture française en offrant la possibilité de savourer des produits fermiers tout au long de l'année avec l'offre « Mangez fermier » mais également de prolonger l'expérience à la ferme à travers les activités « Vivez fermier ». Grâce au réseau, les agriculteurs partagent avec les visiteurs les valeurs qui leur sont chères : l'écoute, la découverte, l'authenticité, la qualité, la convivialité, l'attachement à leur territoire et la volonté de le faire vivre.

Habités à ouvrir leur porte et faire part de leur travail en toute transparence, les producteurs Bienvenue à la ferme ont donc largement répondu présents pour le faire tout spécialement pendant ces 3 jours dédiés à l'agriculture. Un temps fort pour montrer la qualité de leurs produits et promouvoir leur secteur d'activité. Pour tous, c'est un moyen de renforcer le lien citoyen-producteur, de valoriser l'agriculture française et de parler du monde agricole, ses savoir-faire et ses enjeux alimentaires et sociétaux pour les années à venir.

www.bienvenue-a-la-ferme.com



ACADÉMIE D'AGRICULTURE

L'Académie d'agriculture de France est l'héritière de la Société d'agriculture de la Généralité de Paris royale créée en 1761, sous Louis XV, puis devenue Société royale d'agriculture en 1788. Constituée dès l'origine de personnalités parmi les plus éminentes dans le domaine de l'agronomie, elle a progressivement étendu ses champs de réflexion à ceux de l'agriculture, de l'alimentation, de l'environnement et du développement durable.

Établissement reconnu d'utilité publique par décret du 23 août 1878, ses statuts approuvés par décret du Président de la République, adoptés en conseil des ministres après avis du Conseil d'État, ont été modifiés le 4 juin 2014. Le Président de la République est le protecteur de l'Académie et le ministre chargé de l'agriculture en est le président d'honneur. L'Académie est composée de 120 membres titulaires, 180 membres correspondants, 60 membres et 60 correspondants associés originaires d'une cinquantaine de pays. Tous sont élus après avoir présenté leur parcours professionnel auprès de leurs futurs pairs.

En application de ses statuts, l'Académie d'agriculture de France se positionne à l'interface de la science et de la société, avec pour mandat d'éclairer les citoyens et les décideurs sur les évolutions actuelles et futures dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement. Elle étudie sous leurs aspects nationaux, européens et internationaux : la production, la transformation, la consommation et l'utilisation des produits de l'agriculture et de l'élevage, de la forêt, de la pêche et de l'aquaculture ; la manière dont sont utilisées et gérées les ressources naturelles, afin de préserver et améliorer l'environnement, protéger et restaurer la biodiversité, en tenant compte des conséquences de ces choix sur la qualité de vie de la population ; les évolutions sociales, économiques et culturelles dans les domaines de l'agriculture, la forêt, le bois, la pêche, l'alimentation, l'eau et l'environnement ; les rapports entre mondes ruraux et urbains.

L'Académie rédige des rapports et formule des avis et des points de vue d'académiciens, ainsi que des notes académiques sur toutes les questions relevant de sa compétence ; organise des séances hebdomadaires et des colloques ouverts au public ; récompense par des prix, bourses et médailles des jeunes docteurs et des auteurs de travaux relatifs à l'agriculture, à l'alimentation et à l'environnement qui contribuent à l'avancée des sciences, des techniques et de l'économie ; assure des liaisons avec des institutions françaises et étrangères sur des problématiques communes ; contribue à l'étude de l'histoire de l'agriculture et du monde rural, en relation avec l'Association pour l'étude de l'histoire de l'agriculture (AEHA). Et mène une politique active de communication organisée autour de ses productions : écrits, séances et colloques, par une diffusion en direct sur son site internet et sur sa chaîne YouTube et par l'intermédiaire des réseaux sociaux.

www.academie-agriculture.fr



AFAUP

Les acteurs de l'agriculture urbaine française, héritiers des maraîchers franciliens du XIX^e siècle, se nourrissent des nombreuses innovations sociales et techniques récentes.

