

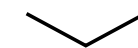
JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE

www.journeesagriculture.fr | #JNAgri

**16.17.18
juin 2023**
**Découvrez
nos métiers !**



DOSSIER DE PRESSE



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

L'agriculture, plus que jamais au cœur de la société

Forts du succès des deux premières éditions avec plus de 2 400 événements et 240 000 visiteurs mobilisés, nous sommes ravis de vous retrouver cette année pour la troisième édition des Journées Nationales de l'Agriculture (JNAgri). Cet événement annuel est devenu un rendez-vous incontournable pour célébrer la richesse et l'innovation de notre secteur agricole, et connecter les citoyens aux agriculteurs. Cette année, nous souhaitons mettre plus particulièrement en avant un aspect essentiel de notre agriculture : l'attractivité des métiers agricoles.

L'agriculture est bien plus qu'une simple activité économique. C'est une passion, un engagement envers la nature, une volonté de nourrir notre population de manière durable et de préserver nos ressources. Cependant, nous sommes conscients des défis auxquels le secteur agricole est confronté, notamment en termes d'attractivité des métiers.

Les métiers agricoles sont au cœur de notre système alimentaire, de la production à la transformation en passant par la distribution. Ils nécessitent des compétences techniques pointues, une compréhension profonde des enjeux environnementaux et une capacité d'adaptation face aux évolutions technologiques. Pourtant, ces métiers souffrent parfois d'une image dépassée ou méconnue.

C'est pourquoi, lors de ces Journées Nationales de l'Agriculture, nous mettons l'accent sur des journées d'écoute, de pédagogie et de conviction en faveur de l'attractivité des métiers agricoles. Nous voulons montrer aux jeunes générations tout le potentiel, la diversité et les opportunités offertes par ces métiers.

Nous avons la conviction que l'agriculture est un secteur porteur d'avenir. Il offre des perspectives professionnelles passionnantes, en phase avec les enjeux de notre société. L'agriculture moderne combine tradition et innovation, alliant les savoir-faire ancestraux aux technologies de pointe. C'est un secteur qui évolue constamment, ouvrant la voie à de nouvelles formes de production, à l'agroécologie, à la transformation numérique et à l'entrepreneuriat.

Pendant ces Journées Nationales de l'Agriculture, nous invitons les jeunes, les étudiants et tous les curieux à venir à la rencontre des agriculteurs, des artisans, des entrepreneurs et des acteurs de la filière agricole. Des visites de fermes, des démonstrations de techniques innovantes, des échanges avec des professionnels passionnés seront proposés dans toutes les régions de notre pays.

Ces moments privilégiés permettront de mieux comprendre les réalités du terrain, d'apprendre les bonnes pratiques, de découvrir les métiers de l'agriculture et de constater les opportunités qu'ils offrent en termes d'emplois et de carrières. Les visiteurs pourront échanger avec des agriculteurs qui ont fait le choix de l'agroécologie, de la permaculture, de l'agriculture urbaine ou de l'agriculture de précision.

Nous espérons que ces rencontres inspireront de nouvelles vocations, qu'elles susciteront des passions et donneront naissance à des projets innovants. Nous sommes convaincus que l'avenir de notre agriculture repose sur la transmission des savoirs, la créativité et l'engagement de chacun.

Les Journées Nationales de l'Agriculture sont également l'occasion de souligner l'importance de la collaboration et du dialogue entre tous les acteurs du secteur. Agriculteurs, associations, entreprises agroalimentaires, chercheurs, institutions, citoyens... Nous sommes tous concernés par les enjeux de l'agriculture de demain. C'est ensemble que nous pourrions relever les défis du changement climatique, de la préservation de la biodiversité, de l'accès à une alimentation de qualité et de la transition vers des pratiques durables.

Pour toutes ces raisons et pour le plaisir de rencontrer nos agriculteurs, nous vous invitons à rejoindre les Journées Nationales de l'Agriculture, à participer activement à cet événement unique qui célèbre notre agriculture et qui vise à construire ensemble un avenir prometteur pour les métiers agricoles. C'est par notre engagement collectif que nous pourrions faire rayonner la passion de l'agriculture et inspirer les générations futures.

Nous vous attendons nombreux et enthousiastes pour cette troisième édition des Journées Nationales de l'Agriculture !



Axel Dauchez



Basile Fauchoux

LE MOT DE FRANÇOIS PURSEIGLE, PARRAIN DE LA TROISIÈME ÉDITION DES JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE

Renouvellement des actifs agricoles et insertion dans les métiers Du sens et des compétences pour les entreprises agricoles de demain

Cette troisième édition des Journées Nationales de l'Agriculture est l'occasion de rappeler que le renouvellement des actifs agricoles et l'insertion dans les métiers de l'agriculture constituent un défi majeur pour tout un secteur d'activité.

Face au départ programmé de la moitié des chefs d'exploitation français et à l'inexorable effacement des actifs familiaux, nous devons, plus que jamais, installer de nouvelles générations d'agriculteurs, mais aussi, plus largement, reconsidérer les canaux d'entrée dans la profession agricole. Nombreuses seront les fermes à reprendre et étendue sera la palette des métiers proposés.

Alors même que la question agricole cristallise des enjeux multiples pour nos territoires (accès à une alimentation de qualité, préservation de l'environnement, maintien de l'emploi, production énergétique...), il est nécessaire de repenser les contours d'une entreprise dans laquelle l'activité de production agricole se fera forcément autrement. Reconnaître et accompagner les transformations du travail en agriculture sera un élément déterminant dans notre capacité à répondre à l'enjeu de souveraineté alimentaire.

Immanquablement l'agriculture est un secteur d'avenir et offre des perspectives nouvelles non seulement pour des jeunes qui souhaitent devenir des chefs d'exploitation mais aussi pour toutes celles et tous ceux qui, comme salarié(e)s, souhaitent participer à la transformation des modèles agricoles.

Au moment où la population agricole se rétrécit, les entreprises agricoles sont résolument tournées vers la mobilité sociale et professionnelle. Cette mobilité, relevant plus de l'initiative que de la contrainte, est liée à l'arrivée de personnes ayant déjà exercé une activité antérieure hors agriculture. L'agriculture se conçoit de plus en plus souvent comme un moment dans un parcours. Les nouveaux entrants empruntent souvent à une trajectoire professionnelle antérieure faite de salariat. La reprise ou la création d'activité agricole devient de plus en plus une étape, un moment dans un projet de vie ou une trajectoire professionnelle auxquelles on souhaite donner un sens nouveau. Pour les nouveaux venus dans la profession agricole tout comme pour les enfants d'agriculteurs, la reprise ou la création d'une entreprise agricole repose de plus en plus sur la volonté de transformer des pratiques professionnelles en puisant dans des ressources acquises lors d'expériences antérieures.

Ces Journées doivent aussi être l'occasion de battre en brèche cette idée très française d'un rejet de l'agriculture. Ce secteur nourrit toujours un imaginaire puissant de liberté et d'autonomie. L'agriculture est devenue une activité qui peut se choisir en avançant dans l'âge et l'insertion en agriculture n'est plus une question de sexe ou de filiation. L'identification au groupe des agriculteurs passe et passera de moins en moins par la naissance. Que l'on soit chef d'exploitation ou salarié, s'agissant de l'entrée dans le métier, la question de la cooptation ou de l'adoption est devenue aussi pertinente que celle de la filiation. La coexistence des profils devient un élément déterminant dans l'émergence de nouvelles formes d'organisation du travail, de formation du revenu et de transmission des exploitations. L'enjeu pour demain sera avant tout de faire coïncider la demande et l'offre d'exploitation à reprendre. L'attractivité tient largement à la capacité qu'auront les partenaires professionnels et industriels à accompagner les repreneurs des exploitations dont ils sont partenaires. L'observation des mondes agricoles montre l'établissement de combinaisons de plus en plus variées entre les métiers et les statuts. Le chef d'exploitation peut être aussi salarié, peut diversifier ses sources de revenus, il peut également proposer des travaux en entreprise. L'ensemble des catégories définissant le métier de producteur agricole peut faire l'objet d'agencements résolument modernes. Le travail temporaire ou saisonnier qui concernait dans le passé des travaux et des travailleurs peu qualifiés peut impliquer aujourd'hui des tâches de haute technicité et de haute responsabilité. Plus que jamais, l'agriculteur a besoin de « bras » mais aussi et avant tout de « têtes » pour assumer ses grandes fonctions.

Parce que de nouvelles entreprises sont appelées à émerger, l'agriculture sera le terrain propice à l'expression de nombreuses compétences : l'aptitude à rechercher et mobiliser des connaissances et ressources spécifiques ; la capacité à traiter des sujets complexes et à les analyser de manière systémique ; l'aptitude au travail en équipe et à la collaboration-association ; l'aptitude à communiquer autour d'enjeux sociaux ou encore la capacité à développer des projets trans-sectoriels aux frontières de la production agricole, alimentaire ou énergétique. La ferme France attirera les nouvelles générations en donnant à voir l'image d'entreprises où une multitude de projets peut advenir.



François Purseigle
Professeur des universités
École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse
Chercheur associé Centre de recherches politiques de Sciences Po
Membre correspondant Académie d'Agriculture
Co-auteur du livre *Une agriculture sans agriculteurs. La révolution indicible*
(Presses de Sciences Po)



9	LA DÉCOUVERTE ET LA DIVERSITÉ DES MÉTIERS AU CŒUR DES JNAGRI
13	LES TEMPS FORTS
21	SÉLECTIONS THÉMATIQUES
22	Nourrir le monde, des métiers d'aujourd'hui et de demain
28	Pour une agriculture responsable et raisonnée
34	Marchés et circuit court pour valoriser les producteurs locaux
39	Artisanat et savoir-faire
44	En famille
48	Les insolites
52	L'agriculture en fête
57	Vins, spiritueux et gastronomie
63	Vers l'agriculture de demain
67	Entreprise et Découverte
73	ORGANISATEURS ET PARTENAIRES
91	REMERCIEMENTS
92	CONTACTS PRESSE



**LA DÉCOUVERTE
ET LA DIVERSITÉ
DES MÉTIERS
AU CŒUR
DES JNAGRI**

LA 3^E ÉDITION DES JNAGRI

Les 16, 17 et 18 juin prochains, partout en France, se tiendra la 3^e édition des Journées Nationales de l'Agriculture. Cette année, avec le soutien du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, les JNagri seront placées sous le signe de la découverte et de la diversité des métiers.

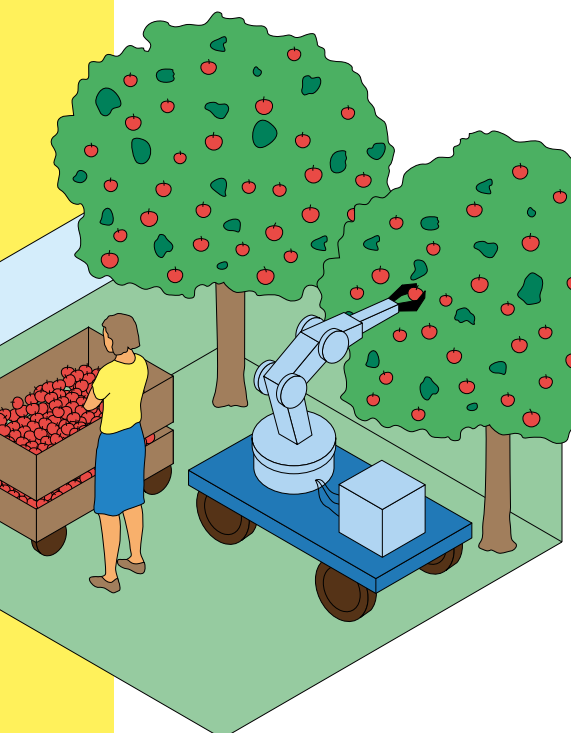
Lancées en 2021, les Journées Nationales de l'Agriculture, co-organisées par #agridemain et Make.org Foundation, sont devenues le rendez-vous privilégié et incontournable d'échanges entre le public et l'ensemble des professionnels du secteur agricole. Véritable trait d'union entre l'écosystème agricole et l'ensemble de la société, ces journées ont l'ambition d'éveiller les consciences et d'informer les Françaises et les Français sur tout ce que leur apporte l'agriculture au quotidien et celles et ceux qui la produisent : productions diversifiées, excellence alimentaire, dynamisme des emplois et souveraineté alimentaire.

Dans un esprit festif et convivial, partout en France, des visites libres ou commentées d'exploitations agricoles, de sites d'expérimentations, d'entreprises agro-alimentaires ou d'usines de fournitures agricoles, des ateliers pédagogiques de sensibilisation à l'environnement et au travail de la terre, des randonnées champêtres, des tables rondes autour des enjeux de l'agriculture de demain ainsi que des marchés et des dégustations des produits seront proposés au public.

Lors des deux éditions précédentes, les JNagri ont rassemblé près de 240 000 visiteurs autour de plus de 2 400 événements.

Pour en savoir plus sur les Journées Nationales de l'Agriculture, des actualités, le programme, une boîte à outils et des visuels de cette 3^e édition sont consultables sur le site des Journées Nationales de l'Agriculture sur :

journéesagriculture.fr



LE SECTEUR AGRICOLE EN FRANCE EN QUELQUES CHIFFRES

- 1^{er} pays producteur agricole de l'Union européenne (17% de la production agricole européenne)
- Plus de 100 métiers composent le monde agricole
- Une production agricole estimée à 81,6 milliards d'euros en 2021
- 2^e secteur porteur d'emplois : les métiers de viticulteurs, arboriculteurs salariés et cueilleurs, mais aussi agriculteurs salariés et ouvriers agricoles figurent notamment dans les métiers qui recrutent le plus
- Parmi les actifs sur les exploitations agricoles en 2020, 56,6% étaient des chefs d'exploitation et coexploitants, 21,3% des salariés permanents, 17,1% étaient des saisonniers

Source : https://chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/FAL_commun/publications/National/Plaqueette_chiffres_de_l_agriculture_VDEF.pdf

LES MÉTIERS AU CŒUR DE CETTE NOUVELLE ÉDITION

Cette nouvelle édition des Journées Nationales de l'Agriculture s'articulera autour du thème des métiers.

Comme l'explique le sociologue François Purseigle, parrain de cette 3^e édition, dans son dernier ouvrage *Une agriculture sans agriculteurs. La révolution indicible* (Sciences Po les Presses, 2022) :

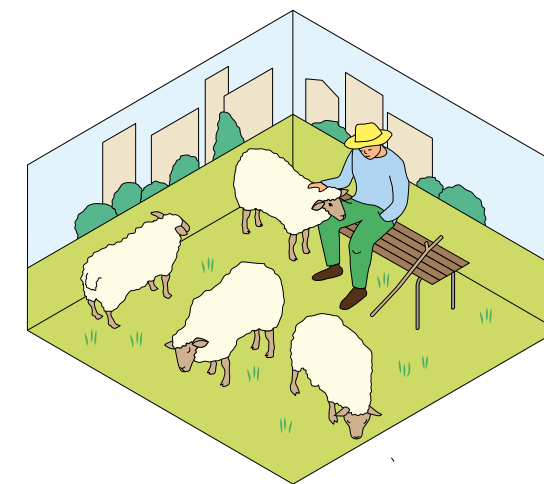
« De la même façon que nous avons assisté durant les années 1960 à une puissante transformation de l'agriculture que Michel Debatisse, son héraut, avait qualifié de « révolution silencieuse » ne sommes-nous pas en train de vivre une nouvelle révolution impensée que nous pourrions qualifier cette fois-ci d'indicible ? »

La diminution démographique du milieu agricole⁽¹⁾ va de pair avec une recomposition des métiers. Ces mutations transforment la réalité du monde agricole dans les territoires. Dans la perspective de ce bouleversement en cours, il est devenu urgent et indispensable de penser l'agriculture sous le jour de l'adaptation des métiers et des nouvelles voies professionnelles qui assureront la viabilité, la compétitivité et l'excellence du secteur.

Les Journées Nationales de l'Agriculture seront l'occasion de donner à voir aux Français cette diversité des métiers et les hybridations qui s'opèrent aujourd'hui pour préparer l'avenir et peut-être susciter des vocations et des reconversions, avec la complicité de l'APECITA (Association pour l'emploi des cadres, ingénieurs et techniciens de l'agriculture et de l'agroalimentaire) et de l'ANEFA (Association nationale paritaire pour l'Emploi et la Formation en agriculture) qui mettra en place des événements « Place à l'Agri » au sein de dix villes en France.

Écoles, fermes pédagogiques, caravanes-métiers, proposeront de multiples moments de rencontre pour faire découvrir la diversité et l'attractivité des formations agricoles. Que ce soit pour mieux connaître les métiers de ceux qui nous nourrissent ou pour susciter des vocations, les Journées Nationales de l'Agriculture seront une occasion privilégiée pour se familiariser aux différentes voies et opportunités de professionnalisation dans le monde agricole.

1- Près de 196 000 chefs d'exploitation, soit plus de la moitié d'entre eux, pourraient prendre leur retraite d'ici 2030.



FRANÇOIS PURSEIGLE, PARRAIN DE LA 3^E ÉDITION DES JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE

Professeur des universités en sociologie, François Purseigle dirige le département de Sciences économiques, sociales et de gestion de l'École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse (INP-ENSAT), et est chercheur associé au Centre de recherches politiques de Sciences Po Paris. Depuis janvier 2020, il est également membre correspondant de l'Académie d'Agriculture de France.

Ses travaux portent sur l'étude des innovations organisationnelles et des transformations du travail dans les entreprises agricoles, et les mutations, notamment au sein de l'Institut National Polytechnique de Toulouse. Il vient de faire paraître en 2022 (avec Bertrand Hervieu), *Une agriculture sans agriculteurs. La révolution indicible* (Presses de Sciences Po).

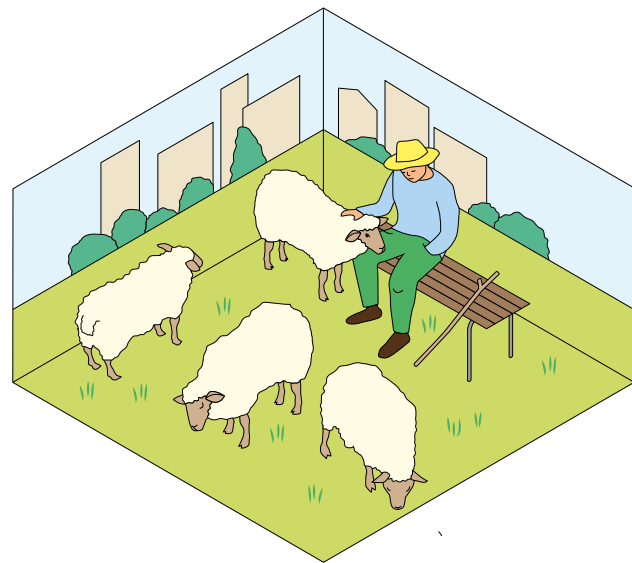
« Le travail dans les fermes ne repose plus toujours sur des personnes ayant le statut de chef d'exploitation que l'on appelle communément agriculteurs. La robotisation de certaines tâches pénibles est certes à l'œuvre dans les champs ou les bâtiments, mais on aura toujours besoin d'humains pour faire tourner les exploitations. »

Extrait de *Une agriculture sans agriculteurs. La révolution indicible*.



LES TEMPS FORTS

LES TEMPS FORTS



COOPÉRATIVE U ENSEIGNE

La Coopérative U Enseigne est une coopérative nationale de commerçants dans la grande distribution. Depuis 123 ans, les magasins U valorisent les circuits courts, pour le respect des agriculteurs et la diminution de l'impact des cultures sur l'environnement. À l'occasion de la troisième édition des Journées Nationales de l'Agriculture, la Coopérative U Enseigne renouvelle son engagement en faveur de cette manifestation en tant que grand mécène. En plus d'apporter son soutien, le système coopératif U est représenté dans toute la France avec plus de 300 événements organisés dans les différents commerces du groupe : U Express, Utile, Super U, Hyper U...

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

Ces rendez-vous organisés les 16, 17 et 18 juin offriront de nombreuses animations, parmi lesquelles des dégustations, des paniers gourmands à gagner ou encore des marchés de producteurs locaux.

<https://www.magasins-u.com/cooperative-u/qui-sommes-nous>

RENCONTRE AVEC LES PRODUCTEURS JUSTE & VENDÉEN

Pays de la Loire, Vendée (85)



Les producteurs de la marque Juste & Vendéen seront présents dans les magasins Super U de Vendée pour échanger sur les produits et les valeurs de la marque. JUSTE® est une marque de producteurs qui prend en compte une juste rémunération et qui porte des valeurs et un territoire pour permettre de valoriser les exploitations pour les aider à se moderniser et à se développer. Elle valorise des agriculteurs, des agricultrices et toutes les productions. Elle réunit une communauté de consommateurs avides de transparence. Les Super U participants seront : le Super U Bretignolles-sur-Mer (vendredi 16 juin de 10h à 12h30 puis de 15h à 18h), l'Hyper U Challans (vendredi 16 juin de 9h à 12h30), le Super U La Châtaigneraie (vendredi 16 juin de 15h à 18h30, samedi 17 juin de 9h à 12h30), le Super U L'Aiguillon-sur-Mer (samedi 17 juin de 9h à 18h30), le Super U Pouzauges (samedi 17 juin de 9h30 à 18h30), l'Hyper U Saint-Hilaire-de-Riez (samedi 17 juin de 9h30 à 18h30) et l'Hyper U Fontenay-le-Comte (samedi 17 juin de 9h30 à 18h30).

www.marque-juste.fr/juste-et-vendeen/

BONDUELLE

Les 16 et 17 juin prochains, Bonduelle et deux de ses partenaires agriculteurs ouvrent les portes de leurs fermes pour accueillir le grand public et échanger sur leurs métiers et leurs pratiques. Une occasion unique de rencontrer chez eux, sur leurs terres, les acteurs d'une filière qui œuvrent chaque jour pour la souveraineté alimentaire de la France. Profondément ancré dans l'ADN du groupe, le travail de la terre est un maillon essentiel de la chaîne agro-industrielle. Sans agriculteur et sans terre, il n'y a pas de légumes. Aux côtés de ses 1 500 partenaires agriculteurs en France, Bonduelle innove chaque jour pour proposer des produits sains et de qualité tout en préservant l'environnement et en développant des pratiques agricoles durables pour la planète, pour la société et pour les Hommes.

<https://www.bonduelle.fr/>

PARCOURS-DÉCOUVERTE À LA FERME DE GUILLAUME SAINTIGNAN AVEC BONDUELLE

Occitanie, Haute-Garonne (31)



Agriculteur partenaire de Bonduelle, Guillaume Saintignon est spécialisé dans la production de lentilles. Il ouvrira les portes de son exploitation pour une visite guidée, un atelier pédagogique et ludique à destination des enfants et un atelier biodiversité pour tous, en partenariat avec l'association Ouichange.

Samedi 17 juin de 14h à 16h

Sur inscription : <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfZuCbIL-PpcGgLaAeVnKKhwBEkhpXhEY34Pze94M7AsvECcg/formResponse>

Ferme de Guillaume Saintignan, 265 Carrère
31430 Lussan-Adeilhac

PARCOURS-DÉCOUVERTE À LA FERME DES HAUTS DE VILLIERS AVEC BONDUELLE

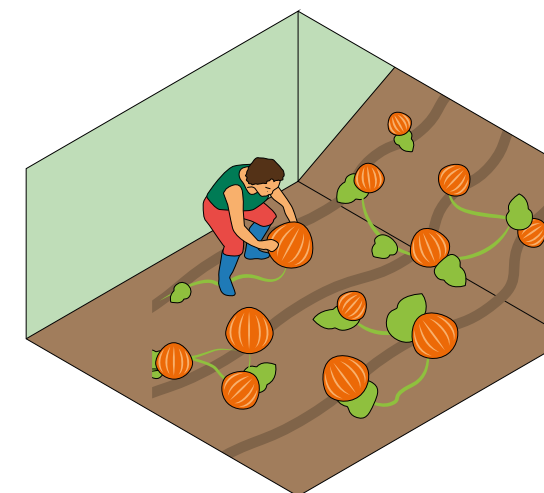
Grand Est, Aube (10)

La ferme des Hauts de Villiers organise en partenariat avec Bonduelle une visite gratuite de ses champs de carottes et de céleri en compagnie de l'agriculteur et des experts Bonduelle. Des ateliers pédagogiques et ludiques pour les enfants seront animés par Ouichange. L'après-midi sera clôturée par une photographie souvenir et une distribution de goodies.



Samedi 17 juin de 14h à 16h

Ferme des Hauts de Villiers, 10700 Villiers-Herbisse
<https://www.bonduelle.fr/>



EN AVANT-PREMIÈRE DES JNAGRI AGRICULTURE ET ALIMENTATION : DU SENS ET DES COMPÉTENCES POUR DES MÉTIERS DE DEMAIN Occitanie, Haute-Garonne (31)



Pour cette édition 2023 placée sous le signe de la diversité et de l'attractivité des métiers, l'AgroToulouse organisera une conférence d'ouverture le jeudi 15 juin. Elle débutera à 17h au sein de l'établissement avec des paroles d'experts, et sera suivie de témoignages autour de la quête de sens dans les métiers agri-agro, ainsi que l'importance des compétences acquises pendant les études à l'INP-ENSAT ou ailleurs. François Purseigle, sociologue des mondes agricoles et également parrain de cette édition 2023 des JNagri, sera présent ainsi que de nombreux autres invités. L'événement se clôturera vers 19h avec un cocktail.

Jeudi 15 juin de 17h à 20h

Sur inscription : www.ensat.fr/fr/ensat/toutes-nos-actualites/journees-nationales-de-l-agriculture.html

INP-ENSAT, avenue de l'Agrobiopole
31326 Auzeville-Tolosane

www.ensat.fr/fr/ensat/toutes-nos-actualites/journees-nationales-de-l-agriculture.html

SCIENCE ET AGRICULTURE AU MOULON : DU LABO AUX CHAMPS Île-de-France, Essonne (91)



Les scientifiques de la ferme du Moulon à l'IDEEV inviteront les visiteurs à chauffer leurs bottes pour partir à la découverte des plantes qu'ils cultivent au sein de leurs champs expérimentaux, mais aussi à visiter leur laboratoire.

Vendredi 16 juin de 9h à 12h puis de 14h à 17h

GQE Le Moulon IDEEV, 12 route 128 91190 Gif-sur-Yvette
<https://forms.gle/R76RqkLu2TLeSSnu5>

À LA DÉCOUVERTE DE L'OBSERVATOIRE DE RECHERCHE EN ENVIRONNEMENT INRAE Hauts-de-France, Somme (80)

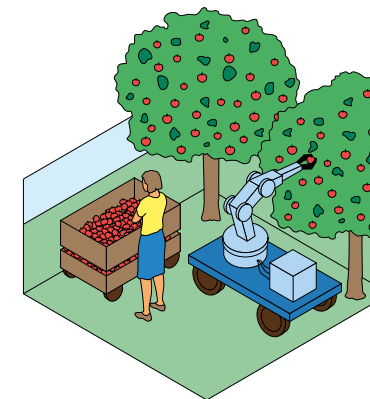


Doté d'un domaine expérimental de 166 hectares, INRAE mène des recherches et des expérimentations aux champs. L'observatoire de recherche en environnement dédié à l'évaluation de la productivité et des impacts environnementaux des systèmes de culture (air, eau, sol, plantes) ouvrira ses portes pour les JNagri. Le public sera invité à venir échanger sur la diversité des métiers dans la recherche en lien avec l'agriculture.

Vendredi 16 juin de 14h à 16h

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

Sur inscription : <https://sondages.inrae.fr/index.php/347918>



VISITE D'UN SITE D'EXPÉRIMENTATION EN AGROFORESTERIE Hauts-de-France, Pas-de-Calais (62)



L'agroforesterie est une des pratiques agroécologiques qui consiste à associer intentionnellement sur une même parcelle des espèces pérennes et une production agricole végétale. Sur le site expérimental du Carré de Ramecourt, trois systèmes agroforestiers sont comparés avec un témoin agricole et un témoin forestier. Une série de paramètres sont suivis, étudiés et évalués : biodiversité, rendement des cultures, croissance des arbres, fertilisation, impact de l'ombrage, structure du sol, teneur en matière organique... Pour les Journées Nationales de l'Agriculture, il sera possible de découvrir cette parcelle agricole expérimentale de 18 hectares, de recherche et de démonstration en agroforesterie intraparcellaire.

Vendredi 16 juin de 14h à 17h

Le Carré de Ramecourt, 458 rue Charles Chopin
62130 Ramecourt
<http://junia.com>

PLANTES ENDÉMIQUES ET AUTRES CULTURES DE LA RÉUNION La Réunion (97)



Pour les Journées Nationales de l'Agriculture, le public est invité à aller visiter le domaine des Boucaniers. Un site exceptionnel, tout proche du musée de Villèle, où l'on pourra découvrir ou redécouvrir le trésor des plantes de La Réunion.

Vendredi 16, samedi 17 et dimanche 18 juin de 10h à 16h

Domaine des Boucaniers, 120 chemin des Roses
97435 Villèle

Sur inscription : 06 92 88 11 15
<https://shorturl.at/xCFY8>

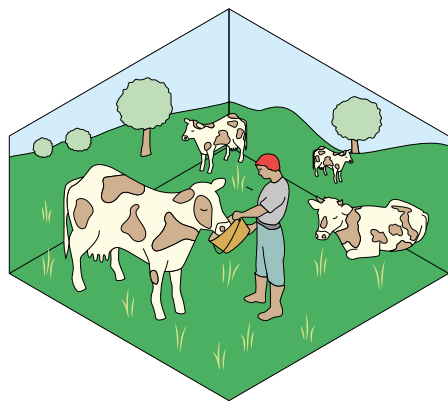
DÉCOUVERTE DES TERROIRS DE BOURGOGNE « BOUGE TON VILLAGE » AVEC L'ÉPI DES LOUPS Bourgogne-Franche-Comté, Doubs (25)



Dans le cadre des JNagri 2023, Les épis organisent la projection d'un film sur les épiceries participatives produit par *Bouge ton CoQ*, mouvement citoyen et solidaire pour la revitalisation des territoires ruraux. Le sujet sera introduit par la visite d'un atelier de fabrication de pâtes artisanales et la soirée se terminera par un temps convivial, mariant dégustation de produits régionaux et échanges entre le public et les producteurs.

Vendredi 16 juin de 17h30 à 20h

16 rue du Centre 25320 Boussières



LES ESTIVALES DE PESSAC-LÉOGNAN Nouvelle-Aquitaine, Gironde (33)



Pour lancer la saison estivale, les 17 et 18 juin prochains, les châteaux de l'appellation *Pessac-Léognan* proposent un week-end portes ouvertes exceptionnel. Au programme : visites des propriétés et dégustation de vin, balades dans les parcs des châteaux et animations. Ces portes ouvertes seront une occasion spéciale pour venir à la rencontre des propriétaires de l'appellation. Pour cette édition, 26 châteaux accueilleront le public, pour un week-end unique.

Samedi 17 juin de 10h à 19h

Déjeuner champêtre sur réservation : 42€

Dimanche 18 juin de 10h à 19h

Sur inscription auprès du Syndicat viticole de Pessac-Léognan : 05 56 00 21 90 ou info@pessac-leognan.com

DÉCOUVERTE DES ŒUFS PLEIN AIR BLEU-BLANC-CŒUR Bourgogne-Franche-Comté, Côte d'Or (21)



La ferme avicole du Pontot est une entreprise familiale qui perpétue la tradition agricole de père en fils. À l'occasion des JNAgri, le public aura l'occasion de découvrir la démarche qualité de cette ferme familiale qui, depuis 30 ans, développe une production d'œufs en plein air dans le respect de la tradition.

Samedi 17 juin de 10h à 18h

Ferme du Pontot, Le Pontot 21220 Gevrey-Chambertin
www.gaec-du-pontot.com

LE MARCHÉ DE PRODUCTEURS #AGRIDEMAIN Île-de-France, Paris (75)



#agridemain, co-organisateur des JNAgri, mettra à l'honneur le circuit court lors d'un marché de producteurs : lieu d'échange, de partage, de pédagogie et de gourmandise au cœur du 17^e arrondissement de Paris, ce marché ravira les curieux et les gourmands. Fruits et légumes, miel, graines, charcuterie, vins et bien d'autres produits du terroir seront proposés par des producteurs attachés à faire découvrir leurs savoir-faire.

Dimanche 18 juin de 10h à 18h

Place de Lévis 75017 Paris
<https://agridemain.fr>

LA FERME DE LA VIREVOLTE EN FÊTE POUR LE PRINTEMPS BIO EN MAINE-ET-LOIRE

Pays de la Loire, Maine-et-Loire (49)



Le Printemps Bio est un temps fort national qui a pour objectif d'informer et de sensibiliser le public à l'agriculture biologique. Il s'agira d'être en immersion dans cette agriculture de proximité, dont l'objectif est de faire comprendre pourquoi produire et consommer bio, local, de saison et équitable participent à : préserver sa santé, protéger l'eau, la biodiversité et l'environnement, respecter le bien-être animal, valoriser les métiers et soutenir les emplois ancrés dans les territoires. Cette année, le Printemps Bio prendra place en Maine-et-Loire avec une visite de la ferme maraîchère de la Virevolte où prendront également place un petit marché, un stand autour de l'agriculture bio sur le territoire ainsi qu'un bal *folk*.

Dimanche 18 juin de 14h30 à 20h

Ferme de la Virevolte, Etiau chemin de Fleur
49160 Longué-Jumelles
<https://lavirevolte.fr/>

MARCHÉ PAYSAN À MOUSTIERS-SAINTE-MARIE

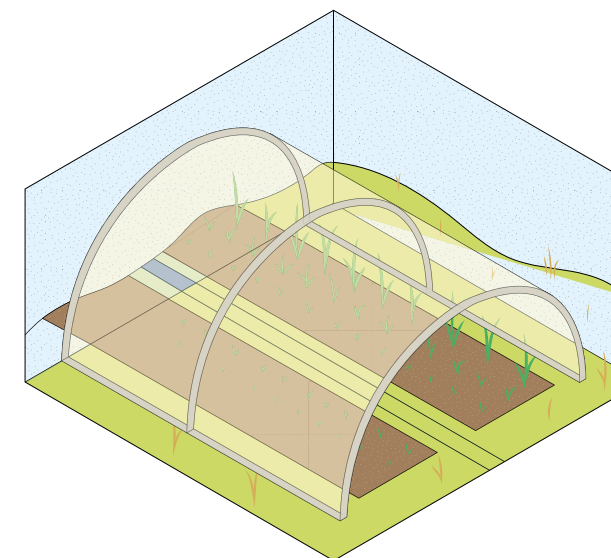
Provence-Alpes-Côte d'Azur, Alpes-de-Haute-Provence (04)



En partenariat avec le Parc du Verdon, la Chambre d'Agriculture et le réseau Bienvenue à la Ferme, les paysans du Verdon inviteront le public à venir découvrir leurs productions fermières locales. Les agriculteurs du réseau Bienvenue à la Ferme s'engagent à proposer des produits fermiers de qualité et à être ambassadeurs d'une agriculture durable et responsable, ancrée dans leur terroir.

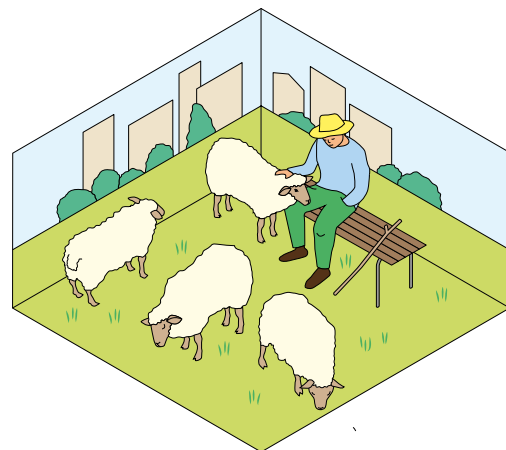
Dimanche 18 juin de 16h à 20h

Marché paysan du Pays du Verdon, parking Maire
04360 Moustiers-Sainte-Marie
<https://paca.chambres-agriculture.fr/la-chambre-dagriculture-des-alpes-de-haute-provence/>





SÉLECTIONS THÉMATIQUES



NOURRIR LE MONDE, DES MÉTIERS D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN

PLACE À L'AGRI ORGANISÉ PAR L'ANEFA



Pour la deuxième année, l'événement « Place à l'Agri » de l'ANEFA revient. Cette opération vise à constituer un village Emploi Formation en zone urbaine pour aller à la rencontre de citadins et les informer sur les métiers de l'agriculture et les opportunités professionnelles de la filière. Cette année, sept villes accueilleront ces rendez-vous et chacun aura ses spécificités et ses animations. L'événement se tiendra à : Tarbes, lors du marché de Marcadieu (jeudi 15 juin de 8h à 12h) Nevers, au square Thévenard (samedi 17 juin de 8h à 13h) Brive, au marché Brassens (samedi 17 juin de 8h30 à 12h30) Montauban, au marché Plein Vent (samedi 17 juin de 8h30 à 13h)

Carcés, au stage Michel Siméon (samedi 17 juin à partir de 10h à 16h)

Nancy, La ferme de Stan' (vendredi 16, samedi 17 et dimanche 18 juin de 10h à 19h)

<https://www.aneffa.org/blog/actualites-nationales/place-a-lagri/>

LES CONFÉRENCES ORGANISÉS PAR LA CHAMBRE D'AGRICULTURE Guyane (97)



La Chambre d'Agriculture de la Guyane participera aux Journées Nationales de l'Agriculture en proposant plusieurs conférences autour des métiers de l'agriculture et ce qu'il faut savoir lorsque l'on souhaite s'installer. La journée du 16 juin débutera par une conférence sur le « Parcours à l'installation » (de 9h à 10h), qui sera suivie d'une conférence sur « Devenir agriculteur : quelles formations ? » dispensées par l'EPLFPA (de 10h à 11h). Deux autres conférences se tiendront l'après-midi, la première sur « L'agroécologie en pratique » (de 14h à 15h) et la seconde sur « Accéder au foncier agricole » (de 15h à 16h).

Vendredi 16 juin

DEAAF de Guyane, route de Baduel 97300 Cayenne

Sur inscription : chambagri973@gmail.com

www.guyane.chambre-agriculture.fr

INTRODUCTION LUDIQUE À L'AGRICULTURE Occitanie, Aude (11)



Marie Sophie Pujol Fort est devenue cheffe d'exploitation en 2012 dans une société SARL avec son père. Sa ferme de 304 hectares est située près de Castelnaudary (entre Carcassonne et Toulouse). Elle interviendra auprès des classes maternelles de l'école de la Pomelle, à Villeneuve-la-Comptal et réalisera divers jeux et activités avec les enfants pour les sensibiliser à son métier.

Vendredi 16 juin de 8h à 17h

École maternelle de la Pomelle, rue des écoles
11400 Villeneuve-la-Comptal

DÉCOUVERTE DE L'ENILBIO DE POLIGNY : TRANSFORMATIONS ALIMENTAIRES, MÉTIERS ET FORMATIONS ASSOCIÉS Bourgogne-Franche-Comté, Jura (39)



L'ENILBIO, École Nationale d'Industrie Laitière et des Biotechnologies, a pour mission de former le personnel des entreprises dans le domaine de l'alimentation, des fromages et autres produits laitiers. L'école proposera une visite guidée pour découvrir la transformation alimentaire, les métiers et les formations associés à l'établissement. Le public aura la possibilité d'acheter des produits laitiers et brassicoles fabriqués par les élèves en fin de visite.

Vendredi 16 juin de 9h à 10h30 et de 10h30 à 12h

ENILBIO, rue de Versailles 39800 Poligny
www.enil.fr

DÉCOUVERTE DU PASTORALISME À L'ALPAGE ÉCOLE Auvergne-Rhône-Alpes, Haute-Savoie (74)



L'alpage école sera ouvert au grand public pour une visite du chalet et des parcs, et pour une présentation de ce lieu unique en France, de ses enjeux, des métiers de berger et de fromager. Une dégustation sera proposée, l'occasion pour le public de découvrir les produits disponibles en vente directe.