L'AFAUP est une association à rayonnement national ayant vocation à fédérer les professionnels de l'agriculture urbaine et faciliter les liens avec les autres acteurs de la ville, le monde agricole et le grand public. L'AFAUP a été créée en 2016 à l'initiative d'acteurs Français historiques de l'Agriculture Urbaine. Les créateurs avaient à cœur de voir se développer une agriculture urbaine multiforme, aussi bien associative qu'entrepreneuriale, *low-tech* que *high-tech*, s'installant au sol, sur les toits ou même dans les parkings.

L'AFAUP s'adresse à tous les acteurs professionnels ayant une part significative de leur activité en agriculture urbaine.

www.afaup.org



AGRIAFFAIRES

Agriaffaires, marque du groupe leboncoin, est une plateforme de mise en relation d'acteurs de la vente de matériel agricole, viti-vinicole, forestier neuf et d'occasion, avec des professionnels acheteurs. Créé en 2000 par 3 agriculteurs français pour répondre aux besoins spécifiques de la profession, Agriaffaires est à ce jour le 1^{er} site d'annonces spécialisé dans ce secteur d'activité.

Un acteur référent dans le secteur agricole, en France comme à l'international

Depuis sa création en France, il y a près de 20 ans, Agriaffaires connecte des vendeurs, concessionnaires et négociants de matériel, avec des acheteurs, professionnels du monde agricole (agriculteurs, entrepreneurs, coopératives, etc...). 270 000 annonces sont consultables, et environ 15 000 sont ajoutées chaque jour. Véritable plateforme d'intermédiation, Agriaffaires opère en 2010 un virage à l'international. Pour porter cette ambition, le site est alors traduit en une vingtaine de langues et est intégré au groupe leboncoin en 2016.

De nombreux services à disposition

Pour aider les concessionnaires à vendre rapidement et aiguiller les professionnels acheteurs à opter pour le matériel adapté, Agriaffaires propose une multitude de services :

- un observatoire des prix permet aux acheteurs et vendeurs de connaître les tendances de prix de machines agricole d'occasion. Cet outil unique sur le marché est gratuit, rapide et facile à utiliser.
- une expertise « matériel » disponible pour les acheteurs comme pour les vendeurs, elle offre l'opportunité de s'assurer et de démontrer l'état et la conformité d'un matériel en vente sur la plateforme.
- des facilités de paiement : en partenariat avec un organisme financier, elles permettent aux acheteurs de financer l'achat de matériel agricole neuf ou d'occasion.
- un annuaire de transporteurs qui offre la possibilité d'obtenir des devis de prestataires de service de transport partenaires d'Agriaffaires.

www.agriaffaires.com

Agriaffaires

AGROPARISTECH ALUMNI

BLEU-BLANC-CŒUR

AgroParisTech Alumni est l'association officielle des diplômés d'AgroParisTech. Elle anime une communauté active et influente constituée de 18 000 étudiants et diplômés d'AgroParisTech. Elle a vocation à être créateur de liens et de solidarité. Elle accompagne les agros dans leurs carrières et leur offre des espaces de débats et de réflexion prospective autour des enjeux de société dans le domaine du vivant *via*, par exemple, l'organisation des débats des « Mardis du Quai Voltaire ».

AgroParisTech Alumni et les JNA

AgroParisTech Alumni soutient les Journées Nationales de l'Agriculture pour :

- Accompagner le déploiement des Journées Nationales de l'Agriculture en France
- Participer à l'éveil des consciences face aux défis du monde agricole
- Soutenir l'agriculture et favoriser la reconnaissance de ses acteurs
- Valoriser la qualité et le dynamisme des activités du secteur agricole
- Offrir une visibilité supplémentaire au JNA auprès de la communauté des agros, passionnés par les sciences du vivant

Contact

AgroParisTech Alumni
5 quai Voltaire 75007 Paris
contact@aptalumni.org

www.aptalumni.org



L'association Bleu-Blanc-Cœur a été créée en 2000 par un petit groupe de scientifiques, médecins, paysans. C'est une démarche agricole et alimentaire durable 100% française qui fédère aujourd'hui tous les acteurs de la chaîne alimentaire, des producteurs aux consommateurs : dont 7 000 éleveurs et 950 adhérents (coopératives, industriels, distributeurs), soutenus par une communauté grandissante de plus de 17 000 membres - comprenant notamment près de 3 000 professionnels de santé.