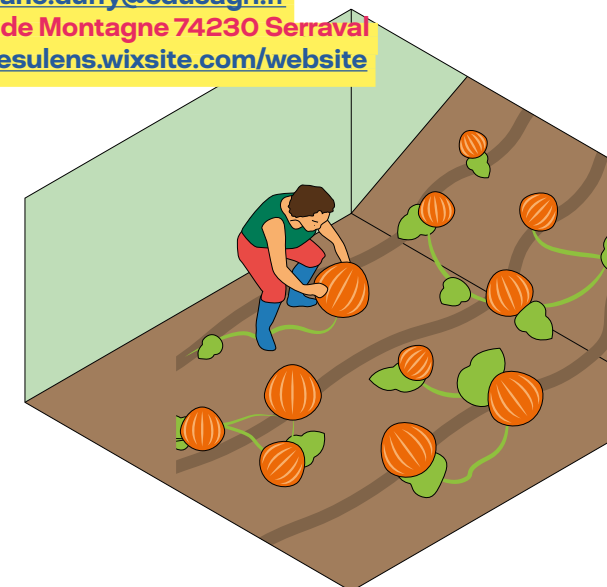
Vendredi 16 juin de 10h à 15h

Samedi 17 et dimanche 18 juin de 10h à 17h

Sur inscription : morgane.duffy@educagri.fr

Alpage école, La Grande Montagne 74230 Serraval

<https://alpageecoledesulens.wixsite.com/website>



VISITE ET DÉGUSTATION À LA FERME ÉCOLE GRAINES D'AVENIR : MARAÎCHAGE SUR SOL VIVANT, AGRICULTURE BIO ET SITE HISTORIQUE Île-de-France, Yvelines (78)

À l'occasion des JNagri, l'équipe de la ferme école Graines d'Avenir se mobilise pour faire découvrir son site historique, la ferme du Buloyer, et les facettes du métier de maraîcher-primeur. Lors de deux visites guidées, les maîtres professionnels de la ferme feront visiter les installations de l'école. Le public pourra également assister à une démonstration de « fraîche découpe » par les jeunes de première année de CAP primeur. Après cette démonstration, une dégustation des fruits et légumes produits sur place sera proposée. La ferme école Graine d'Avenir est labellisée « École de production » reconnue par l'État et prépare tout jeune de 14 à 19 ans au métier de maraîcher primeur.

Vendredi 16 juin de 10h30 à 12h puis de 14h30 à 16h
Ferme de Buloyer, 2 rue Pierre Nicole 78114 Magny-les-Hameaux

SESSION COLLECTIVE D'INFORMATIONS FERMES EN VIE En ligne

Fermes En Vie est une entreprise de l'économie sociale et solidaire qui cherche à faciliter l'installation agricole. Lors des sessions d'information collectives, les participants auront l'occasion d'échanger avec une responsable Projets et découvrir la plateforme gratuite et pédagogique la Grange pour monter un projet agroécologique de A à Z.

Vendredi 16 juin de 12h30 à 13h30

En ligne

<https://www.feve.co/installation-agricole/sessions-d-information>

COURS D'INTRODUCTION À LA PERMACULTURE Auvergne-Rhône-Alpes, Rhône (69)



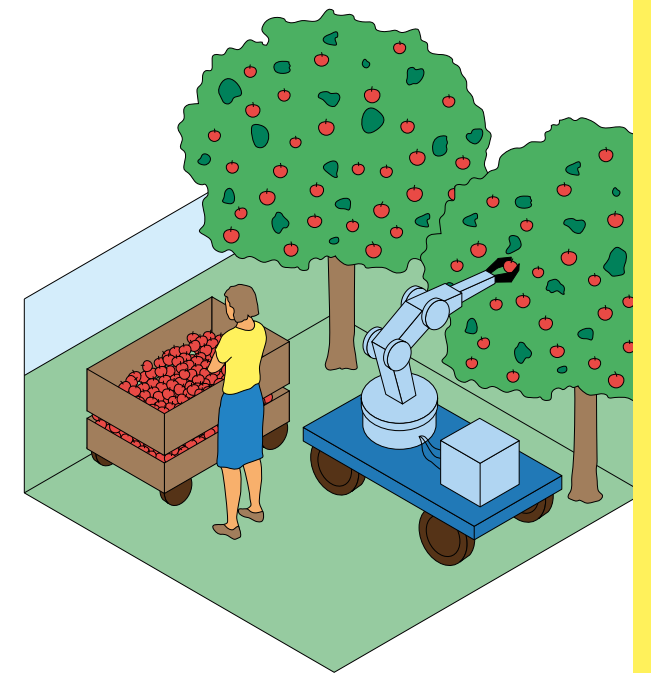
Le stage se déroulant sur deux jours permettra de découvrir une mise en application pratique des principes énoncés en permaculture. Cette formule est idéale pour ceux et celles qui souhaitent comprendre les bases de la permaculture et de la méthode du design.

Samedi 17 juin de 8h45 à 18h

Dimanche 18 juin de 9h à 17h

Sur inscription : www.la-source-doree.fr/permaculture-rhone/

**La ferme de la Source Dorée, 53 chemin du Chalet
69210 Saint-Pierre-la-Palud**



PORTES OUVERTES AU CAMPUS LA MOUILLÈRE : POUR EN SAVOIR PLUS SUR LES FORMATIONS EN HORTICULTURE, PAYSAGE, ART FLORAL, EAU ET ENVIRONNEMENT

Centre-Val de Loire, Loiret (45)



Le campus La Mouillère dispose d'une large offre de formations techniques, de la 3^e à post bac dans les secteurs du paysage, de l'horticulture, de l'environnement, de l'eau ou de l'art floral. Depuis sa création en 1949, le campus La Mouillère est géré par une coopérative agricole. Ce format atypique et indépendant garantit un lien entre les formations et la réalité du terrain, ainsi qu'une ouverture sur le monde professionnel.

Samedi 17 juin de 9h à 12h30

**Campus La Mouillère, 66 avenue de la Mouillère
45100 Orléans**

<https://campuslamouillere.fr>

PORTES OUVERTES À L'ENSEMBLE SCOLAIRE LA SALLE IGNY Île-de-France, Essonne (91)

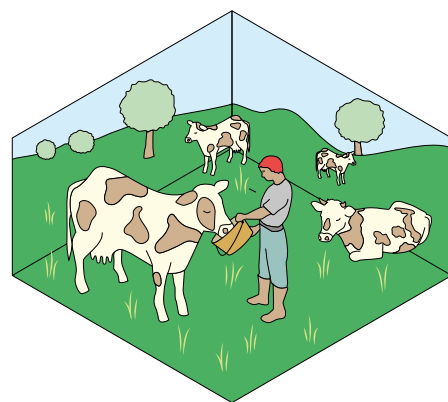


L'ensemble scolaire La Salle Igny accueille près de 570 jeunes de l'école maternelle à l'apprentissage (CAP, brevets professionnels). Pour les JNagri, l'établissement ouvrira ses portes pour présenter ses formations comme le baccalauréat technologique STAV (Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant) ou le bac professionnel aménagement paysager, leur option AET (Agronomie-Economie-Territoires) mais aussi les apprentissages pour les métiers de jardinier-paysagiste, métiers de l'agriculture, responsables d'ateliers de productions horticoles.

Samedi 17 juin de 9h à 12h30

**Ensemble scolaire La Salle Igny,
10 avenue de la Division Leclerc 91430 Igny**

www.lasalleigny.fr



LE CAMION DE L'AVENTURE DU VIVANT EN EXCLUSIVITÉ À ORLÉANS : LES MÉTIERS DE L'AGRICULTURE SE DÉVOILENT EN CENTRE-VILLE D'ORLÉANS Centre-Val de Loire, Loiret (45)



Initié par Open Agrifood dans le cadre des Journées de l'Agriculture, le camion de l'aventure du vivant fait escale à Orléans, formidable opportunité de découvrir les métiers proposés par la filière agricole. Ce camion a été spécialement conçu par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire pour présenter de manière ludique et pédagogique l'extraordinaire variété des métiers et des formations du vivant. Plus de 150 formations générales, technologiques ou professionnelles, plus de 200 métiers avec un emploi à la clé, dans l'environnement, l'agriculture, l'agroéquipement, l'alimentation, les services à la personne...

Vendredi 16 juin de 16h30 à 20h

Samedi 17 juin de 10h à 19h

Dimanche 18 juin de 10h à 18h

Place de Loire 45000 Orléans

www.laventureduvivant.fr

DÉCOUVERTE DE L'ÉCOLE JUNIA : 40 DOMAINES DE PROFESSIONNALISATION POUR UNE SOCIÉTÉ EN TRANSITION Hauts-de-France, Nord (59)



JUNIA est l'école des transitions qui contribue aux grands enjeux : nourrir la planète, développer la transformation numérique et industrielle, accélérer la transition énergétique et urbaine, renforcer les technologies de la santé et du bien-vivre. Avec son campus innovant et son site d'agroforesterie, et pour faire découvrir ses formations et les carrières auxquelles se destinent les étudiants, JUNIA ouvre ses portes au public. Par exemple, sur l'ancien site industriel lillois de Fives Cail Babcock, JUNIA porte une ferme urbaine de production de champignons, micro-pousses, plantes aromatiques et poissons élevés en aquaponie, qui sera à découvrir à l'occasion des Journées Nationales de l'Agriculture.

Vendredi 16 juin de 14h à 17h30

Ferme urbaine Lille Fives, 51 rue Dupuytren 59000 Lille

www.junia.com

CHAMPS D'ÉCHANGES : DÉCOUVRIR LES MÉTIERS DE NOS AGRICULTEURS Occitanie, Haute-Garonne (31)



Dans le cadre des Journées Nationales de l'Agriculture, Le P'aus Café organisera une rencontre d'agriculteurs et d'habitants en secteur péri-urbain. Au cours de cette table ronde, cinq agriculteurs prendront la parole pour évoquer leurs métiers et le fonctionnement du monde agricole.

Samedi 17 juin de 19h à 22h

Le P'aus Café, 82 rue de l'Aussonnelle

31470 Bonrepos-sur-Aussonnelle

www.fermedufariol.fr

TOUS À LA FERME - LYCÉE AGRICOLE LE GROS CHÊNE Bretagne, Morbihan (56)

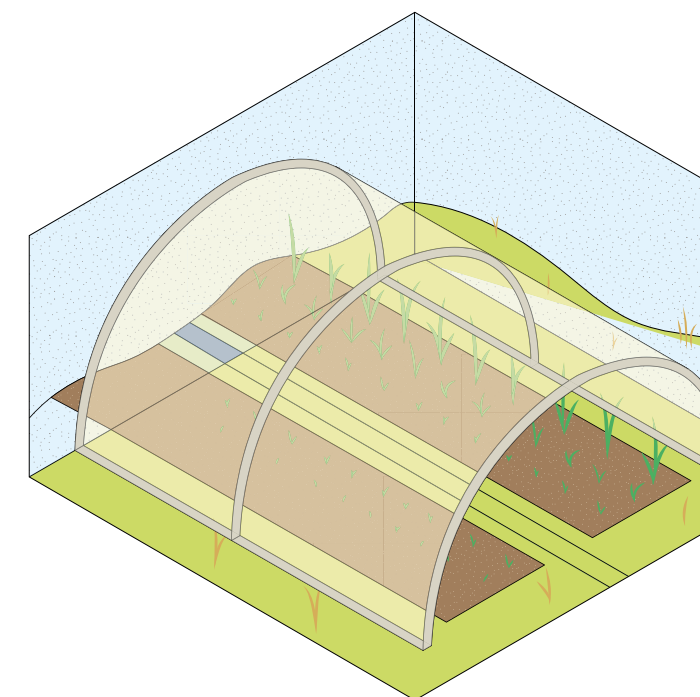


Le lycée agricole Le Gros Chêne fera découvrir son élevage, certifié HVE (Haute Valeur Environnementale). Sur cette ferme de 65 hectares, des vaches laitières, des poules pondeuses et des porcs sont élevés par cinq personnes qui en prennent soin au quotidien. L'exploitation, rattachée au lycée agricole, accueille tous les jours des stagiaires et des apprenants. Engagé dans une démarche pour diminuer l'impact de l'agriculture sur l'environnement, l'élevage s'inscrit dans une démarche biologique et agroécologique. À l'occasion des Journées Nationales de l'Agriculture, les animaux seront à découvrir, notamment à travers des démonstrations de chiens de troupeau. Des échanges autour des engagements pour le bien-être animal et la vie des sols seront également prévus, le tout agrémenté de dégustations des produits.

Dimanche 18 juin de 10h30 à 18h

Lycée Le Gros Chêne, rue de Bretagne 56300 Pontivy

www.tousalaferme.bzh/ferme/lycee-agricole-le-gros-chene/



POUR UNE AGRICULTURE RESPONSABLE ET RAISONNÉE

VILLAGE VALORA Martinique (97)



Le Village Valora a pour objectif d'informer, de sensibiliser et de conseiller les Martiniquais et les Martiniquaises sur le développement durable, l'économie circulaire, la mobilité durable, la transition énergétique et les enjeux qui y sont liés. En juin 2023, Fort-de-France accueillera la troisième édition du Village Valora. Durant deux jours, plus de 100 exposants proposeront un éventail complet de solutions destinées à répondre à toutes les problématiques environnementales des particuliers, entreprises et institutions. À des enjeux planétaires, il sera question d'apporter des solutions locales. Des conférences et tables rondes seront au programme sur des sujets comme « Agriculture durable, le modèle Songhaï », « Prototype rapide pour une solution de gestion des déchets organiques dans la restauration » par Lakoudigital, « Les effets du chlordécone », ainsi qu'une session de *job dating*.

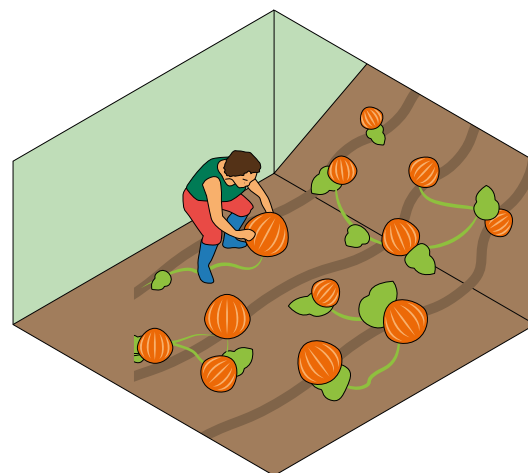
Vendredi 16 et samedi 17 juin de 8h à 18h
Village Valora, quai des Tourelles 97200 Fort-de-France
www.valora.mq

VENTE À LA FERME GONNEGIRLS Normandie, Calvados (14)



Les GonneGirls, c'est avant tout un projet de femmes entrepreneuses composé de Gaëlle et Claire. Gaëlle a travaillé 15 ans dans les investissements dans l'agriculture durable dans les pays émergents. Constatant les dysfonctionnements du système agricole mondial, elle a souhaité, pour lancer son affaire, s'inspirer d'entrepreneurs agricoles qu'elle a rencontrés. Claire a passé 15 ans dans la publicité pour le compte de grands comptes dans l'agroalimentaire. L'envie d'utiliser ses compétences pour un projet porteur de sens et la volonté de changer de vie l'ont poussée à se reconverter. GonneGirls est une ferme de 14 hectares située à Gonneville-en-Auge et centrée sur la régénération des sols. Grâce à de nombreuses techniques comme le pâturage tournant par exemple, elles y arrivent et en font leur force. Sur leur terre, elles élèvent 1 200 poules pondeuses et cultivent des légumes en harmonie.

Vendredi 16 juin de 9h30 à 12h
GonneGirls Farm, 3 rue de Troarn 14810 Gonneville-en-Auge
www.gonnegirls.farm



VISITE DE L'ESPACE TEST AGRICOLE EN MARAÎCHAGE BIO Bretagne, Morbihan (56)



L'espace test agricole permet à des candidats à l'installation en maraîchage de vérifier la faisabilité et la viabilité de leur projet en démarrant une activité de production en conditions réelles dans un cadre sécurisé. Cette visite (organisée en partenariat avec Pôle emploi Redon et la CIAP44) sera l'occasion de découvrir l'espace test mais aussi d'échanger avec d'autres porteurs de projets.

Vendredi 16 juin de 10h à 12h
Sur inscription : n.giraud@redon-agglomeration.bzh
Ferme de Cranhouët, 56130 Théhillac

DÉCOUVERTE D'UNE FERME FAMILIALE DE L'ÉLEVAGE À LA TRANSFORMATION AU CŒUR DE LA TOURAINE Centre-Val de Loire, Indre-et-Loire (37)



Vincent cuisinier de campagne est une ferme-restaurant qui applique le principe du « 0 kilomètre » : les équipes cuisinent les aliments produits et façonnés sur la ferme. Au cœur de la Touraine, la petite entreprise comprend un élevage de volailles, ovins et porcs en plein air. Le tout est tenu par une famille impliquée dans son environnement : acteurs de leur territoire, ils feront découvrir leur métier, leurs ateliers de transformation et la dynamique familiale. Sur place, il sera possible de découvrir et d'acheter leurs produits. Le *Guide Michelin* a récompensé Vincent cuisinier de campagne d'une étoile verte.

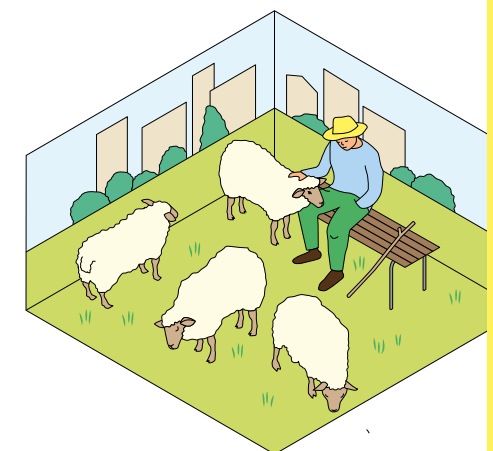
Du vendredi 16 au samedi 17 juin de 10h à 18h
et dimanche 18 juin de 10h à 15h
Vincent cuisinier de campagne, 19 rue de la Galottière
37140 Coteaux-sur-Loire
www.despoulesetdesvignes.com

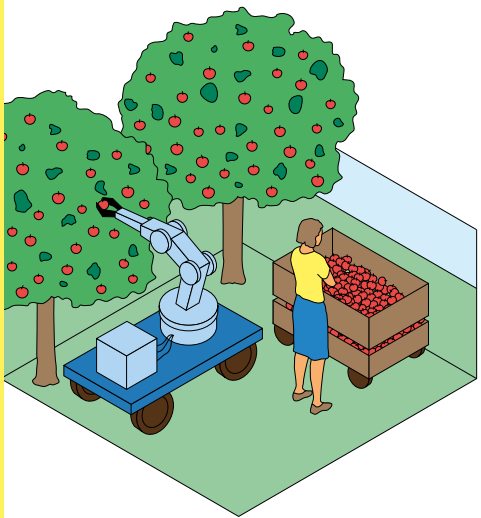
COLLECTE DE DONS AGRICOLES

Provence-Alpes-Côte d'Azur, Bouches-du-Rhône (13)

Une collecte de produits agricoles sera organisée sur le marché municipal de Saint-Étienne-du-Grès, initiée par Solaal Sud, qui lutte contre le gaspillage alimentaire. Fruits et légumes seront récoltés en faveur de plusieurs associations caritatives du Pays d'Arles.

Vendredi 16 juin de 14h à 18h
Marché aux fruits et légumes André-Vidau,
place du Marché 13103 Saint-Étienne du Grès





« COMMENT CONCILIER LES AMÉNAGEMENTS ÉCOLOGIQUES ET L'AGRICULTURE ? »

Hauts-de-France, Pas-de-Calais (62)



L'exploitation de Biotyfood à Loison-sous-Lens ouvrira ses portes pour les Journées Nationales de l'Agriculture et invite l'écologue, Eric Lenglos pour parler de nombreux aménagements écologiques (haies, bocages, plantation d'arbres, présence d'une marre...). Un tour de plaine sera proposé sur le thème « Comment concilier les aménagements écologiques et l'agriculture ? ». Des échanges et partages d'expériences seront au programme afin d'identifier les avantages et les bienfaits de ces aménagements pour l'agriculteur et la biodiversité.

Vendredi 16 juin de 14h30 à 16h

Sur inscription : <https://forms.gle/2VfGFP7ojeC6X2xa6>

Biotyfood 62218 Loison-sous-Lens

PROJECTION ET DÉBAT SUR LE DOCUMENTAIRE CROQUANTES

Grand Est, Haut-Rhin (68)



Le documentaire *Croquantes* suit l'aventure collective d'agricultrices, leurs échanges et leur place dans le secteur agricole. Un débat en présence de paysannes, du Réseau Rural, du Pays Alimentaire Territoriale Thur-Doller et du Centre d'Information des Droits des Femmes et des Familles précèdera la projection. La soirée se terminera par une dégustation de produits locaux.

Vendredi 16 juin de 18h30 à 22h

Salle Saint-Odile, rue de l'Artois 68800 Vieux-Thann

Sur inscription : <https://swll.to/gd1PY>

<https://www.pays-thur-doller.fr/>

VISIT'O CHÂTEAUX 100% NATURE !

Nouvelle-Aquitaine, Gironde (33)

Depuis 5 générations, la famille Fauchey possède le château L'Inclassable situé au cœur du Médoc, entre océan Atlantique et estuaire de la Gironde. Très impliquées dans la protection du terroir et de son environnement, les équipes du château proposeront une dégustation autour de la nature selon les principes de l'agroécologie et de la permaculture. Il s'agira d'une dégustation gratuite lors de laquelle la devise de la famille Fauchey sera révélée : « On a toujours besoin d'un plus petit que soi ».

Samedi 17 juin de 9h à 18h et dimanche 18 juin de 9h à 17h

Château L'Inclassable, 4 chemin des Vignes 33340 Blaignan-Prignac

www.linclassable.com

RENCONTRES ET ÉCHANGES AU JARDIN DE CAMPAGNE SOLIDAIRE

Grand Est, Aube (10)



Le jardin de campagne solidaire du village de Saint-Jean-de-Bonneval ouvre ses portes pour les Journées Nationales de l'Agriculture. Ce sera l'occasion d'aller à la rencontre et de partager un moment convivial avec le maire et l'agriculteur de la commune, les familles qui cultivent le jardin, et des membres de chaque association participante : Les Paniers solidaires de Saint-Jean-de-Bonneval, Les Agriculteurs ont du Cœur et les Banques Alimentaires.

Samedi 17 juin de 10h30 à 13h

Dimanche 18 juin de 10h à 12h

Mairie de Saint-Jean-de-Bonneval, 20 rue de l'Église

10320 Saint-Jean-de-Bonneval

LES JARDINS D'IDÉES FÊTENT LEUR 25^E RÉCOLTE

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs (25)



Les Jardins d'Idées est une association portant une double vocation : produire des légumes issus d'agriculture biologique et créer un outil d'insertion visant à offrir un contrat de travail et un statut social à des personnes privées d'emploi. Sous forme d'adhésion, les consommateurs ont l'occasion de récupérer des paniers hebdomadaires de légumes bios. Pour les JNagri, au cours d'une journée conviviale et festive, des animations raviront toute la famille : visites et conseils en jardinage, jeux, musique, marché de producteurs, buvette et restauration seront au programme.

Samedi 17 juin de 9h à 17h

Les Jardins d'Idées, 5 bis rue Sous-Roches 25550 Bavans

www.jardins-idees.fr

LE LAIT ÉQUITABLE, VOUS CONNAISSEZ ?

Normandie, Orne (61)



FaireFrance est une entreprise pionnière du lait équitable. Elle ouvrira ses portes pour révéler et expliquer le fonctionnement d'une exploitation laitière engagée dans une filière de lait équitable.

Dimanche 18 juin de 10h à 12h puis de 14h à 17h

EARL de Madati, Les Landes 61100 Saint-Paul



JOURNÉE DE PARTAGE ET DE DÉCOUVERTE PAR ACTIONAID Île-de-France, Paris (75018)



ActionAid France, association de solidarité internationale créée pour permettre à chacun d'être acteur de la construction d'un monde où les droits fondamentaux sont universellement respectés, organisera en partenariat avec Le Hasard Ludique une journée exceptionnelle de partage et de découverte sur les enjeux de l'agriculture et de l'alimentation. Le public sera invité à découvrir les actions d'ActionAid et leur documentaire *Les maux de notre alimentation*. En plus de cette projection, la journée sera ponctuée d'un brunch (réservation sur le site du Hasard Ludique), d'une exposition de Blanche Sabbah, d'un concert d'Hippocampe Fou, d'un atelier maraîchage adulte/enfant, d'une friperie et d'un DJ set latino par Prosper. La réservation est fortement recommandée.

Dimanche 18 juin de 12h à 23h
Le Hasard Ludique, 128 avenue de Saint-Ouen 75018 Paris
[www.helloasso.com/associations/actionaid-france/](http://www.helloasso.com/associations/actionaid-france/evenements/les-maux-de-notre-alimentation)
[evenements/les-maux-de-notre-alimentation](http://actionaid.fr)
<http://actionaid.fr>
www.grandjardin.fr

TRAVAUX DOMINICAUX D'AGRO-POÉSIE AU CHAMP DE LA GARDE Île-de-France, Hauts-de-Seine (92)



Depuis presque 15 ans, la ferme du Bonheur orchestre des chantiers participatifs d'aménagement rural et agricole au Champ de la Garde. Les équipes de la ferme et le public bénévole participent à la transformation d'un ancien terrain vague pollué en un paysage rural. Le public des JNagri sera convié à continuer ce travail en mettant la main à la pâte : aménagements, défrichage, désherbage, création de haies sèches, plantations, semis... Le rendez-vous est fixé à 14h30 à la ferme du Bonheur pour un départ au Champ de la Garde à 15h. Chacun pourra apporter son goûter, la ferme offrira thé et café.

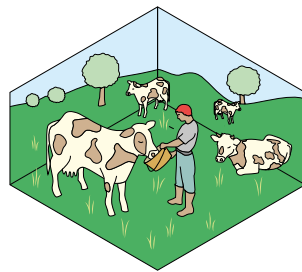
Dimanche 18 juin de 14h30 à 18h
La ferme du Bonheur, 220 avenue de la République
92000 Nanterre
www.lafermedubonheur.fr

GRAND JARDIN OUVRE SES PORTES Île-de-France, Yvelines (78)



Grand Jardin est installé à 45 minutes de Paris, dans la forêt de Rambouillet. Une belle clairière, des légumes biologiques... Cette nouvelle ferme expérimente et s'ouvre peu à peu aux visiteurs. Grand Jardin cultive des légumes biologiques au rythme des saisons. À l'occasion des Journées Nationales de l'Agriculture, Grand Jardin invitera le public à venir découvrir son agriculture militante ainsi que la ferme. Une vente de légumes de la ferme sera organisée pour l'occasion.

Dimanche 18 juin de 15h à 19h
Grand Jardin, route de Saint-Rémy-des-Landes
78120 Clairefontaine-en-Yvelines
www.grandjardin.fr



AGROPARCOURS Nouvelle-Aquitaine, Landes (40)



Le Groupe Maïsador inaugurerait un espace agro-environnemental pédagogique sur une parcelle de la commune de Doazit où chacun pourra s'informer sur l'agriculture et ses externalités positives sur l'environnement de façon ludique.

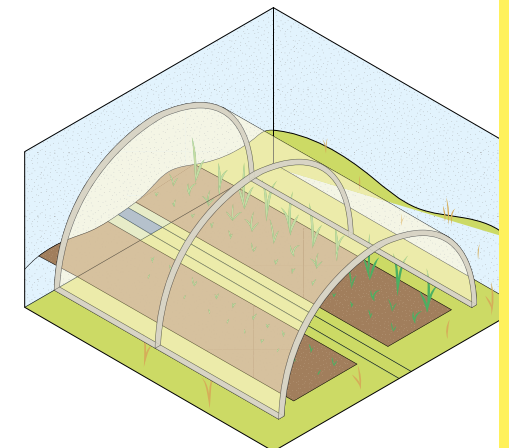
Dimanche 18 juin de 16h à 17h30
SCEA Pimca, 355 chemin Mora 40700 Doazit

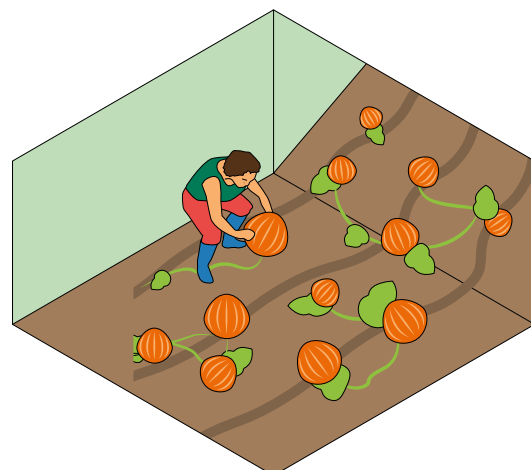
DE FERME EN FERME EN VAL DE DAGNE Occitanie, Aude (11)



Cette année, 25 producteurs accueilleront les visiteurs sur 9 sites différents. Une occasion particulière pour découvrir le travail, les métiers et les produits du monde agricole audois. Parmi les participants il sera possible de retrouver : Le Cellier des Troubadours (vin, dimanche 18 juin de 12h à 15h, repas sur inscription au 06 31 95 79 99 ou gd2v11@hotmail.com), le château Villemagne (vin, dimanche 18 juin de 12h à 15h, repas sur inscription au 04 68 60 28 85, au 06 35 17 87 57 ou à patrick-rauzy@orange.fr), la ferme Belle Lurette (cosmétiques au lait d'ânesse, dimanche 18 juin de 12h à 15h), La Bòria de Marius (ferme, dimanche 18 juin de 12h à 15h, repas sur inscription au 06 45 45 15 16), la Spiruline du Val de Dagne (dimanche 18 juin de 12h à 15h), L'Espinence (plantes aromatiques, dimanche 18 juin de 12h à 15h), Antonini & Co (élevage de bufflonnes, dimanche 18 juin de 12h à 15h), La Miellerie d'Alban (miel, dimanche 18 juin de 12h à 15h) et le domaine Vinéa Adrian (vin, dimanche 18 juin de 10h à 18h).

Le Cellier des Troubadours, domaine de Domneuve
11220 Montlaur
Château Villemagne, hameau de Villemagne 11220 Lagrasse
Ferme Belle Lurette, domaine de Pech d'Aspe
11570 Mas-des-Cours
La Bòria de Marius, 1 rue des Cathares 11220 Serviès-en-Val
Spiruline du Val de Dagne, 40 avenue des Corbières
11220 Pradelles-en-Val
L'Espinence, L'Espine 11220 Caunettes-en-Val
Antonini & Co, Lieu-dit Arjolo 11220 Pradelles-en-Val
La Miellerie d'Alban, 11220 Caunettes-en-Val
Vinéa Adrian, route du Congoust 11220 Val-de-Dagne
www.fermiers-audois.fr





MARCHÉS ET CIRCUIT COURT POUR VALORISER LES PRODUCTEURS LOCAUX

CÉLÉBRONS LES PRODUCTEURS DE CHEZ NOUS AU HYPER U DE LA ROCHELLE Nouvelle-Aquitaine, Charente-Maritime (17)



Les magasins U s'engagent pour les Journées Nationales de l'Agriculture à accueillir et à mettre en avant les producteurs locaux avec qui ils travaillent, et leurs produits. L'ambition est de permettre aux consommateurs de rencontrer celles et ceux qui produisent les aliments qu'ils mettent dans leur panier. L'Hyper U de La Rochelle accueillera une trentaine de producteurs locaux en allée centrale de son hypermarché.

Vendredi 16 juin de 8h30 à 21h
Hyper U La Rochelle, rue du 14 Juillet 17138 Puilboreau
<https://magasins-u.com>

VENTE À LA FERME DE VIALARD Nouvelle-Aquitaine, Dordogne (24)



La ferme de Vialard dispose d'un magasin de producteurs depuis 2005 qui est composé de 55 producteurs qui seront présents pour les JNagri pour échanger autour de la ferme, de leur métier et de leurs engagements. Ensemble, ils veillent à favoriser l'agriculture à taille humaine et au développement de la relation producteur-consommateur.

Vendredi 16 et samedi 17 juin de 9h à 20h
Ferme de Vialard, 5 avenue de la Borie de Vialard
24200 Carsac-Aillac
www.la-ferme-de-vialard.com/acces-et-contact/

VISITE DE L'ENTREPRISE LEZSAISONS Auvergne-Rhône-Alpes, Haute-Savoie (74)



Lezsaisons met en place des circuits courts et se positionne comme le trait d'union entre les producteurs locaux et les consommateurs. Pour cela, ils travaillent directement les fruits et légumes frais des producteurs pour proposer des produits authentiques. Le pôle agri-culinaire ouvrira ses portes pour une visite de ses locaux et une dégustation des produits.

Vendredi 16 juin de 13h30 à 16h30
Lezsaisons, 218 route des Lacs
74800 Saint-Pierre-en-Faucigny
www.lezsaisons.fr

TARNÉTÉ Île-de-France, Paris (75018)



Depuis plusieurs années, TARNÉTÉ fait rayonner et promeut les produits issus du terroir tarnais au sein de la capitale sous la forme d'un grand marché de producteurs au cœur du 18^e arrondissement de Paris. Pour ce faire, de nombreux producteurs viendront proposer leurs produits et échanger avec les visiteurs. Parmi les participants, il est possible de citer la ferme Cassar, exploitation biologique, éleveurs de vaches de race Aubrac et de truies ; le domaine de Vaisière, domaine viticole qui proposera une vente-dégustation ; la ferme Rayssaguel, éleveurs de vaches et de veaux de race Limousine et de canards.

Vendredi 16 et samedi 17 juin de 14h à 20h
Dimanche 18 juin de 9h à 13h30
Marché des producteurs TARNÉTÉ, 27 rue Montcalm
75018 Paris
www.tarnetparis.fr

DÉCOUVREZ LES PRODUITS DE LA FERME D'ÉLEVAGE DE GRAND' MAISON Île-de-France, Yvelines (78)



Un couple d'éleveurs de vaches Blondes d'Aquitaine de la Vallée de Chevreuse propose, en vente directe, une viande de qualité à un prix très abordable. Le public aura également l'occasion de découvrir le grand terrain de la ferme de Grand'Maison où les vaches vivent et sont nourries avec des produits naturels et sans stress.

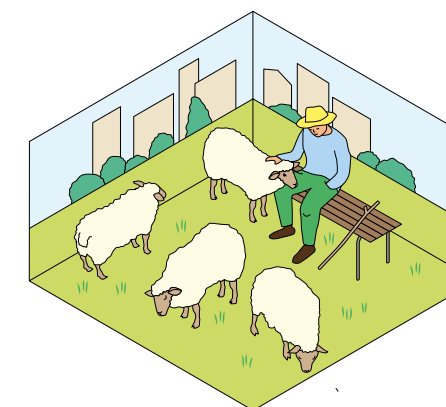
Vendredi 16 juin de 14h à 19h
Samedi 17 juin de 9h à 13h puis de 14h à 17h
Ferme d'élevage de Grand' Maison, 1 rue de la Grand Maison
78720 Saint-Forget
www.fermedelevagegrandmaison.fr

VENTE DIRECTE À LA BIO-FERME DE LOMMOYE Île-de-France, Yvelines (78)



À Cravent dans les Yvelines, Jean-Marc Guitel a fondé sa bio-ferme en 2010. Passionné de légumes oubliés, il se donne pour mission de replacer rutabaga, panais ou encore courge butternut dans les paniers des Franciliens qui peuvent se fournir dans les AMAP de la région. Des fiches-recettes adaptées aux légumes fournis permettent aux consommateurs de s'approprier pleinement ces produits insolites.

Vendredi 16 juin de 16h à 19h
Bio-ferme de Lommoye, 15 chemin du Moulin 78270 Lommoye





MARCHÉ DU SOIR DES PRODUCTEURS DE VAUCLUSE Provence-Alpes-Côte d'Azur, Vaucluse (81)



La Chambre d'Agriculture de Vaucluse, en partenariat avec la commune d'Avignon, le réseau Bienvenue à la Ferme, les agriculteurs et le soutien du département de Vaucluse et de la Région Sud PACA, organise un marché de producteurs nocturne à Avignon. Il sera possible d'y savourer des produits de qualité frais et locaux au cœur de la cité des Papes.

Vendredi 16 juin de 16h30 à 19h
Place de l'Église Montfavet 84140 Avignon

LE PANIER LOCAL - MARCHÉ DE PRODUCTEURS ET D'ARTISANS LOCAUX Hauts-de-France, Pas-de-Calais (62)



Dans le cadre du marché intercommunal « Le panier local » organisé par la Communauté d'agglomération de Lens-Lievin et 15 communes volontaires, un marché de producteurs et d'artisans locaux sera inauguré place Saint-Léonard à Lens. Plusieurs dizaines d'exposants seront présents pour mettre en valeur les produits et les savoir-faire de leurs territoires. Des activités ludiques pour petits et grands seront prévues pendant la soirée.

Vendredi 16 juin de 17h à 21h30
Place Saint-Léonard 62300 Lens
www.agglo-lenslievin.fr

MARCHÉ NOCTURNE D'ÉTÉ Centre-Val de Loire, Cher (18)



Le marché de Saint-Hilaire-de-Court propose une soirée avec vente de légumes bios et produits locaux, mais aussi un temps convivial autour d'un concert, d'une buvette avec possibilité de restauration sur place. Organisé dans le cadre du Printemps Bio, l'objectif de l'événement est d'informer et de sensibiliser le public à l'agriculture biologique.

Vendredi 16 juin de 17h30 à 20h30
Marché de Saint-Hilaire-de-Court, La Chaponnière
18100 Saint-Hilaire de Court
www.bioetlocal-centre.org

MARCHÉ DES PRODUCTEURS DE PAYS D'AUVERGNE Auvergne-Rhône-Alpes, Allier (03)



Petits et grands pourront déguster sur place les produits du terroir et satisfaire leurs papilles en composant directement leur menu auprès des producteurs présents à ce marché gourmand et festif. Ils auront également la possibilité d'acheter et d'emporter dans leur foyer ces produits fermiers : viandes et charcuterie, escargots, légumes, fromages, glaces, sorbets, pain, miel, bière, vin et bien d'autres produits d'exception. Grâce à un savoir-faire culinaire reconnu, ces produits seront cuisinés et valorisés par les producteurs, pour l'occasion.

Vendredi 16 juin de 18h à 21h
Marché des producteurs de pays, place Claude Wormser
03000 Avermes
www.marches-producteurs.com

MARCHÉ FERMIER DE PRODUITS LOCAUX Hauts-de-France, Nord (59)



Circuits courts, qualité et convivialité seront les mots d'ordre de cette journée où une douzaine d'agriculteurs, brasseurs et boulangers proposeront le meilleur des savoir-faire et produits paysans. Nichée au cœur de la forêt de Marchiennes, réputée pour sa carte et la mise en valeur des produits locaux, l'auberge La Croix ou Pile accueillera des marchés fermiers à l'occasion des Journées Nationales de l'Agriculture.

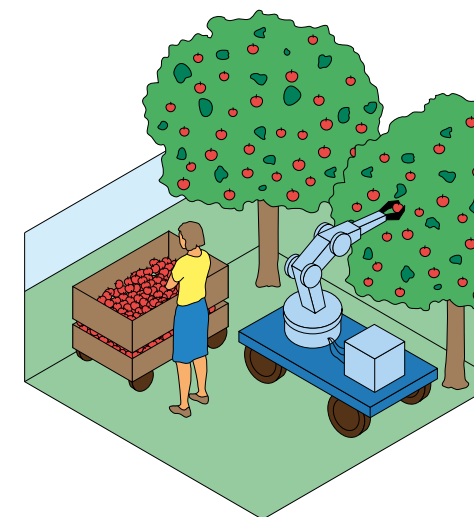
Samedi 17 juin de 10h à 13h
Marché fermier du CIVAM à Beuvry-la-Forêt, rue du Ghien
59310 Beuvry-la-Forêt
<https://civam-hautsdefrance.fr/la-croix-ou-pile>

MARCHÉ FERMIER ET ARTISANAL À LA BRASSERIE L'ESBARIADE Nouvelle-Aquitaine, Pyrénées-Atlantiques (64)



À l'occasion des 4 ans de leur bière élaborée à partir des céréales cultivées à la ferme, la brasserie L'Esbariade organisera un marché fermier et artisanal qui rassemblera une vingtaine d'exposants et leurs produits locaux, repas et tapas des agriculteurs, et concert pop-rock au son de l'orchestre ISIS.

Samedi 17 juin de 10h à 19h
L'Esbariade, chemin Pagnou 64370 Boumourt



MARCHÉ GOURMAND DE PRODUCTEURS LOCAUX EN SOIRÉE Occitanie, Tarn-et-Garonne (82)



Une journée porte ouverte sera organisée au domaine des Ganapes. Au programme en journée : visites du domaine, des chais, du vignoble, du machinisme suivies d'une dégustation et d'une vente des vins produits sur place ainsi que d'autres produits, fruits, jus, confiture. En soirée, un marché gourmand sera organisé ainsi qu'une buvette et un bar à vin festifs, qui proposeront une restauration composée de produits de proximité d'agriculteurs locaux : canard, vache, veau, charcuterie, fromage, fruits et glaces.