Encouragée par les ministères de l'Agriculture et de l'Alimentation, de la Santé et de l'Environnement, Bleu-Blanc-Cœur est devenue en 20 ans un repère pour bien manger. Il existe aujourd'hui plus de 2 400 produits certifiés Bleu-Blanc-Cœur (pain, farine, œufs, lait, viandes, fromages, yaourts...) disponibles dans toute la France, alliant qualité nutritionnelle, plaisir et équilibre dans l'assiette.

Tous les produits respectent un cahier des charges qui intègre des obligations de résultats (garanties par plus de 5 000 analyses par an) permettant d'assurer aux consommateurs des produits denses nutritionnellement, élaborés dans le respect de la Terre, des animaux et des hommes.

L'association et ses membres œuvrent ainsi quotidiennement en faveur de :

- L'environnement - avec des sols en bonne santé
- La santé animale - avec des animaux mieux portants et moins polluants
- Une alimentaire saine - avec des produits bons, qui font du bien !
- La transparence - avec une filière tracée et mesurée du champ à l'assiette
- Une économie vertueuse et un engagement sociétal - en créant de la valeur pour nos agriculteurs et nos territoires avec des produits accessibles à tous.

En tant qu'association engagée pour des pratiques agricoles vertueuses sur le territoire national, Bleu-Blanc-Cœur est ainsi fière d'être partenaire de la 1^{re} édition des Journées Nationales de l'Agriculture, afin que tous nous rassemblions pour porter haut les couleurs de l'agriculture française et de sa transition durable !

www.bleu-blanc-coeur.org



#COFARMING

FNCUMA

#CoFarming est une association de *startup* AgTech dont l'ambition est de proposer des solutions numériques aux agriculteurs et leurs partenaires dans d'un esprit collaboratif, agile et décomplexé.

Depuis sa création en 2016, l'association a comme mot d'ordre le « Faire Ensemble » en réseau, pour une agriculture collaborative et performante. « Notre objectif est de montrer comment avec un état d'esprit décomplexé, quelques outils numériques, nous pouvons retrouver des marges de manœuvre dans les entreprises » explique Jean-Baptiste Vervy, président de l'association CoFarming, CEO de Wizifarm et également agriculteur dans la Marne.

Le #CoFarming, c'est une boîte à outils pour un monde agricole décomplexé, agile, curieux et entreprenant. L'association propose des solutions concrètes pour la transformation numérique des agricultures, au service de l'efficience des filières et des exploitations.

Grâce au numérique, aux plateformes, aux services proposés par les membres de l'association, la mise en réseau des exploitations agricoles et des agriculteurs permet, de manière loyale et transparente, de nouvelles rencontres, de nouveaux partages et démultiplie les opportunités.

Pourquoi être partenaire des Journées Nationales de l'agriculture ?

Nous souhaitons mettre en lumière grâce à nos actions les agriculteurs et l'agriculture en général. Lors de notre *CoFarming Tour* en tracteur avec Thierry, agriculteur d'aujourd'hui, nous rencontrons les agriculteurs qui innovent au quotidien, nous faisons des échanges avec le grand public pour expliquer le métier d'agriculteur, répondre aux interrogations, rétablir la vérité sur le monde agricole. C'est naturellement que nous sommes partenaire des JNA dont la démarche de célébrer le patrimoine agricole et alimentaire français est complémentaire à notre événement. De ce fait, des agriculteurs de l'association CoFarming ouvrent leurs portes sur ces 3 dates au grand public.