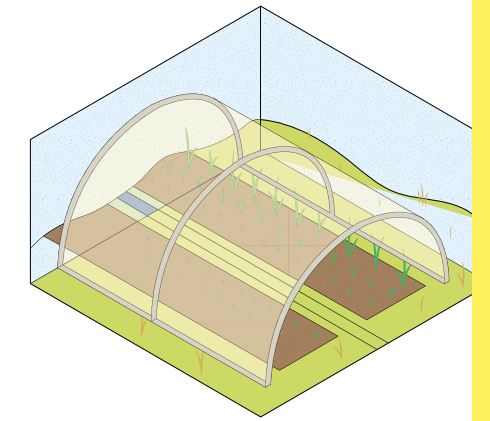
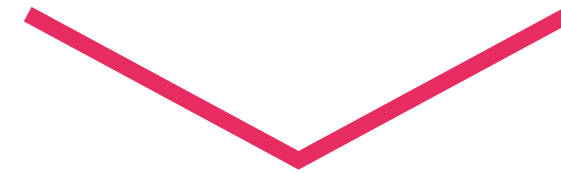
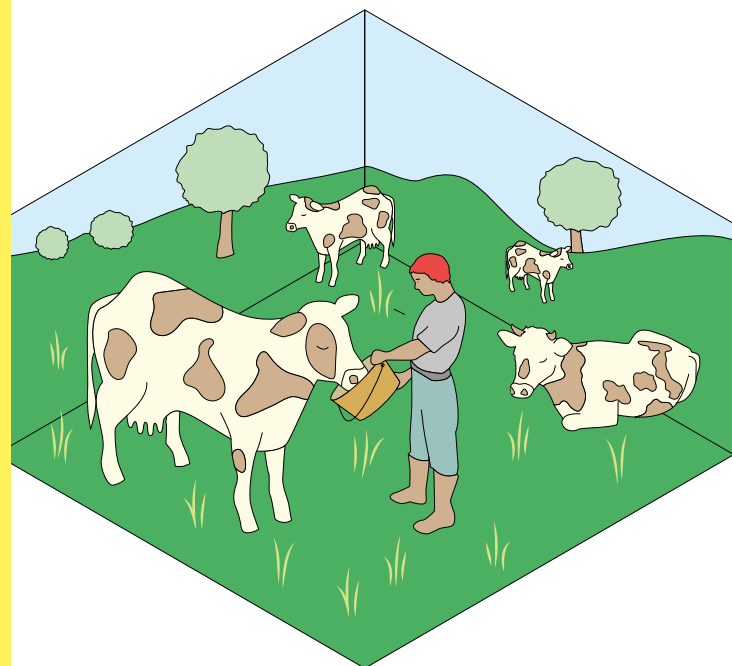
Samedi 17 juin de 10h à minuit
Domaine des Ganapes, 2582 route de Mirabel
82440 Réalville
www.ganapes.com

MARCHÉ PAYSAN À MOUSTIERS-SAINTE-MARIE Provence-Alpes-Côte d'Azur, Alpes-de-Haute-Provence (04)



En partenariat avec le Parc du Verdon, la Chambre d'Agriculture et le réseau Bienvenue à la Ferme, les paysans du Verdon inviteront le public à venir découvrir leurs productions fermières locales. Les agriculteurs du réseau Bienvenue à la Ferme s'engagent à proposer des produits fermiers de qualité et à être ambassadeurs d'une agriculture durable et responsable, ancrée dans leur terroir.

Dimanche 18 juin de 16h à 20h
Marché paysan du Pays du Verdon, parking Maïre
04360 Moustiers-Sainte-Marie
<https://paca.chambres-agriculture.fr/la-chambre-dagriculture-des-alpes-de-haute-provence/>



ARTISANAT ET SAVOIR-FAIRE

VISITE DE NÉGOCE AGRICOLE À LA SOURCE LOIRE Pays de la Loire, Loire-Atlantique (44)



La Source Loire offre des produits, des solutions et des services adaptés aux éleveurs de viande bovine, de chèvres mais aussi aux producteurs de lait, de céréales et de fourragères. Pour les JNagri, les équipes de La Source Loire organiseront une visite pour permettre au public de découvrir un négoce agricole et sa jardinerie.

Vendredi 16 juin de 8h30 à 17h
Samedi 17 juin de 8h30 à 12h
La Source Loire, 9 La Cagassais 44320 Saint-Père-en-Retz
www.lasource-loire.fr

FRANCE MAY VOUS DIT TOUT SUR LE CURCUMA La Réunion (97)



La ferme de France May est située dans un petit village appelé « la capitale du safran péi ». C'est ici qu'elle y cultive le curcuma de manière traditionnelle, l'épice incontournable de la gastronomie réunionnaise. Sur place, il sera possible de visiter et de profiter des différents produits tels que des confitures, sirops, gelées et poudres de curcuma.

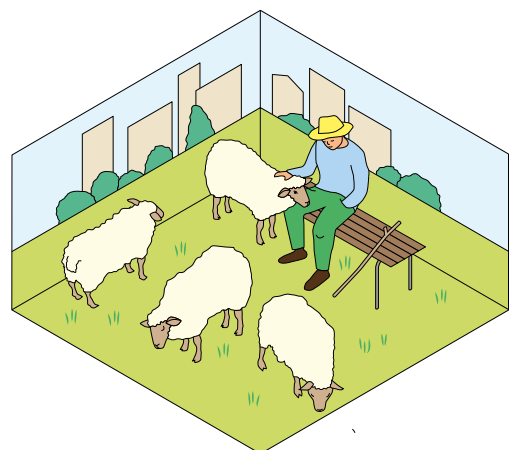
Vendredi 16, samedi 17 et dimanche 18 juin de 10h à 16h
Ferme de France May Lebreton, 12 rue des Cryptomerias
97412 Plaine-des-Grègues
<https://shorturl.at/asylM>

UN MAS EN PROVENCE : DE LA PLANTE AU PARFUM Occitanie, Gard (30)



Lors d'une visite guidée, le public pourra parcourir les terres parfumées du mas et partir à la découverte de la culture de la lavande, la verveine, l'immortelle et tant d'autres plantes à parfum. Les outils agricoles, de la planteuse à la récolteuse, seront racontés ainsi que les secrets de l'extraction des huiles essentielles et de la distillerie. À la fin de la visite l'expérience pourra être prolongée en boutique.

Vendredi 16 et samedi 17 juin de 10h30 à 11h30 puis de 15h à 16h
Le Mas Neuf, avenue du Félibrige 30127 Bellegarde
Sur inscription : 04 66 01 09 00 ou contact@mas-provence.fr
<https://mas-provence.fr/>



LES CÉRÉALES : DU GRAIN À LA FARINE

Normandie, Eure (27)



À la ferme de la Villedieu et pour les JNagri, toutes les étapes de la culture du blé seront expliquées : le semis, la levée, le tallage, l'épiaison, la moisson, le stockage... mais aussi toutes les cultures présentes sur la ferme : blé tendre, blé dur, colza, pommes de terre, lin, chanvre, luzerne. Le public pourra manipuler et fabriquer sa propre farine à l'aide de deux petits moulins à farine et tamis mis à disposition. Dans le même temps, il sera possible de découvrir le matériel agricole et toute la biodiversité présente sur la ferme. Ceux qui le souhaitent pourront, à l'occasion d'une randonnée à travers champs, découvrir la culture du lin et la culture du chanvre avec la toute nouvelle filière chanvre textile qui est en train de se créer en Normandie.

Vendredi 16 juin de 14h à 20h30

Inscription : <https://my.weezevent.com/journees-nationales-de-lagriculture-a-la-ferme-de-la-villedieu>

Ferme de la Villedieu, 5 La Villedieu 27240 Roman

<http://ferme-villedieu.com>

DÉCOUVERTE DE LA FERME DE L'ARITOIRE

Normandie, Orne (61)



Pour les JNagri la ferme de l'Aritoire proposera aux visiteurs de venir à la rencontre de son environnement, ses animaux, ses ateliers de transformation en passant par sa boutique. Cette entreprise familiale, ancrée sur le territoire percheron à l'aide de l'élevage, crée des savons et des cosmétiques au lait de chèvre, des textiles et du fil à tricoter grâce au mohair des chèvres. Tous les produits seront à retrouver à la boutique de la ferme.

Vendredi 16 juin de 17h à 19h et samedi 17 juin de 15h à 19h

Ferme de l'Aritoire, 61110 La Madeleine-Bouvet

www.fermedelaritoire.com

À LA DÉCOUVERTE DU MÉTIER DE LAVANDICULTEUR

Provence-Alpes-Côte d'Azur, Vaucluse (84)



Partir à la découverte du métier de lavandiculteur : voici le programme de la ferme auberge La Maguette, qui ouvrira son exploitation pour une visite et un repas avec les produits de la ferme, dans une ambiance musicale. Il sera possible de découvrir les animaux ainsi que les outils qui permettent de récolter la lavande, mais aussi de se procurer des produits autour de la lavande.

Vendredi 16 juin de 18h30 à 23h30

Restauration possible sur réservation au 04 90 64 02 60

Ferme auberge La Maguette, 2109 route de Javon

84390 Sault

www.lamaguette.com

À LA FERME MOHAIR DU VAL DE DEÛLE

Hauts-de-France, Nord (59)



Petite ferme familiale en centre-ville de Quesnoy-sur-Deûle, la ferme Mohair du Val de Deûle est connue par les habitants depuis plusieurs générations. Les chèvres angora ont remplacé les vaches et les poules et les clients viennent chercher pelotes, chaussettes, gants, ponchos... Pour les Journées Nationales de l'Agriculture, la ferme ouvrira ses portes et proposera une visite libre des chèvres angora, la vente de laine mohair en pelotes ou d'articles confectionnés maison, mais aussi une exposition de photographies sur les 100 ans de la ferme.

Samedi 17 juin de 10h à 18h

Mohair du Val de Deûle, 21 rue de Comines

59890 Quesnoy-sur-Deûle

www.mohair-du-val-de-deule.fr

VISITE DE L'OLIVERAIE ET DU VERGER DE GRENADIERS AU DOMAINE DE GALINENQUE À BÉZIERS ET DÉGUSTATION DES PRODUITS FINE DE GARRIGUE

Occitanie, Hérault (34)



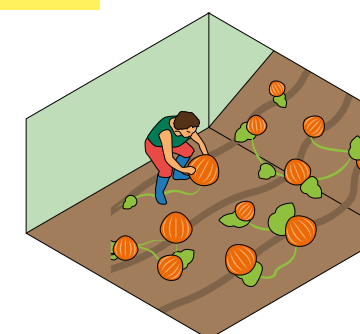
D'abord viticole, le domaine de Galinenque se consacre à l'oléiculture depuis 1999 et s'est lancé récemment dans la culture de grenades. Le terroir d'anciennes garrigues est très propice à la culture traditionnelle de l'olivier. L'olivieraie est constituée majoritairement de variétés languedociennes : l'Olivière, la Picholine, mais aussi la Lucques. Le domaine de Galinenque produit également des huiles variétales très prisées pour leur typicité : l'Aglandau et la Bouteillan. Ils assemblent certaines de ces variétés pour obtenir une huile (L'Oustal) bénéficiant de l'AOC Huile du Languedoc. Le tout sous la marque : Fine de Garrigue - famille Purseigle. Le domaine ouvrira ses portes et partagera ses connaissances pour les JNagri.

Samedi 17 juin de 10h à 12h puis de 15h à 19h

Domaine de Galinenque, 1290 chemin Rural 136

34500 Béziers

www.finedegarrigue.com



JOURNÉE PORTES OUVERTES À LA FERME DE LA NOUE

Île-de-France, Yvelines (78)



La ferme de La Noue ouvrira ses portes pour de nombreuses démonstrations et activités : une journée en immersion totale dans la vie de fermiers permettra d'assister à une démonstration du travail des chiens de troupeau, une tonte des brebis, ou encore une traite des chèvres laitières. Une restauration et une vente des produits de la ferme sont également prévues.

Samedi 17 juin de 10h30 à 18h
La ferme de La Noue, D61 78720 La Celle-les-Bordes
www.fermedelanoue.net

ATELIER TATAKI-ZOMÉ OU IMPRESSION VÉGÉTALE

Nouvelle-Aquitaine, Pyrénées-Atlantiques (64)



Le tataki-zomé est une technique d'impression qui consiste à marteler sur un tissu des végétaux fraîchement cueillis pour réaliser une impression naturelle. L'opération de martelage libère les sucs des plantes et provoque l'évacuation de la sève sur le tissu qui s'en imprègne. La ferme Les Saverus de Kristofine organisera un atelier gratuit pour découvrir cette technique et repartir avec sa création.

Samedi 17 juin de 11h à 12h
Sur inscription : 06 17 23 74 19
ou www.lessaveursdekristofine.fr/contact
Ferme Les Saveurs de Kristofine 64780 Suhescun

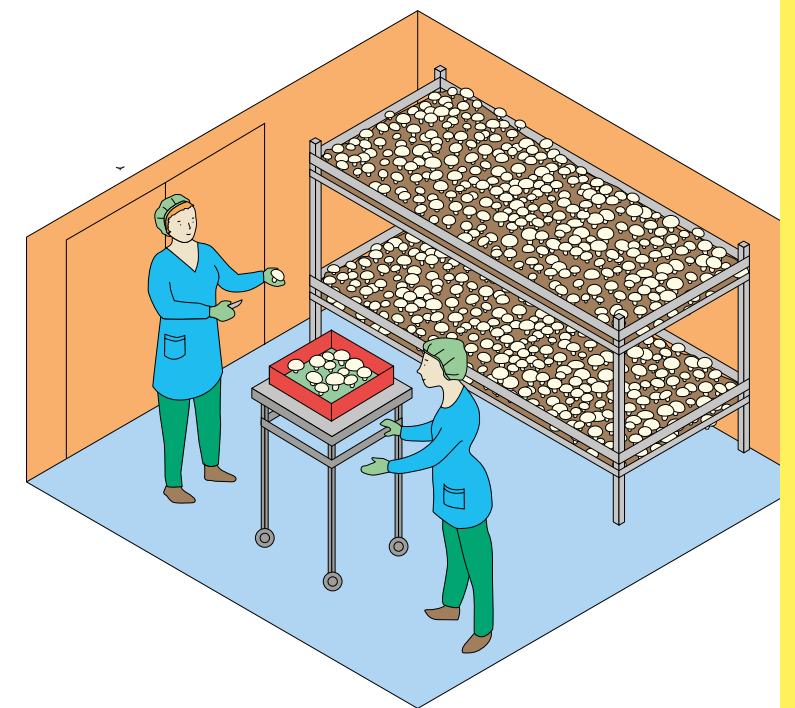
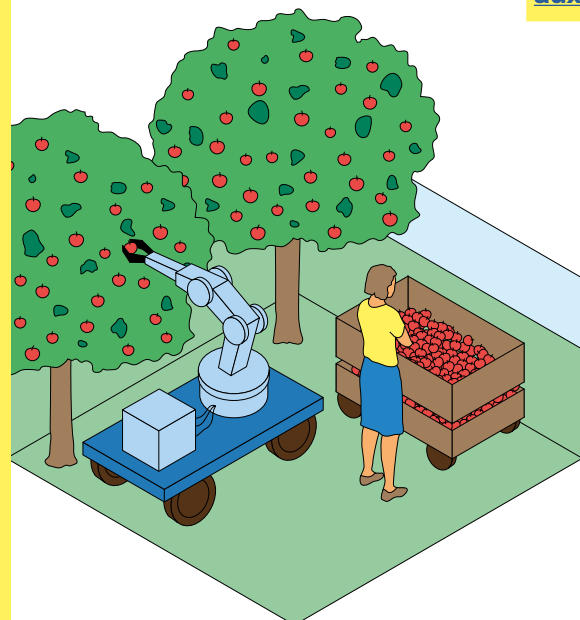
MARCHÉ À LA FERME AUX ABEILLES

Bourgogne-Franche-Comté, Yonne (89)



La ferme aux Abeilles est située dans le bocage Gâtinais où Christine Busson récolte du miel de tilleul, acacia, châtaignier et tilleul, et fabrique pain d'épice et confiseries au miel d'exception. Pour les JNagri, un marché est organisé à la ferme qui accueillera une quinzaine de producteurs du réseau Bienvenue à la Ferme. Le public découvrira des produits locaux dans une ambiance chaleureuse.

Samedi 17 juin de 15h à 19h
Ferme aux Abeilles, 1 Le Puits de Fer 89150 Fouchères
www.bienvenue-a-la-ferme.com/bourgogne-franche-comte/yonne/foucheres/ferme/ferme-aux-abeilles/186759



AU CŒUR DU VERGER

Occitanie, Haute-Garonne (31)



Le public est invité à partir à la découverte d'un verger de noisettes implanté en 2010 à Rieumes, pour observer les différentes variétés qui le composent. Il sera également possible de se familiariser avec le matériel et les différents outils nécessaires à la récolte et à la culture des noisettes. La ferme du Fariol organise également des libres récoltes lorsque les conditions sont réunies, permettant au public de participer à la vie de l'exploitation.

Dimanche 18 juin de 9h30 à 12h
Domaine de Bourrassol, 705 chemin du Cul de l'Espères
31370 Rieumes
www.fermedufariol.fr

DÉCOUVERTE DES FIBRES NATURELLES

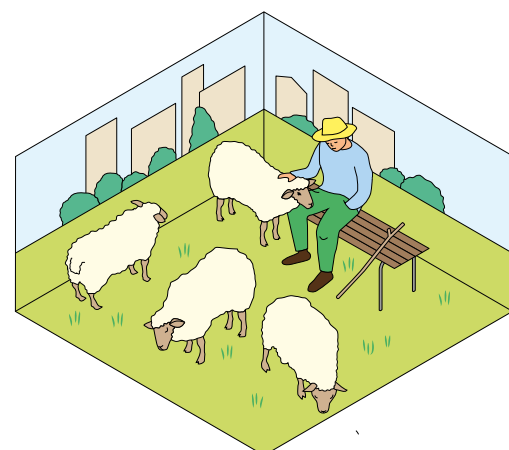
Pays de la Loire, Loire-Atlantique (44)



Mohair de l'Erdre est une ferme d'élevage de chèvres angora : cette race produit exclusivement de la laine mohair, une fibre naturelle thermorégulatrice qui permet de créer des vêtements durables, aérés et confortables. Aux côtés des animaux, les visiteurs seront conviés à assister au tri des toisons et à apprendre quels sont les différents types de fibres.

Dimanche 18 juin 2023 à partir de 16h
Mohair de l'Erdre, La Pommeraie 44390 Casson
www.mohairdelerdre.com

EN FAMILLE



À LA DÉCOUVERTE DE LA FERME PÉDAGOGIQUE GRAINES DE FERMIER Centre-Val de Loire, Indre (36)



La ferme pédagogique Graines de fermier à Chaillac proposera de venir découvrir de nombreux animaux d'élevage : poules, lapins, oies, cochons d'inde, cochons nains, mais également chèvres, alpagas, poneys, vaches laitières et moutons. Ce sera l'occasion d'en apprendre plus au sujet de ces animaux, de les caresser et même de traire chèvres et vaches laitières.

Vendredi 16 juin de 14h à 16h

Samedi 17 et dimanche 18 juin de 10h30 à 12h30 puis de 14h30 à 16h30

Sur réservation au 06 95 09 90 12

Graines de fermier - Ferme pédagogique, La Javelotière 36310 Chaillac

www.ferme-pedagogique-grainesdefermer.fr

VISITE ET GOÛTER AU CŒUR DE LA CHÈVRERIE Grand Est, Aube (10)



La ferme Au cœur de la chèvrerie organisera une visite libre pour rencontrer les chèvres. Par la suite, les visiteurs pourront découvrir et se procurer les différents produits fabriqués à la ferme, avec notamment la spécialité : les gâteaux au lait de chèvre qui seront disponibles pour le goûter.

Vendredi 16 et samedi 17 juin de 16h30 à 19h

Dimanche 18 juin de 10h30 à 19h

Au cœur de la chèvrerie, 8 bis rue des Bouleaux 10150 Crenay-Près-Troyes

EXPOSITION DE PHOTOGRAPHIES « DE LA PLAINE À LA MONTAGNE, SUIVONS LES BERGERS »

Provence-Alpes-Côte d'Azur, Alpes de Haute-Provence (04)



Exposition de photographies sur le pastoralisme d'Emmanuel Breteau, photographe professionnel. Les photographies représenteront l'activité pastorale à travers le travail du berger/éleveur de façon originale et esthétique. Exposition réalisée par la Communauté de Communes Alpes Provence Verdon.

Vendredi 16, samedi 17 et dimanche 18 juin de 9h à 19h

Ville de Méailles 04240 Méailles 04240 Méailles

www.ccapv.fr

LES RENDEZ-VOUS DE L'ALIMENTATION DE L'EUROMÉTROPOLE Grand Est, Bas-Rhin (67)

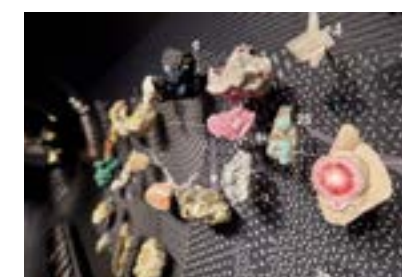


Pour la 2^e année consécutive, l'Eurométropole de Strasbourg organisera plus de 30 animations gratuites autour de l'alimentation. Dans un contexte de hausse des prix alimentaires, chacun et chacune se lancent dans de nouveaux modes de consommation. Le public découvrira les initiatives locales, les solutions à portée de main et pourra échanger autour des enjeux et des bonnes pratiques pour bien manger sans trop dépenser.

Samedi 17 juin

**Infos pratiques : <https://www.strasbourg.eu/rdv-alimentation>
Eurométropole de Strasbourg, 67000 Strasbourg**

VISITE GUIDÉE DU MINERALLIUM - FONDS DE DOTATION ROULLIER Bretagne, Ile-et-Vilaine (35)



À l'occasion des Journées Nationales de l'Agriculture, le Minerallium, exposition du Fonds de dotation Roullier, ouvrira ses portes le temps du week-end. Les dispositifs pédagogiques et interactifs feront découvrir le rôle méconnu mais essentiel des minéraux depuis l'apparition de la vie sur notre planète jusqu'à leur utilisation en agriculture. Des visites guidées gratuites, accessibles aux enfants à partir de 10 ans seront accessibles.

Samedi 17 et dimanche 18 juin de 9h30 à 17h

Sur inscription : <https://bit.ly/41l6AOJ>

Fonds de dotation Roullier, 29 avenue Franklin Roosevelt 35400 Saint-Malo

www.fondsdedotationroullier.org/fr

DÉCOUVERTE DE LA FERME DE LA MÉTAIRIE Bourgogne-Franche-Comté, Yonne (89)

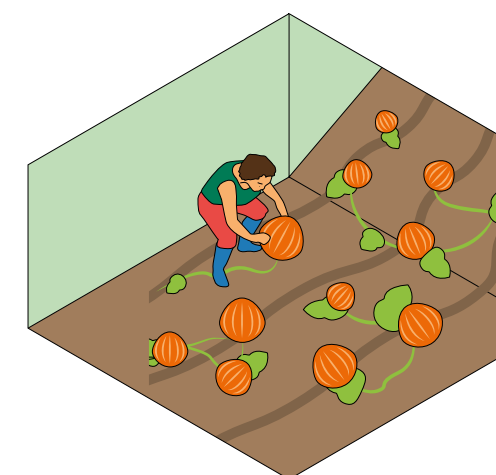


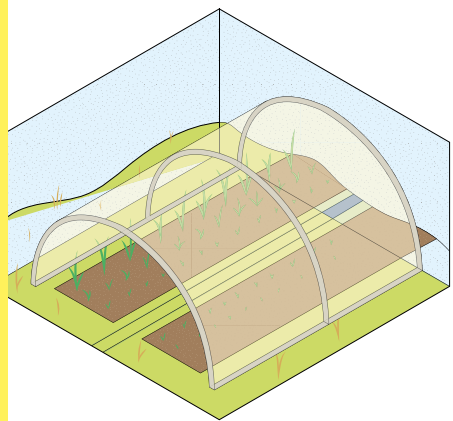
Installé depuis bientôt trois ans, la ferme de la Métairie a monté son élevage de volailles et de vaches angus au cœur des belles collines du Morvan. À l'occasion des Journées Nationales de l'Agriculture, le public sera invité à venir découvrir l'exploitation et ses produits en magasin par le biais d'une dégustation.

Samedi 17 juin de 9h30 à 13h

Ferme de la Métairie, La Métairie 89630 Quarré-les-Tombes

www.ferme-metairie.fr





BIEN-ÊTRE ANIMAL À LA FERME URBAINE PÉDAGOGIQUE DE BINET Île-de-France, Paris (75018)



Le public sera invité à venir à la rencontre des médiateurs autour du bien-être animal pour comprendre leurs actions autour d'échanges. Des besoins des animaux présents sur la petite ferme aux outils de choix pour sensibiliser petits et grands à l'agriculture urbaine en passant par la découverte des métiers intervenant pour l'installation d'une petite ferme urbaine pédagogique, tous les sujets pourront être abordés.

Samedi 17 juin de 13h30 à 19h

Ferme urbaine de Binet, 52 rue René Binet 75018 Paris
www.paris.fr/evenements/bien-etre-animal-a-la-ferme-urbaine-pedagogique-de-binet-37046

ATELIER FABRICATION DE NICHIRS ET D'ABRIS À INSECTES Île-de-France, Paris (75012)



La ferme de Paris proposera une initiation à la valorisation du terroir local en mettant en avant les métiers liés à l'entretien du verger. Que ce soit la présentation des techniques d'entretien ou pour les enfants un atelier fabrication de nichoirs et abris à insectes (avec le collectif du CCP Perma Île-de-France), cette journée conviviale ravira petits et grands.

Samedi 17 juin de 14h à 15h30

Ferme de Paris, 1 route du Pesage 75012 Paris
www.paris.fr/evenements/journees-nationales-de-l-agriculture-a-la-ferme-de-paris-36672

DÉCOUVERTE DE L'UNIVERS DE LA FERME À L'EARL DE LA MOTTE Bourgogne-Franche-Comté, Doubs (25)



Pour découvrir la ferme, l'EARL de la Motte à Bournois mettra en place de nombreuses animations : visite guidée de la ferme, explication du métier d'agriculteur, présentation de la production de l'emmental *Grand Cru Label Rouge*, activités pour les enfants à la découverte des céréales, quiz, jeux de société géants, piscine à foin, tombola... L'EARL de la Motte promet une journée d'échange, de partage et de convivialité.

Dimanche 18 juin de 9h30 à 23h

Restauration sur réservation au 06 88 91 08 46
EARL de la Motte, 11 rue de l'Échelet 25250 Bournois

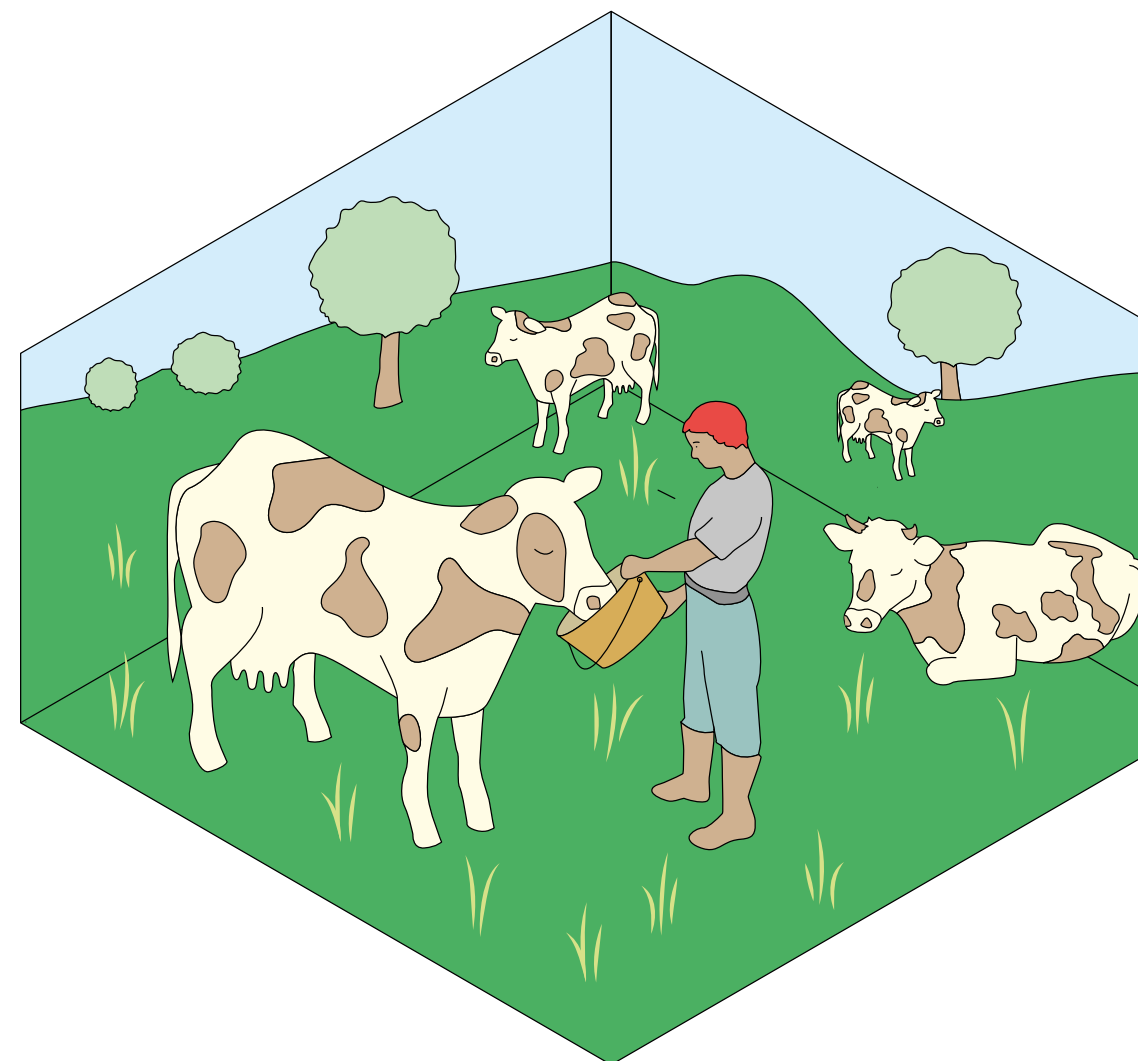
ATELIER DÉCOUVERTES DES FLEURS SÉCHÉES Bourgogne-Franche-Comté, Saône-et-Loire (71)



La ferme de la Marlière produit des légumes et champignons en agriculture biologique, mais aussi des plantes aromatiques et médicinales dont la rose de Damas. À partir de ces produits, elle propose des infusions, hydrolats, sirops et bien d'autres. La ferme ouvrira son jardin pour une visite, et pour créer une petite décoration florale.

Dimanche 18 juin de 15h30 à 17h

Ferme de la Marlière, La Marlière
71440 Saint-Vincent-en-Bresse
www.fermedelamarliere.com/event-details/journees-nationales-de-l-agriculture-atelier-creation-en-fleurs-sechees-ou-fraiches



LES INSOLITES

MARCHÉ DE LA TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ DE VINASSAN Occitanie, Aude (11)



Le marché de la truffe revient pour sa 2^e édition, simultanément aux Journées Nationales de l'Agriculture. Il prendra la forme d'une journée avec une vente de produits autour des truffes blanches, des dégustations, de la musique et des animations conviviales. Ce sera l'occasion de découvrir un produit d'exception dans une ambiance chaleureuse.

Vendredi 16 juin de 9h à 20h
Ville de Vinassan, 11110 Vinassan

BIENVENUE DANS LE MONDE DES CHAMPIGNONS LOU Bretagne, Ille-et-Vilaine (35), Pays de la Loire, Mayenne (53), et Auvergne-Rhône-Alpes, Haute-Loire (43)



Pour découvrir où poussent de délicieux champignons frais, cultivés sans pesticides et avec moins d'eau, Lou Légumes ouvre les portes de ses champignonnières. Ce sera l'occasion de découvrir un savoir-faire unique et de visiter les chambres de culture où poussent les champignons sans pesticide. Au cours de la visite, le public pourra goûter un champignon tout juste sorti de terre et fraîchement cueilli.

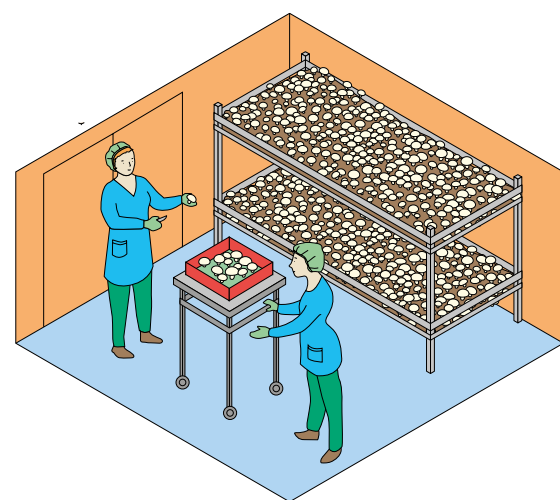
Vendredi 16, samedi 17 et dimanche 18 juin de 9h à 12h puis de 13h30 à 17h
Sur inscription : 02 99 18 82 90 pour Poilley (35) et Landivy (53) / 04 15 99 00 19 pour Chaspuzac (43)
<https://lou-legumes.com/>

À LA DÉCOUVERTE DE LA CULTURE DE SPIRULINE Normandie, Manche (50)



Qu'est-ce que la spiruline ? À quoi sert-elle ? Quelles sont ses caractéristiques ? Comment la produit-on ? Pour les JNagri, le SAS Les Champs Jouault ouvrira ses portes afin de répondre à ces questions à l'aide d'explications ludiques sur leur activité, de démonstrations et de dégustations. Cette visite se déroulera sous serre, attention pour les personnes sensibles à la chaleur.

Vendredi 16 juin de 9h30 à 11h30
SAS Les Champs Jouault, 50670 Cuves
Sur inscription : ressourcee@gmail.com ou 07 85 02 77 73
<http://ressourcee.fr>



VISITE DE LA MAISON DU RIZ, TRADITION DE CAMARGUE Provence-Alpes-Côte d'Azur, Bouches-du-Rhône (13)



La Maison du Riz est un espace pédagogique créé sur une exploitation rizicole présentant l'évolution de la riziculture, première grande culture en Camargue. Ce lieu et son concept unique dans cette terre Camarguaise se fait la vitrine d'une passion et de la transmission d'un savoir-faire de plusieurs générations. Le public aura l'occasion de découvrir l'univers de la riziculture, du matériel spécifique, des produits d'exception mais aussi un sentier pédagogique.

Vendredi 16 juin de 9h30 à 14h
La Maison du Riz, Le Mas 13123 Albaron
Sur inscription au 06 31 03 40 11
www.maisonduriz.com

VISITE DE LA FERME AUX ESCARGOTS Auvergne-Rhône-Alpes, Ardèche (07)



À Saint-Remèze, non loin des gorges de l'Ardèche, le public sera guidé vers la découverte de la vie des escargots. Dans cette ferme insolite, il sera possible de découvrir les parcs, la reproduction, les œufs, les bébés et l'élevage des escargots.

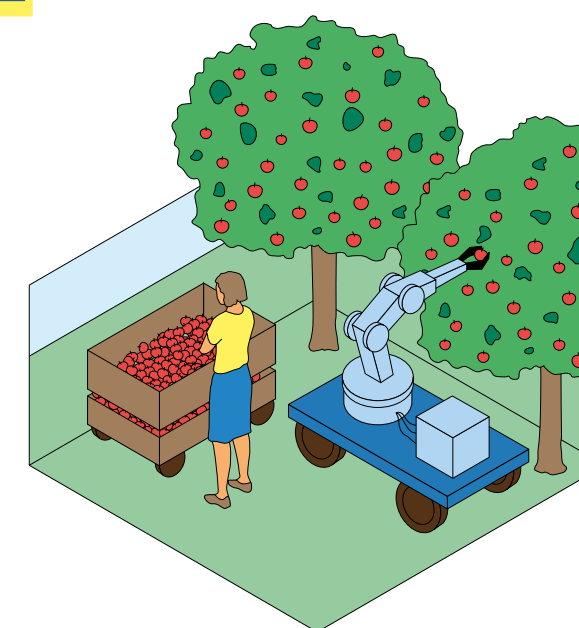
Vendredi 16 et samedi 17 juin de 10h à 12h puis de 14h à 18h
Sur inscription : 06 07 16 06 42
GAEC Escargot des Restanques, 1328 Moulin à Vent
07700 Saint-Remèze
<https://escargotdesrestanque.wixsite.com/escargotdesrestanque>

DU SAFRAN SUR LES TOITS DE L'OPÉRA BASTILLE : VISITE D'UNE FERME URBAINE Île-de-France, Paris (75012)



Les toits de l'Opéra Bastille abritent une safranière urbaine : la maison d'agriculture urbaine BienÉlevées propose des produits et des expériences d'exception autour du safran. À l'occasion d'une visite, le public découvrira ce site à la vue époustouflante et les secrets de la culture du safran, ses mythes et légendes, et son adaptation à l'agriculture urbaine.

Vendredi 16 juin de 10h à 11h
Toits de l'Opéra Bastille, 120 rue de Lyon 75012 Paris
<https://bienelevees.com>



VISITE D'UNE BANANERAIE ET DÉGUSTATION AVEC VUE SUR SAINT-LEU La Réunion (97)



Avec plus de douze années d'expériences, les Payet produisent principalement des bananes bio, mais aussi des avocats, baies roses, citrons, coco, combavas, curcuma, figues, fruits à pain, goyaves et plus encore. La Bananeraie ouvrira ses portes pour les JNagri et fera découvrir ses produits, des fruits à la confiture et d'autres spécialités.

Vendredi 16, samedi 17 et dimanche 18 juin de 10h à 16h
 Sur inscription : 06 92 36 19 93
 Bananeraie bio de Bourbon, 82 chemin des Bibassiers
 97436 Saint-Leu
<https://shorturl.at/ahLNW>

INITIATION À LA PHYTOTHÉRAPIE Auvergne-Rhône-Alpes, Haute-Loire (43)



L'herboristerie La boria des Gotas ouvre ses portes pour proposer une initiation à la phytothérapie. Au programme, un pot de bienvenue, une dégustation à l'aveugle de tisanes de plantes, une présentation de la phytothérapie et de la culture, cueillette et du séchage des plantes, mais aussi un atelier d'initiation aux plantes médicinales.

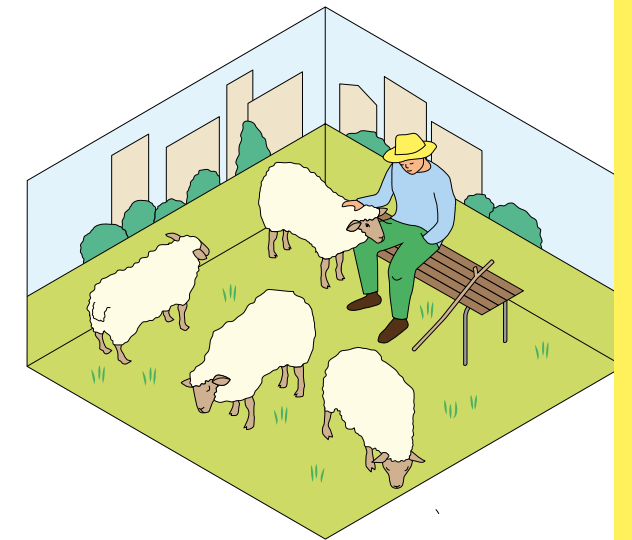
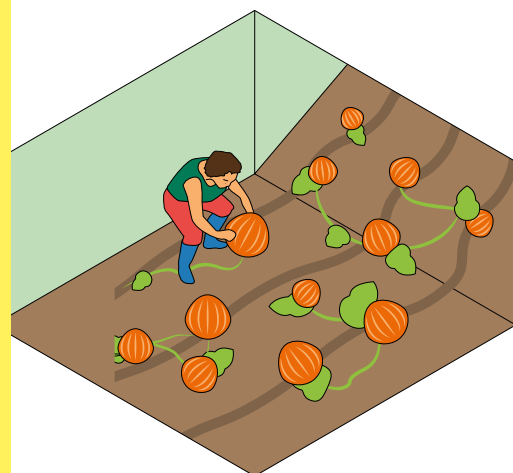
Samedi 17 juin de 9h à 17h
 La boria des Gotas, Goutte vachon
 43140 Saint-Didier-en-Velay
 Sur inscription au 06 95 82 79 82
www.laboriadesgotas.fr

VISITE DU LABYRINTHE EN-CHAMP-THÉ La Réunion (97)



Créé en 2005, le Labyrinthe En-Champ-Thé est le plus grand producteur de thé bio en France. Situé à 1100 mètres d'altitude, l'immense forêt de théiers permet au couple de producteurs passionnés de produire du thé blanc, vert, nature ou parfumé en Agriculture Biologique. D'autres produits alimentaires, confits, sirops, sablés, huiles essentielles, y sont également proposés. Le public sera invité à partir à la découverte du thé, de l'arbre à la tasse, de l'histoire agricole du village aux différentes couleurs de thé, en terminant sur une dégustation.

Samedi 17 et dimanche 18 juin de 10h à 11h, de 11h à 12h, de 14h à 15h et de 15h à 16h
 Le Labyrinthe En-Champ-Thé,
 18 rue Émile Mussard Grand Coude 97480 Saint-Joseph
<https://enchampthe.com>



UN AIR DE LAVANDE Occitanie, Aude (11)



Après une première édition à succès en 2022, le festival Un Air de Lavande revient cette année. À Villasavary, dans un cadre naturel et préservé, tous les curieux auront rendez-vous pour un temps de retour aux sources, de plein air, de convivialité et de découverte de la culture de la lavande. Au programme : balades, pique-nique fermier au pied des champs de lavande, sentiers olfactifs et culturels, cueillette ou ateliers de fabrication de savons, halte à la chapelle de Saint Martin berceau historique du Lauragais, balade en calèche, randonnées à pied ou en VTT...