Contact

Mélanie Lacombe
06 08 15 56 79
contact@cofarming.info

cofarming.info



La FNCuma (Fédération Nationale des Coopératives d'Utilisation de Matériel Agricole) est la tête de réseau des Coopératives d'Utilisation de Matériel Agricole (CUMA). Elles s'appuient sur un réseau de 12260 coopératives, de 65 fédérations de proximité, départementales ou interdépartementales regroupées au sein de 10 fédérations régionales. Elle assure de multiples fonctions et mène des actions de terrain et des études (mécanisation, installation, emploi et amélioration des conditions de travail, préservation de l'environnement, gestion de l'espace rural...) participant ainsi à l'amélioration du fonctionnement des Cuma et à la dynamique locale. Elle apporte son expertise dans de nombreux domaines (agroéquipements, environnement, énergie, gestion de l'espace rural, emploi...) auprès des ministères et travaille conjointement avec les organisations professionnelles agricoles.

En inscrivant le réseau CUMA dans les Journées Nationales de l'Agriculture, la FNCuma entend contribuer à mieux faire connaître les actions des agriculteurs en Cuma, et le rôle de ces coopératives dans les territoires, auprès du public.

www.cuma.fr



DEMAIN LA TERRE

Demain la Terre est le label de référence d'agriculture responsable dans la filière fruits et légumes frais et transformés, créé et porté par des producteurs et transformateurs. L'association du même nom a été créée en 2004 dans l'optique de fédérer autour d'un projet commun de développement durable des entreprises de toute taille qui veulent penser, expérimenter et développer une agriculture d'avenir, une troisième voie avec l'agriculture biologique et l'agriculture conventionnelle et raisonnée. C'est sur cette vision partagée que l'association s'est dotée d'un outil puissant, le label Demain la Terre finalisé fin 2010, qui vise à apporter aux consommateurs les preuves crédibles de cet engagement, axé sur trois priorités : la santé, la qualité et le respect des hommes et de l'environnement.

Demain la Terre s'engage dans les Journées Nationales de l'Agriculture dans l'optique de promouvoir toute la diversité et la richesse que recèle notre agriculture, plus particulièrement au sein d'une filière mal connue, celle des fruits et légumes. L'objectif est également pour nos producteurs d'ouvrir leur exploitation et d'expliquer leurs engagements responsables, la seule manière pour eux de concevoir leur métier durablement.

demainlaterre.org



EURALIS

Fondée en 1936, Euralis est une coopérative agricole et agroalimentaire qui contribue à la vitalité et au développement des territoires ruraux. Elle innove, valorise et transforme les productions des agriculteurs du Sud-Ouest et accompagne les professionnels des métiers de bouche. Même si elle reste ancrée dans le Sud-Ouest, la coopérative est présente dans 17 pays et compte quelque 5 200 collaborateurs. Elle fédère quatre grands types d'activités : les activités semences (Lidea), les activités alimentaires (avec les Business Units Traiteur et Canard), les activités agricoles et enfin les activités développées en partenariat qui aident les adhérents à développer leurs exploitations.

Si le groupe Euralis a décidé d'être partenaire réseau de la première édition des Journées Nationales de l'Agriculture, c'est parce qu'il est convaincu de la nécessité de faire (re) découvrir le patrimoine agricole et alimentaire français au grand public. Pour nos agriculteurs adhérents à la coopérative qui participent à l'opération en ouvrant les portes de leurs exploitations, c'est une magnifique occasion d'offrir une meilleure compréhension de leur activité et de l'agriculture en général. Pour les producteurs dont nous distribuons les produits dans nos rayons alimentaires en circuit court (La Table des Producteurs), rencontrer les consommateurs dans les magasins Point Vert est aussi une opportunité d'expliquer la qualité de leur travail et la spécificité de leurs productions. Pour tous, ces temps de rencontre conviviaux sont un motif de fierté et de reconnaissance.

www.euralis.fr

euràlis
NOURRIR VOTRE CONFIANCE

FAIREFRANCE

FERMES D'AVENIR

FaireFrance : l'entreprise pionnière du lait équitable

Suite à la grève du lait de 2009 et après quelques années de réflexion, des agriculteurs se sont repris en main et ont décidé de créer en 2012 leur entreprise : la SAS FaireFrance. Créée par 500 éleveurs de toute la France ayant, fait rare, investi 1 000 à 5 000 euros pour devenir copropriétaires de l'entreprise. Leur objectif : prendre leur destin en main en commercialisant le lait équitable FaireFrance leur permettant d'être rémunérés 0,45 € le litre soit LE prix couvrant les coûts de production. Un prix juste.