Samedi 17 et dimanche 18 juin de 10h à 18h
 La Viguière, 11150 Villasavary
www.unairdelavande.fr

BRUNCH À LA FERME Nouvelle-Aquitaine, Charente Maritime (17)



Les visiteurs sont invités à venir déguster les œufs d'autruche à la ferme le temps d'un brunch. Cet élevage insolite a été créé il y a 25 ans sur une exploitation familiale qui fut une exploitation céréalière. Une visite de la ferme et des animaux sera également prévue.

Samedi 17 juin de 11h à 14h
 L'autruche de Laurette, 3 bis rue de Coup de Vague
 17137 Marsilly
<http://autruche-de-laurette.com>

PORTES OUVERTES DE LA CACTUSERAIE DE CREISMÉAS Bretagne, Finistère (29)



La cactuseraie de Creisméas est dotée d'une serre unique en France de 6000m² avec plus de 3 000 variétés de succulentes, cactus, agaves, aloès et euphorbes. Le site ouvrira ses portes pour accueillir le public des Journées Nationales de l'Agriculture.

Dimanche 18 juin de 10h à 18h
 Cactuseraie de Creisméas, 29490 Guipavas
www.cactuseraie.fr

L'AGRICULTURE EN FÊTE

BARBECUE - PLANCHA APÉRITIF À LA FERME DES PERRELLES Auvergne-Rhône-Alpes, Rhône [69]



La ferme des Perrelles proposera des dégustations de viandes grillées des fermes locales, mais aussi de terrines, rillettes et bien d'autres. Les artisans du terroir seront présents et feront découvrir leurs bières, vins et pastis lyonnais. Des animations et des visites de l'élevage de poulets, canards et cochons élevés en bio sur la ferme seront proposées pour petits et grands.

Vendredi 16 et samedi 17 juin de 10h à 19h
Ferme des Perrelles, épicerie de producteurs,
29 route Buissonnière 69380 Belmont-d'Azergues
www.lafermedesperrelles.fr

SUD DE FRANCE FÊTE LA QUALITÉ Occitanie, Hérault (34)



Pendant 3 jours, Montpellier célèbrera la richesse des produits Sud de France-l'Occitanie avec un marché de producteurs qui proposera à la vente : vins, fromages, viandes, olives, miels, châtaignes, foie gras... Il y en aura pour tous les goûts. Au programme : concerts, animations, jeux, ateliers découverte et restauration sur place !

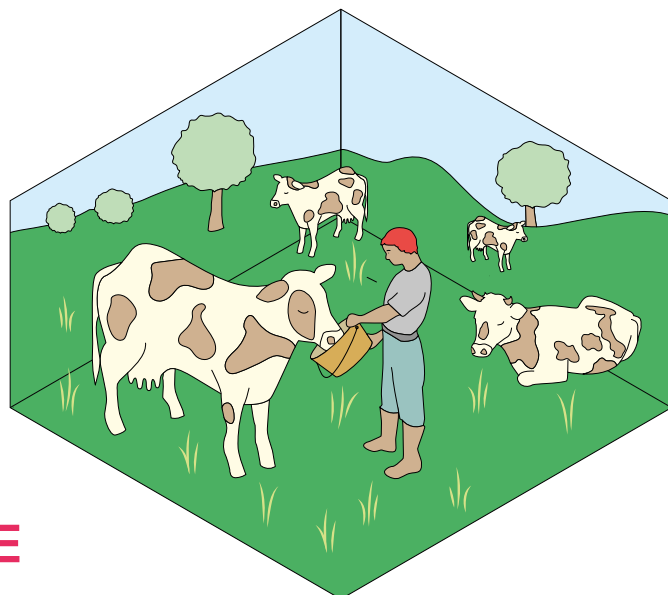
Vendredi 16 juin de 11h à 22h, samedi 17 juin de 10h à 22h
et dimanche 18 juin de 10h à 19h
Quartier Antigone, place Thessalie 34000 Montpellier
<https://occitanie.chambre-agriculture.fr/>

FERME OUVERTE DANS LE CANTON DE THÔNES Auvergne-Rhône-Alpes, Savoie (74)



Lors de cette journée organisée par les Jeunes Agriculteurs du Canton de Thônes, le public aura l'occasion de découvrir animations, démonstrations de fabrication de reblochon fermier, animaux de la ferme, mais aussi des balades à dos d'âne et des démonstrations de chiens de troupeaux. Toute la journée, une restauration « repas en alpage » sera accessible et l'ensemble des bénéfices seront reversés à l'association « Le P'tit monde de Lilou ».

Samedi 17 juin de 10h à 21h
Alpage Le Sappej 74230 Thônes



AGRICULT'EURE EN FOLIE Normandie, Eure (27)



Jeunes Agriculteurs de l'Eure organiseront la première édition du festival Agricult'Eure en Folie à Bernay. De nombreuses animations seront proposées autour du monde agricole pour tous les publics.

Samedi 17 juin de 10h à 19h et dimanche 18 juin de 10h à 18h
Bernay, chemin de Ferrières 27300 Bernay

FESTIVAL DE L'AGRICULTURE EN PICARDIE MARITIME Hauts-de-France, Somme (80)



Le festival de l'agriculture en Picardie Maritime (FAPM) 2023 mettra à l'honneur la filière viande bovine avec le concours de charolais et la présence de différentes races de bovins ainsi que la filière ovine. Les filières végétales et notamment le lin et la betterave seront aussi à la fête. Une exposition de machines agricoles sera à découvrir ainsi qu'un marché du terroir. Un menu sera proposé pour 500 convives et le traditionnel concours de gâteaux battus permettra de départager les meilleurs boulangers de Picardie Maritime.

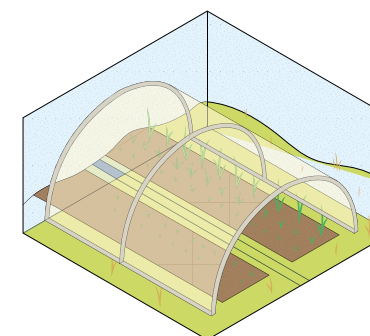
Samedi 17 juin de 10h à 18h
Dimanche 18 juin de 9h à 18h
Esplanade Vauban 80100 Abbeville
www.festivalagriculturepicardiemaritime.fr

LES JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE À NANGEVILLE Centre-Val de Loire, Loiret (45)



La ferme de Nangeville, en conversion en agriculture biologique, est spécialisée en productions végétales : blé tendre, orge de brasserie, maïs, tournesol, soja, lentilles, luzerne. Depuis 2018, l'objectif est de progressivement transformer les productions : l'orge en bière, le tournesol en huile, le blé en farine... La ferme vise à développer une organisation la plus circulaire possible, en récupérant les eaux de la brasserie pour l'irrigation par exemple. L'exploitation a également créé un centre de formation à la micro-brasserie ainsi qu'un tiers-lieu local (ouverture en 2024). Pour les JNagri, l'équipe proposera des visites des champs et de la brasserie, des dégustations, des ateliers bien manger et bien-être, une petite restauration et un concert le samedi soir.

Samedi 17 juin de 10h à 22h
Dimanche 18 juin de 11h à 17h
Ferme de Nangeville, 2 place des Marronniers
45330 Le Malesherbois



FÊTE DE LA BIO

Normandie, Calvados (14)



Initialement portée par Bio en Normandie, l'association Fête de la Bio Normandie a été créée spécialement pour l'organisation de la Fête de la Bio, en 2019. Depuis plus de vingt ans, les agriculteurs biologiques normands s'associent pour en faire l'événement phare de la promotion de l'agriculture biologique du territoire. Cet événement mobilise une équipe d'une trentaine de producteurs adhérents bénévoles. La Fête de la Bio vise à sensibiliser le grand public aux valeurs de l'agriculture biologique. Il s'agit d'une manifestation régionale qui a lieu, à chacune de ses éditions, sur une ferme biologique différente. Cette année, la Fête de la Bio sera dans le Calvados chez Karine & Arnaud Torchy à la ferme de la Barre.

Samedi 17 juin de 10h à 23h**Dimanche 18 juin de 10h à 20h30****Ferme de la Barre, 14710 Formigny-la-Bataille**<https://fetedelabio.org/>**FÊTE DE L'ENVIRONNEMENT**

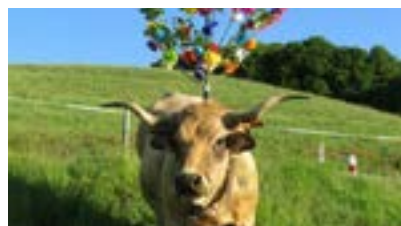
Pays de la Loire, Mayenne (53)



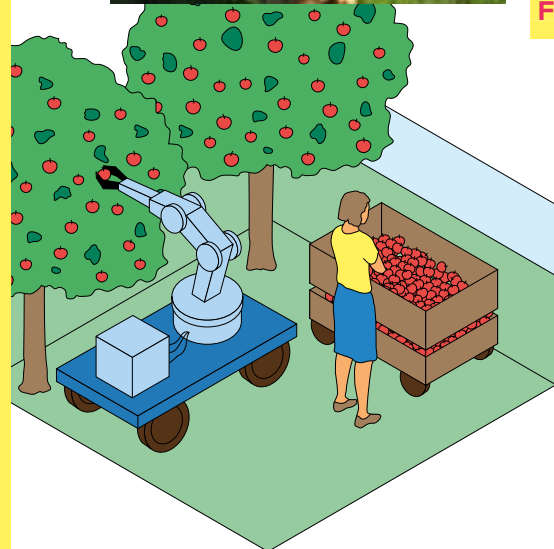
Dans le cadre de la fête de l'environnement au Gué de Selle, simultanément aux JNagri, un stand découverte et dégustation de goûters durablement bons sera installé à Mézangers. De nombreuses animations sur le thème de l'environnement seront prévues, accessibles à tous : jeux, fresque de l'économie circulaire, animation vélo, balade pédagogique...

Samedi 17 juin de 15h30 à 19h**Gué de Selle 53153 Mézangers**

Auvergne-Rhône-Alpes, Cantal (15)

MARCHÉ SUIVI D'UN REPAS-CONCERT À LA FERME DU GRAILLOU

Dans le Cantal, la ferme du Graillou élève des vaches Aubrac et des cochons au grand air, dans de grands espaces naturels et au rythme des saisons. Le 17 juin, elle invite le public à passer une agréable fin de journée dans une ambiance festive à l'occasion d'un marché de producteurs locaux suivi d'un repas accompagné d'un concert.

Samedi 17 juin de 15h à minuit**Ferme du Graillou, Le Bourg 15230 Cézens****LA FÊTE DU CANTON D'HUCQUELIERS**

Hauts-de-France, Pas-de-Calais (62)



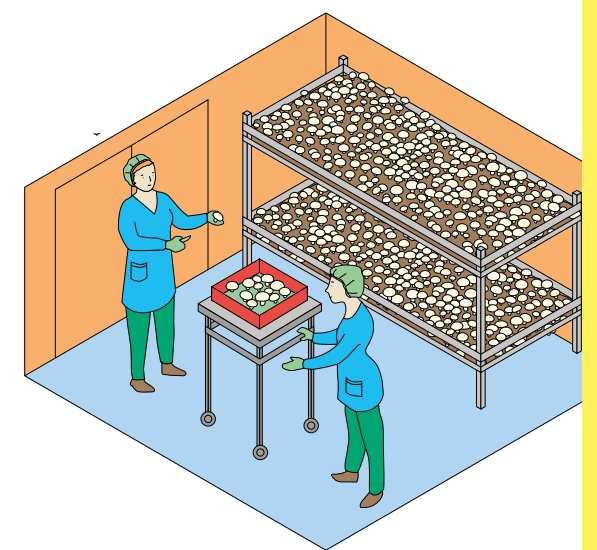
La fête du canton d'Hucqueliers est un véritable rassemblement des forces vives du territoire. Agriculteurs et associations se mobiliseront pour que cette journée soit réussie en offrant au public un large panel d'attractions. Au programme : brocante et vente de produits régionaux, concours et tour de France des races de bovins, concours de chevaux Boulonnais, démonstrations de tonte de moutons, déjeuner 100% fermier, groupes de danse du canton...

Dimanche 18 juin de 8h30 à 22h**Centre-ville d'Hucqueliers, 14 Grand place****62650 Hucqueliers**www.paysdopale-tourisme.fr**2^E ÉDITION DE LA FOIRE BIO À BAIRON ET SES ENVIRONS**

Grand Est, Ardennes (08)



Bio des Ardennes organisera la 2^e édition de la Foire Bio des Ardennes à Bairon et ses environs afin de faire la promotion de l'agriculture biologique et de ses valeurs auprès des consommateurs dans un cadre idéal. Au programme : marché de producteurs locaux, buvette et petite restauration bio, fanfare, clown, MAP (Musique d'Action Paysanne), mini-conférences animées par des paysans bio des Ardennes autour de l'agroforesterie, des semences paysannes, de l'apiculture, de l'élevage laitier, des mini-ateliers de cuisine et diverses activités et des rencontres avec des associations locales.

Dimanche 18 juin de 10h à 19h**Foire Bio des Ardennes, 08400 Bairon et ses environs**<https://biograndest.org/evenement/foire-bio-des-ardennes-2023/>

TOUS À LA FERME PAR LES AGRICULTEURS DE BRETAGNE

Bretagne

Tous à la FERME!

En parallèle des JNagri, l'association Agriculteurs de Bretagne invitera le public à la 9^e édition de « Tous à la Ferme », rendez-vous incontournable pour mieux connaître les agriculteurs du territoire. Les participants sont invités à visiter les fermes de leur région, et les producteurs ouvrent leurs portes pour partager des moments d'échanges et de convivialité. Les participants auront l'occasion de découvrir un marché de producteurs, des balades, et d'autres animations conviviales.

Dimanche 18 juin
GAEC Gaorig Vihan, La Rousselais 35420 Mellé (de 14h à 18h)
EARL de l'Hermitage, 4 l'Hermitage 35550 Six-sur-Aff (de 14h à 18h)
Ferme Fruit des Prés, 70 La Guennerais 35420 Mellé (de 14h à 18h)
La Monderais, 35133 Le Châtelier (de 10h30 à 18h)
Kévin Granger, Le Bois Vert 35470 Bain-de-Bretagne (de 10h30 à 18h)
L'atelier du Tilleul, Lieu-dit Le Tilleul 35133 La Chapelle-Janson (de 9h30 à 18h)
www.tousalaferme.bzh/programme/

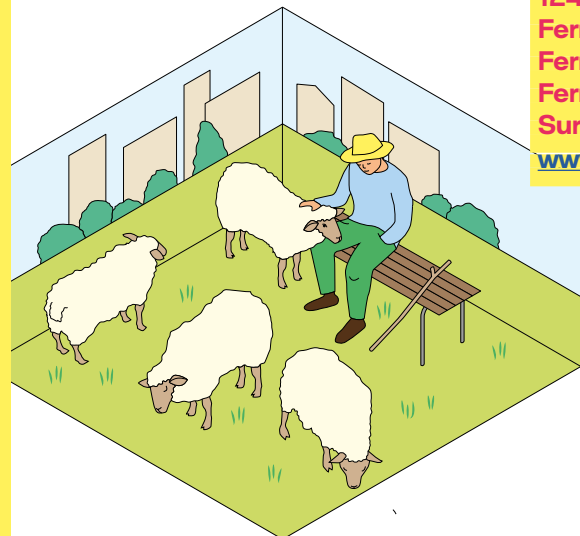
LES RENDEZ-VOUS À LA FERME EN AVEYRON

Occitanie, Aveyron (12)



Les Rendez-vous à la ferme seront une invitation durant un week-end pour visiter des fermes aveyronnaises et découvrir le travail des éleveurs du territoire. Au programme : visite guidée, dégustations, animations « Aqui Ba Pla ! » et bien d'autres. Les fermes participantes seront : la ferme de Sylvanès (dimanche 18 juin de 17h30 à 21h30, inscription au 05 65 49 53 76, repas à 20h, 22€/pers), la ferme de Rebourguil (producteurs de lait de brebis à Saint-Pierre-de-Bétirac, dimanche 18 juin de 10h à 12h puis de 14h à 16h30, inscription au 05 65 49 53 76), la ferme de Camarès (producteur de lait de vache à Aupiac, samedi 17 juin de 14h30 à 16h30, inscription au 05 65 49 53 76), la ferme de Combret, Chez Mathieu (samedi 17 juin de 10h à 12h, inscription au 05 65 49 53 76), la ferme de Combret, Chez Sylvain (producteurs de lait de brebis, Bétirac, samedi 17 juin de 10h à 12h, dimanche 18 juin de 9h à 11h).

Ferme de Sylvanès, Les Comtes 12360 Sylvanès
Ferme de Rebourguil, Rebourguil 12400 Saint-Pierre-de-Bétirac
Ferme de Camarès, 12360 Aupiac
Ferme de Combret, Les Bories 12370 Combret
Ferme de Combret, Bétirac 12370 Combret
Sur inscription : www.bookeo.com/aqui-ba-pla
www.tourisme-rougier-aveyron.com



VINS, SPIRITUEUX ET GASTRONOMIE

VISITE DE LA MAISON DE LA MIRABELLE

Grand Est, Meurthe-et-Moselle (54)



Le public des JNagri pourra découvrir la ferme distillerie familiale en activité depuis 1890. Il pourra partir à la découverte de la mirabelle, le fruit emblématique lorrain, et découvrir son histoire à travers un film, un spectacle son et lumière dans la salle des alambics, des moments ludiques avant de découvrir le nouvel espace chaleureux d'accueil et de dégustation.

Vendredi 16 et samedi 17 juin de 9h à 12h puis de 13h30 à 17h30
Maison de la Mirabelle, 16 rue du capitaine Durand 54290 Rozelieures
www.maisondelamirabelle.com

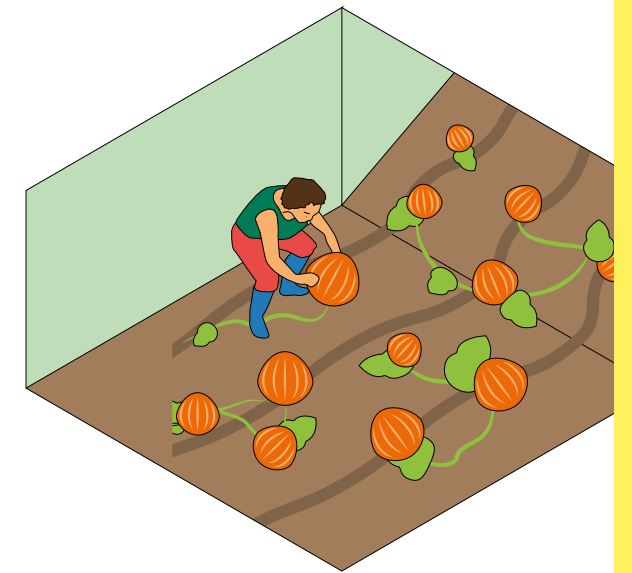
VENTE ET DÉCOUVERTE DU TERROIR DU DOMAINE VITICOLE DE STÉPHANE BONJEAN

Auvergne-Rhône-Alpes, Puy-de-Dôme (63)



Producteur de vins empreints d'un terroir auvergnat exceptionnel, Stéphane Bonjean ouvrira son domaine pour échanger, raconter ses vignes centenaires puis déguster ses produits issus de sa terre volcanique.

Vendredi 16, samedi 17 et dimanche 18 juin de 10h à 18h
Domaine viticole Stéphane Bonjean, 88 rue du Clos 63112 Blanzat



VISITE GUIDÉE DE LA DISTILLERIE COMBIER
Pays de la Loire, Maine-et-Loire (49)



La Maison Combiér, plus ancienne distillerie du Val-de-Loire encore en activité, est célèbre pour avoir créé en 1834 le fameux Triple-Sec « L'Original Combiér », liqueur d'orange. Lors de la visite guidée, le public découvrira les secrets de la Maison, ainsi que le processus de distillation au cœur de la salle des alambics de 1901 réalisée par les ingénieurs de Gustave Eiffel. La distillerie produit aujourd'hui une large gamme de liqueurs et sirops, ainsi qu'une gamme d'absinthes, qui seront proposés lors d'une dégustation commentée.

Vendredi 16, samedi 17 et dimanche 18 juin de 10h30 à 18h30
Sur inscription : tourisme@combiér.fr
Maison Combiér, 48 rue Beaurepaire 49400 Saumur
www.combiér.fr

VISITE ET DÉGUSTATION - WHISKY VILANOVA
Occitanie, Tarn (81)



La distillerie Castan proposera de venir découvrir une distillerie artisanale et le processus de fabrication de whiskies single malt. Les équipes expliqueront toutes les étapes de fabrication : de la culture des céréales, du brassage, de la fermentation, de la distillation et du vieillissement. Cette visite se terminera par une dégustation de 5 whiskies single malt.