FaireFrance réunit des hommes et des femmes qui peuvent enfin vivre de leur travail, mais elle mobilise aussi des consommateurs qui désormais comprennent les problématiques de notre secteur. Nos animations en magasins, sont la clé de notre succès.

En 2020, nous avons ainsi vendu plus de 13 millions de litres de lait dans 8 500 magasins. Des chiffres qui ne peuvent que nous rassurer, nous encourager, nous donner envie de continuer à nous engager dans des métiers magnifiques mais difficiles.

Pour nous, participer aux Journées Nationales de l'Agriculture, c'est une chance supplémentaire de faire découvrir notre magnifique métier au grand public !

fairefrance.fr



Fermes d'Avenir est une association de soutien au développement de l'agroécologie en France. Notre mission est d'accélérer la transition agricole en France, en faisant pousser des fermes agroécologiques sur tout le territoire, c'est à dire des fermes qui répondent aux différents enjeux sociaux et planétaires actuels : de nourrir la population avec des aliments sains et qualitatifs, en préservant le capital naturel planétaire (eau, sols, climat, biodiversité...) et en garantissant une activité viable, vivable et résiliente pour les agriculteurs.

Pour cela, nous agissons sur différents leviers importants de cette transition qui sont structurés autour de nos 4 pôles d'activités : la production, la formation, le financement et l'influence.

Faciliter l'émergence ou la transition de fermes avec notre Pôle Production

Par exemple nous accompagnons les porteurs de projets et les agriculteurs en transition avec notre programme de *Ticket Coaching*, nous accompagnons des collectivités et entreprises dans leurs projets agroécologiques et nous mettons les fermes existantes en réseau afin de mutualiser les pratiques et les énergies. Nous participons également au développement de nouveaux modèles de fermes, par exemple avec le projet de la Ferme de l'Envol à Cœur d'Essonne.

Former les agriculteurs de demain avec notre Pôle Formation

Nous proposons des formations d'une semaine pour maîtriser les clefs de réussite de micro-fermes agroécologiques, mais aussi une formation longue par la pratique qui permet de se former au maraîchage agroécologique sur les fermes de notre réseau.

Mobiliser des financements innovants avec notre Pôle Financement

Nous organisons un concours national qui vise à récompenser et mettre en lumière des projets d'agriculteurs innovants, et nous mobilisons également une plateforme de financement participatif, *Blue Bees*, pour des projets d'agriculture et d'alimentation durable. Nous intervenons en conseil auprès d'investisseurs à impact.

Influencer les citoyens et les décideurs avec notre Pôle Influence

Nous voulons gagner la bataille politique et culturelle et nous avons ainsi édité un plaidoyer et lancé un programme de recherche-action sur la comptabilité socio-environnementale. Nous avons également participé aux États généraux de l'Alimentation en 2018, édité plusieurs livres et été le sujet d'un film sorti au cinéma, *On a 20 ans pour changer le monde*.

L'ouverture et la valorisation des fermes d'avenir au sein des Journées Nationales de l'Agriculture représente une belle occasion de faire découvrir les pratiques agroécologiques au plus grand nombre, afin de démontrer la contribution de l'agroécologie au changement du modèle agricole : notre capacité à nourrir les français, mais également à aménager leurs territoires, à préserver la biodiversité et à lutter contre le réchauffement climatique.

fermesdavenir.org



FILIÈRE CRC®

La Filière CRC® - Culture Raisonnée Contrôlée® - est née en 1989, sous l'impulsion d'agriculteurs français souhaitant produire autrement des céréales de qualité, bonnes pour les Hommes et pour la Nature. Ces agriculteurs se sont engagés à produire différemment en garantissant des céréales 100% françaises, cultivées selon de bonnes pratiques favorables à la biodiversité. Une démarche d'excellence qui a été officiellement reconnue en 1999 par le ministère de l'Agriculture avec l'obtention d'une Certification de Conformité Produit pour ces céréales.

La Filière CRC® se donne des objectifs de moyens et de résultats. Elle est contrôlée et certifiée par un organisme indépendant. Outre l'origine de ces céréales et l'assurance de pratiques agricoles favorables à la biodiversité, la Filière CRC® favorise une meilleure rémunération des agriculteurs (système de prime à la tonne).

La Filière CRC® compte 128 entreprises adhérentes (organismes stockeurs, meuniers, industriels et distributeurs) et plus de 3 200 agriculteurs, produisant 500 000 tonnes de blés, soit environ 10% des blés français écrasés par la meunerie française.

La Filière CRC® est un des membres-fondateurs du Collectif de la Troisième Voie des Filières Agricoles Responsables.

En tant que filière agricole d'excellence, il nous paraît important de soutenir les Journées Nationales de l'Agriculture qui permettent au grand public de découvrir les céréales ainsi que les engagements que nous prenons au quotidien.

www.filiere-crc.com



Engagés pour le bon.

FNEDT

La Fédération Nationale Entrepreneurs Des Territoires (FNEDT) est l'organisation professionnelle qui rassemble les entrepreneurs de travaux agricoles, forestiers et ruraux.

La FNEDT regroupe 62 syndicats départementaux et 13 unions régionales. Acteurs-clés dans les territoires, les 21 000 entreprises de travaux emploient 124 000 actifs permanents et occasionnels (chiffres CCMSAFNEDT 2019).

Prestataires de services, les entrepreneurs de travaux réalisent des chantiers pour le compte des agriculteurs, éleveurs, propriétaires et exploitants forestiers, industriels de la première transformation, collectivités et établissements publics gestionnaires d'espaces naturels ou de réseaux.

Les entrepreneurs de travaux proposent des emplois et recrutent des salariés qualifiés et hautement qualifiés pour la conduite et l'entretien des agroéquipements, l'utilisation des nouvelles technologies, les travaux manuels, la gestion des chantiers, le support administratif et comptable.

Premiers utilisateurs des agroéquipements les plus performants, les entrepreneurs de travaux innovent pour renforcer la compétitivité des activités agricoles, forestières et rurales en apportant des conseils et des solutions adaptées à chaque client.

Les entrepreneurs de travaux participent ainsi à la dynamisation des territoires ruraux et à leur attractivité en matière d'emploi.

La part en valeur de l'emploi dans l'interbranche agricole (production, paysage, ETARF, bois) a doublé en 10 ans. La délégation de travaux agricoles s'est développée de manière soutenue depuis le milieu des années 1990 dans notre pays. Le nombre d'exploitations agricoles recourant à un ETA immatriculé au RCS a doublé entre 2000 et 2016. 70 % des travaux de sylviculture-reboisement et 80 % des travaux d'exploitation en France sont réalisés par des ETF pour le compte de propriétaires forestiers, de coopératives, d'exploitants-négociants, d'industries du bois, de l'Office national des forêts, de communes.

La FNEDT est adhérente de la CEETTAR (Confédération Européenne des Entreprises de Travaux Techniques Agricoles, Ruraux et Forestiers).

www.fnedt.org



LA FERME DIGITALE

OPEN AGRIFOOD

La Ferme Digitale, heureuse partenaire des Journées Nationales de l'Agriculture a pour ambition de promouvoir l'innovation au service d'une agriculture performante, durable et citoyenne. Créée en février 2016 par 5 fondateurs de start-up AgTech, l'association dénombre aujourd'hui 56 membres dont 42 start-up innovantes au service du secteur qui nous est si cher et qui nous rassemble autour de cette initiative inédite.

Face aux événements sanitaires qui ont marqué un coup d'arrêt historique dans l'organisation des rendez-vous physiques depuis le dernier Salon de l'Agriculture, il était inévitable de nous associer avec les organisateurs de ces 3 journées exceptionnelles. La communauté, fière et présente aux côtés de nos agricultrices et agriculteurs, représente une force incroyable pour redonner ses lettres de noblesse à l'agriculture. Les consommateurs aiment leurs agriculteurs et font évoluer leurs modes de consommation vers l'achat de produits plus locaux, de saison... des produits qui sont le résultat de belles histoires. Les histoires de nos agriculteurs et des start-up qui innovent pour leur simplifier un quotidien parfois rude, sont celles que nous souhaitons vous raconter...

Afin de mettre à l'honneur les personnes qui nous font vivre, nous avons créé avec l'association FranceAgriTweets un média agricole 100% vidéo réalisé par les protagonistes eux-mêmes : #AuCoeurDeLAgri. Cette initiative, fièrement portée par tout un secteur, montre avec bienveillance et pédagogie le quotidien de nos exploitant(e)s dont le travail est trop souvent sous-estimé et mal connu. Découvrez Nicolas et son troupeau de brebis en éco-pâturage, Adrien jeune agriculteur amoureux de ses vaches ou encore Miléna, paludière dans les marais salants de Guérande...

En 2020, nous avons également lancé, en collaboration avec Marion Laumonier, notre podcast Futur'Agri : le premier podcast dédié à l'innovation agricole. Riche des nombreuses rencontres lors de la saison 1, nous revenons cette année pour une nouvelle édition. À l'honneur, des personnalités inspirantes et passionnées qui nous partagent leurs éléments de réponse aux problématiques actuelles et à venir. N'hésitez plus, venez les rencontrer !

www.lafermedigitale.fr



L'Open Agrifood est une association loi 1901, créée en 2014. Elle œuvre à créer du lien entre tous les acteurs de la filière alimentaire, du champ à l'assiette. Pour ce faire, des projets et des événements sont organisés tout au long de l'année avec pour point d'orgue le FORUM OPEN AGRIFOOD, qui a lieu chaque année en novembre à Orléans.

Cette année nous nous associons aux JNA car nous sommes convaincus que les agriculteurs et les acteurs de l'alimentation doivent mieux communiquer auprès du grand public et faire découvrir en toute transparence leurs activités.

À l'occasion des Journées Nationales de l'Agriculture, du 18 au 23 juin 2021, les habitants de Châteauroux auront l'occasion de découvrir une exposition originale organisée par l'Open Agrifood : Climagrifood. Elle montre comment les agriculteurs peuvent participer activement à la lutte contre le réchauffement climatique. Au programme : panneaux pédagogiques, méthaniseur (mis à disposition par GRDF) et animations avec des agriculteurs seront au programme de cet événement. Cette exposition sera également proposée à Nangeville dans la ferme de Marie-Françoise et Stéphane Fautrat.

Open Agrifood Orléans
13 avenue des Droits de l'Homme
45000 Orléans
contact@openagrifood-orleans.org
Twitter / LinkedIn / Facebook / Instagram : @OAgriFood

www.openagrifood-orleans.org



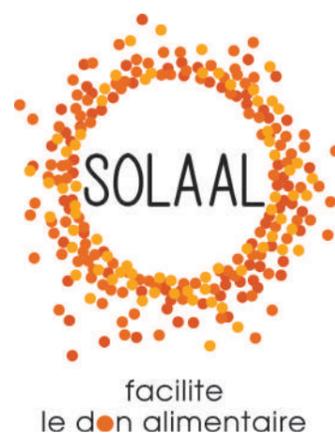
SOLAAL

SOLAAL est née en 2013 de l'indignation de son fondateur Jean-Michel Lemétayer : « Je ne supporte pas de voir des gens qui ne mangent pas à leur faim dans mon pays ».

SOLAAL organise gratuitement le don pour tous les acteurs du monde agricole (producteurs, coopératives, magasins de producteurs, grossistes etc.) vers les associations d'aide alimentaire nationales habilitées. Depuis sa création, SOLAAL a distribué 22 000 tonnes, soit l'équivalent de 44 millions de repas. Les dons agricoles, en majorité des produits frais, viennent contribuer à l'équilibre nutritionnel des 10 millions de personnes en précarité alimentaire, tout en offrant un débouché pour les invendus des agriculteurs. SOLAAL s'appuie sur 7 antennes territoriales pour développer les dons de proximité.

Selon Angélique Delahaye, maraîchère et présidente de SOLAAL, « Notre participation aux Journées Nationales de l'Agriculture rejoint notre objectif de mettre en lumière la générosité des agriculteurs, qui fait partie de leur ADN. C'est aussi l'occasion, comme à chaque don que nous organisons, de (re)créer du lien entre deux mondes qui se connaissent peu : les agriculteurs et leurs concitoyens. J'invite donc tous les agriculteurs-donateurs à participer à ces Journées ! ».

www.solaal.org



TRAME

Trame, association nationale de développement agricole et rural, accompagne les collectifs d'agriculteurs et de salariés de la production pour accélérer les transitions agroécologiques, alimentaires, territoriales, humaines et organisationnelles.

Trame accompagne les actifs agricoles pour faciliter les changements de pratiques afin d'assurer la pérennité des exploitations agricoles et de répondre aux enjeux de société (alimentation, santé, environnement, changement climatique, énergie...). Trame est à la fois une tête de réseaux et un centre de ressources au service du développement agricole et des territoires.

Ses réseaux d'adhérents comptent 500 collectifs et 20 000 agriculteurs qui innovent dans leurs techniques de production, qui commercialisent en magasins de producteurs, qui produisent des énergies renouvelables (méthanisation notamment) et des services aux particuliers et aux collectivités (compostage, bois énergie, bioGNV), qui expérimentent des services environnementaux...

www.trame.org



VIGNERON INDÉPENDANT

Le pique-nique chez le Vigneron Indépendant® pour sa 11^e année se tiendra pendant les Journées Nationales de l'Agriculture

Près de 300 vigneronnes et vignerons accueillent le public partout en France au cœur de régions viticoles, les 18, 19 et 20 juin prochain. Une façon originale et conviviale de découvrir les domaines, les vignobles et les différentes facettes du métier de vigneron indépendant près de chez soi.

Le principe est simple : en famille ou entre amis, les convives apportent leur panier-repas, ils sont accueillis au domaine par le vigneron et partagent une expérience unique chez lui, dans un espace aménagé pour l'occasion avec tables, chaises et parasols.

Les vignerons proposent leurs vins à la dégustation et des activités ludiques et culturelles.

L'événement est ouvert à tous et à toutes, passionnés, amateurs, curieux qui souhaitent découvrir le vin, les vignes et le métier de vigneron indépendant.

Pour l'événement, plus de 1 000 activités ludiques ou insolites ! En famille ou entre amis, profitez de randonnées, jeux de pistes, jeux de tonneaux, concerts, vols en montgolfière, voitures anciennes, comédies burlesques, balades en calèche, cours de gymnastique asiatique...

« Être partenaire de cet événement nous est apparu comme une évidence pour sa 1^{re} édition.

L'agriculture française est riche de ses personnalités, de ses savoir-faire, et ses Journées sont une occasion de présenter sa diversité et sa qualité.

Les Vignerons Indépendants ouvrent leurs portes tout au long de l'année, depuis des années, et rien de mieux que d'échanger avec ses consommateurs, qui deviennent de véritables ambassadeurs de nos produits et de nos territoires. »

www.vigneron-independant.com





TOUT LE PROGRAMME SUR :
WWW.JOURNEESAGRICULTURE.FR

#JNAgri

Soutenu
par

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


Commercants autrement


RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL


Bonduelle

radiofrance  france•tv

Un
événement
organisé
par
**MAKE.
ORG
FOUNDATION**

#agridemain




Agriculteurs
de BRETAGNE
100% PRODUITS LOCAUX


TOUS
À TABLE


ania
Association Nationale
des Interprofessionnels de l'Agro-Alimentaire


BIENVENUE
à la Ferme


mutualia
Entre nous, c'est humain


Gaïago


semae
Service National de l'Élevage et de la Production Animale


INRAE
Institut National de la Recherche Agronomique