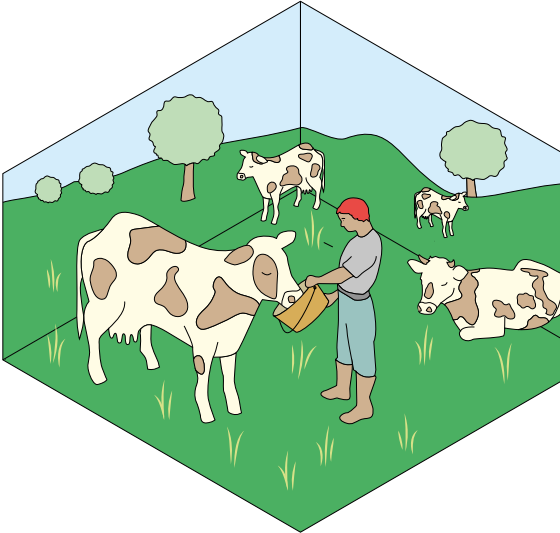
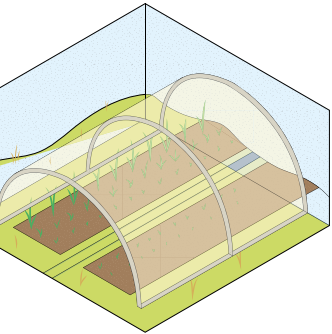
Jeudi 15 juin de 10h30 à 11h45 puis de 15h à 16h15,
vendredi 16 juin de 10h30 à 11h45 puis de 15h à 16h15
et samedi 17 juin de 10h30 à 11h45 puis de 15h à 16h15
Distillerie Castan, 55 chemin de la Cardonnarie
81130 Villeneuve-sur-Vère
distillerie-castan.com/visites

DÉCOUVERTE DES TERROIRS DE BOURGOGNE
Bourgogne-Franche-Comté, Côte-d'Or (21)



Le public des JNagri est invité à partir à la découverte des terroirs et vins de Bourgogne au château Philippe le Hardy, engagé dans une démarche de viticulture responsable et durable. Au cours d'une visite de la cuverie et des caves, des dégustations de vins du domaine et de différents vins certifiés *Terra Vitis Bourgogne-Franche-Comté* seront organisées. Il sera également possible de pique-niquer dans le parc du château, pour profiter du cadre.

Vendredi 16 juin de 11h à 19h
Sur inscription à caveau@philippelehardi.com -
03 80 20 61 87
Château Philippe le Hardy, 1 rue du Château 21590 Santenay
www.philippelehardi.com



DÉCOUVRIR LA CUISINE CRÉOLE À LA RÉUNION
La Réunion (97)



À l'occasion de la 3^e édition des Journées Nationale de l'Agriculture, Bienvenue à la ferme de La Réunion organisera dans plusieurs lieux des animations autour de la cuisine créole afin de faire connaître ce mélange de cultures culinaires. Les rendez-vous auront lieu : à Saint-Joseph, à Matouta chez la famille Desprairies, à Saint-Philippe, pour un repas de produits frais et locaux au sein de la ferme auberge Ti Planteur, à Saint-Pierre, à la ferme La Cariole où l'on produit notamment du miel pour y déguster des plats traditionnels créoles élaborés et préparés au feu de bois, à Étang-Salé, au Maniron, à la ferme auberge d'Anne-Marie Hoarau, à Villèle, au domaine des Boucaniers, où il sera possible de visiter le verger créole en toute tranquillité, à Saint-Philippe au rond de Basse Vallée, madame Josiane Metro invitera à savourer les spécialités de la région, à Saint-André à la ferme auberge de La Balance, à la Tourte Dorée le lieu idéal pour conjuguer bol d'air frais et assiette gourmande.

Vendredi 16, samedi 17 et dimanche 18 juin de 11h à 16h
Ferme Desprairies, 44 chemin Matouta 97480 Saint-Joseph
<https://vu.fr/rGxU>
Ferme Ti Planteur, 36 chemin Safer 97442 Saint-Philippe
Sur inscription : 06 92 78 43 23
<https://vu.fr/eCiV>
Ferme La Cariole, 7 allée des Muguets 97410 Saint-Pierre
Sur inscription : 06 93 60 54 09
<https://vu.fr/arZr>
Ferme Cœur des îles, 259 route du Maniron 97427 Étang-Salé
Sur inscription : 02 62 26 61 74
<https://vu.fr/BkQH>
Domaine des Boucaniers, 120 chemin des Roses 97435 Villèle
Sur inscription : 06 92 88 11 15
<https://vu.fr/GmNG>
Rond de Basse Vallée, 36 Basse Vallée 97442 Saint-Philippe
Sur inscription : 06 92 69 65 51
<https://vu.fr/FYVs>
Ferme auberge de la Balance, 1400 chemin Balance
97440 Saint-André
Sur inscription : 06 92 87 36 44
<https://vu.fr/jQmO>
Vendredi 16, samedi 17 et dimanche 18 juin de 10h30 à 16h
Ferme La Tourte Dorée, 7 chemin Damour 97433 Salazie
Sur inscription : 02 62 51 53 76
www.latourtedoree.com

BALADE DANS LES VIGNES Pays de la Loire, Loire-Atlantique (44)



Lors d'une balade dans les vignes, Nathalie délivrera au fil du parcours des informations sur la culture de la vigne, le relief, les sols et le climat local. Sur le parcours, il sera possible de découvrir le vieux Monnières qui fût le dernier port de la Sèvre nantaise avec son four à pain et ses anciennes demeures. La visite se conclura sur une dégustation à la cave de différents vins où l'équipe donnera tous les secrets de la vinification et une initiation à la dégustation.

**Vendredi 16 et dimanche 18 juin de 11h à 12h30
puis de 14h30 à 16h**
Topaze Monnières, 20 rue de la Poste 44690 Monnières
www.monnieres.com

VISITE GUIDÉE DE LA DISTILLERIE DENOIX Nouvelle-Aquitaine, Corrèze (19)



Fondée en 1839 et spécialisée dans les liqueurs et apéritifs à base de fruits du terroir (noix, coings, pommes...), la distillerie Denoix perpétue par son savoir-faire l'art des maîtres-liquoristes. Elle invite le public des JNagri, le temps d'une visite, à partager des savoir-faire qui font sa réputation depuis maintenant 4 générations. Une dégustation de leurs produits sera proposée en fin de visite.

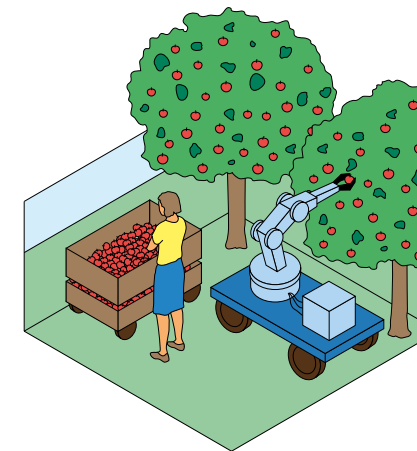
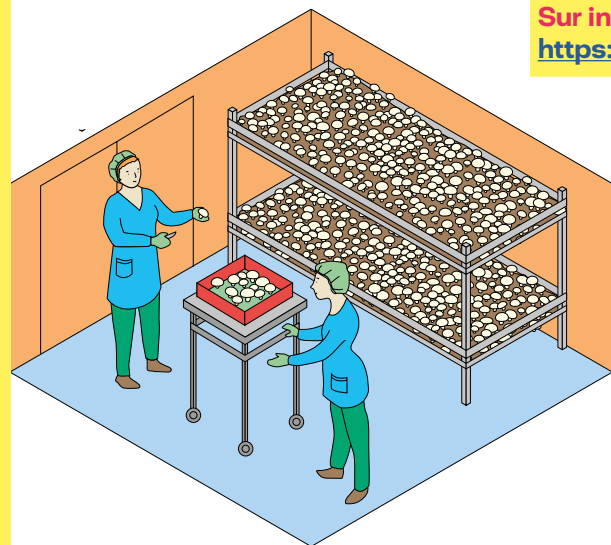
**Vendredi 16 et samedi 17 juin de 9h30 à 12h30
puis de 14h30 à 19h**
9 boulevard du maréchal Lyautey 19100 Brive-la-Gaillarde
Sur inscription : 05 55 74 34 27
www.denoix.com

VISITE GUIDÉE D'UNE CIDRERIE ET DÉGUSTATION Normandie, Calvados (14)



Le domaine de la Flaguerie est une propriété familiale située dans le Bessin. Administrée par des passionnés normands, son cœur de métier est consacré à la production et la transformation de la pomme à cidre. Les vergers certifiés Agriculture Biologique seront à découvrir, ainsi que la presse, les ateliers de transformation et le chai à Calvados. Après la visite, chacun pourra déguster les produits cidricoles du domaine.

**Vendredi 16, samedi 17 et dimanche 18 juin de 15h30 à 16h30,
visite libre de 9h à 12h puis de 14h à 18h**
Les vergers de Ducy, rue du Lieu Moussard
14250 Ducy-Sainte-Marguerite
Sur inscription : info@lesvergersdeducy.fr ou 02 31 80 28 65
<https://lesvergersdeducy.fr>



LA BIÈRE ARTISANALE : BRASSAGE, FERMENTATION, DÉGUSTATION Normandie, Seine-Maritime (76)



En se rendant à la brasserie Sainte Beuve, les visiteurs pourront découvrir la fabrication artisanale d'une bière bio locale avec au programme une visite complète de la brasserie et une dégustation commentée en compagnie du brasseur.

**Vendredi 16 juin de 10h à 16h, samedi 17, et dimanche 18 juin
de 10h à 18h30**
Brasserie Sainte Beuve, 7 route de l'Église
76390 Le Caule-Sainte-Beuve
Sur inscription : 06 72 11 39 63
<https://brasserie-sainte-beuve.eproshopping.fr>

PORTES OUVERTES AU CHÂTEAU GAUDRELLE Centre-Val de Loire, Indre-et-Loire (37)



Le domaine du château Gaudrelle invitera le public à l'occasion d'une dégustation commentée et d'une visite d'une cave troglodyte traditionnelle. Implanté au cœur de « La Vallée de la Loire », le domaine viticole produit des vins d'AOC Vouvray sur 20 hectares de vignes plantées principalement de Chenin blanc, en conversion biologique.

Samedi 17 et dimanche 18 juin de 10h à 19h
Château Gaudrelle, 12 quai de la Loire 37210 Rochecorbon
www.chateaugaudrelle.com

L'AGROÉCOLOGIE EN PRATIQUE EN CHAMPAGNE Grand Est, Marne (51)



Valérie et Gaël Dupont ont amorcé une transition agroécologique sur leur ferme céréalière et dans leur vignoble en Champagne il y a plusieurs années. Le public est invité à découvrir pourquoi et comment, à travers des observations et ateliers ludiques : apprendre à reconnaître les cultures, observer la vie du sol, réaliser un « slake test », appréhender les bases de la phytothérapie, découvrir les pratiques régénératives (culture sur sols vivants, agroforesterie...). Les enfants pourront aussi participer aux observations et à des petits ateliers. La journée s'achèvera par un verre de l'amitié et, pour les enfants qui le souhaitent, par une chasse au trésor.

**Samedi 17 juin de 14h à 15h, de 15h à 16h et de 16h à 17h
Dimanche 18 juin de 10h à 11h, de 14h à 15h, de 15h à 16h
et de 16h à 17h**
Champagne Valérie et Gaël Dupont, 9 rue de la Liberté
51120 Reuves

JOURNÉES PORTES OUVERTES AU GAEC DE LA FORÊT Nouvelle-Aquitaine, Haute-Vienne (87)



Le GAEC de la Forêt est une exploitation familiale de 5 générations. Pour les JNagri, les exploitants organiseront sur leurs terres un marché de producteurs (miel, légumes, fromages, vins, viandes...), une visite de la ferme ainsi que des dégustations. Le dimanche, un repas champêtre est proposé sur réservation.

Samedi 17 juin de 11h à 19h

Dimanche 18 juin de 12h à 14h

Réservation : 06 84 82 66 71 ou 06 88 73 72 31

GAEC de la Forêt, chez Grenier 87520 Veyrac

BALADE CENOTOURLISTIQUE Occitanie, Tarn (81)

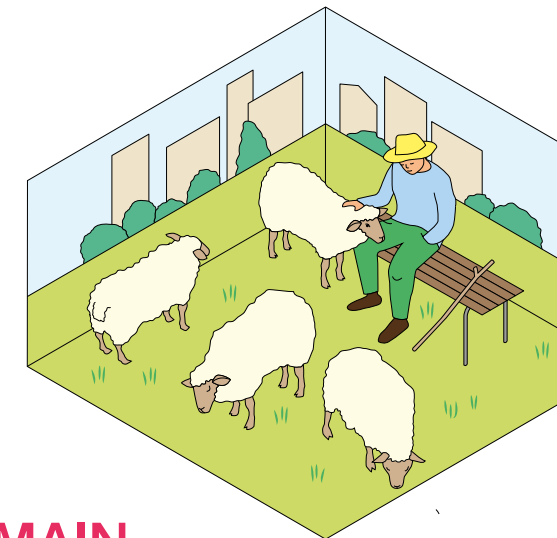
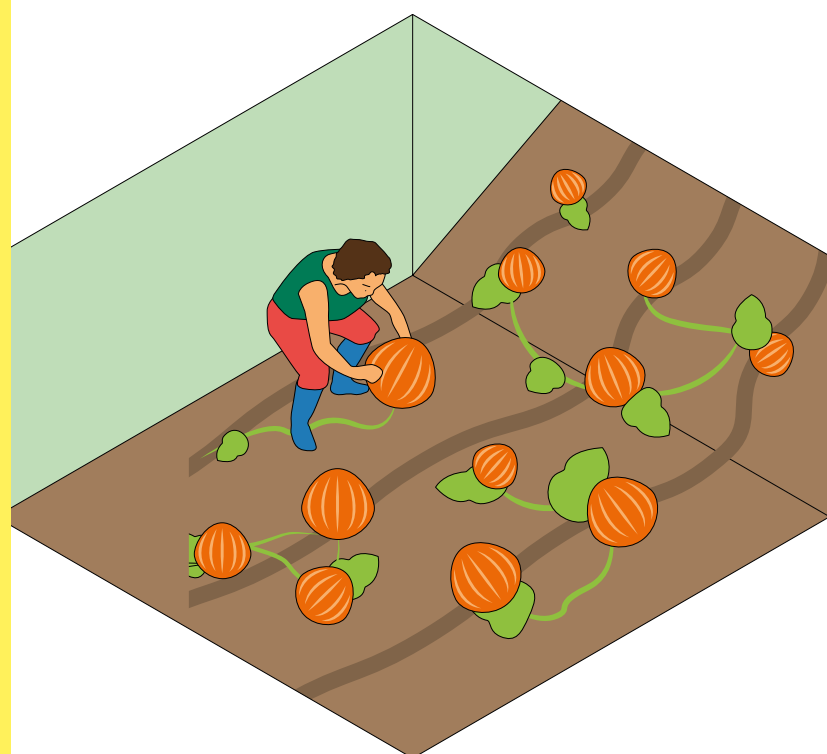


Le château de Lacroux proposera aux participants de s'engager sur un sentier découverte et guidé des cépages, passant à travers les vignes. Cette randonnée facile de 40 minutes permettra de découvrir les cépages locaux gaillacois qui donnent leur caractère et leur typicité aux vins rouges, rosés et blancs en AOC Gaillac 1^{res} Côtes du château. Le sentier offrira aussi des panoramas à couper le souffle sur le vignoble, des Pyrénées jusqu'à la Montagne Noire et les Monts de Lacaune.

Dimanche 18 juin de 10h à 18h30

Château de Lacroux, Lacroux 81150 Lincarque

www.chateaudelacroux.com



VERS L'AGRICULTURE DE DEMAIN

IMPACTS ET CHANGEMENTS CLIMATIQUES : LES SOLUTIONS DE L'IT2 POUR DEMAIN Martinique



L'institut Technique Tropical (IT2) est un institut technique agricole basé en Guadeloupe et en Martinique. Créé en 2008 par les professionnels de la filière banane (ex-ITBAN), il devient IT2 en 2011 en élargissant son expertise et ses travaux aux cultures tropicales (banane, ananas, agrumes, maraîchage, tubercules...), hors canne à sucre. Reconnu officiellement par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, l'IT2 est un institut agricole dit « qualifié ». Il fait le lien entre le monde de la recherche fondamentale et les agriculteurs. Regroupant une dizaine de structures professionnelles sur les deux îles, l'IT2 mène des travaux chez les producteurs et en station expérimentale. Le but est de développer et de proposer aux acteurs agricoles locaux des solutions (techniques, biologiques, organisationnelles...) innovantes et économiquement viables. Pour les JNagri, le public pourra partir à la découverte des travaux de l'institut, de ses perspectives et de ses problématiques quotidiennes.

Vendredi 16 juin de 8h à 18h et samedi 17 juin de 9h à 18h

Village Valora, quai des Tourelles 97200 Fort-de-France

<http://it2.fr>

LEMKEN AGROFORUM - 240 ANS D'INNOVATION Centre-Val de Loire, Loiret (45)



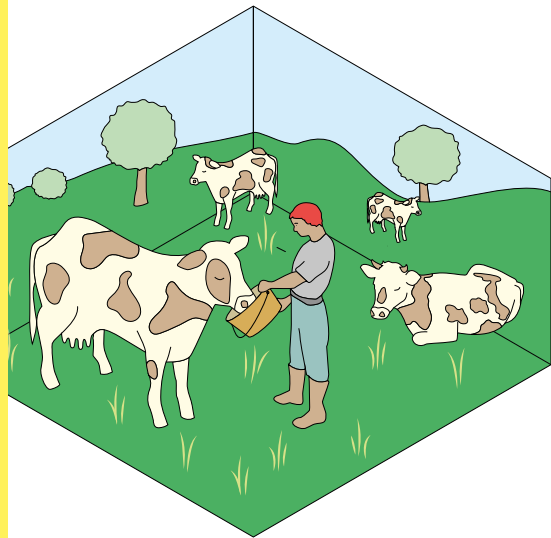
LEMKEN, entreprise familiale, visionnaire, apporte depuis plus de 240 ans des solutions innovantes en faveur d'une agriculture performante et durable. Le public pourra découvrir leurs solutions en travail du sol, semis et protection des cultures.

Vendredi 16 juin de 8h30 à 18h

LEMKEN France, 353 Le Grand Bouland

45760 Boigny-sur-Bionne

<https://lemken.com/fr/>



QU'EST-CE QUE L'IRRIGATION DE PRÉCISION ? Centre-Val de Loire, Indre-et-Loire (37)



Doté d'un domaine expérimental de 166 hectares, l'INRAE mène des recherches et des expérimentations aux champs. L'observatoire de recherche en environnement dédié à l'évaluation de la productivité et des impacts environnementaux des systèmes de culture (air, eau, sol, plantes) ouvrira ses portes aux scolaires pour les JNAgri. Les élèves découvriront une rampe d'irrigation de précision, innovation remarquable d'INRAE, le premier équipement de ce type en France à vocation expérimentale.

Vendredi 16 juin de 10h à 16h
Centre INRAE Val de Loire 37380 Nouzilly
www.inrae.fr/centres/val-de-loire

VISITE DE LA FERME EXPÉRIMENTALE LA SOURCE BRETAGNE Bretagne, Finistère (29)



La Source Bretagne est une ferme expérimentale d'un négoce agricole où depuis cinq ans, Damien Le Nanmène effectue différents tests sur des parcelles de cultures afin de réduire son usage de produits phytosanitaires. Pour les Journées Nationales de l'Agriculture, l'exploitant fera la visite de la ferme ainsi que l'état des travaux réalisés en partageant les perspectives à venir pour une nouvelle agriculture.

Vendredi 16 juin de 10h à 16h
Sur inscription : regis.cann@groupeelasource.fr
La Source Bretagne, 5 route de Kerlaudy 29420 Plouénan

VENEZ IMAGINER LA FERME DU FUTUR AVEC DES ÉTUDIANTS INTERNATIONAUX Hauts-de-France, Nord (59)



Les étudiants européens et leurs professeurs mènent ensemble depuis plusieurs mois un travail consistant à analyser l'état actuel de l'agriculture dans 7 pays et à proposer un nouveau cursus de formation répondant aux nouveaux enjeux de l'agriculture en faisant un focus sur l'utilisation des technologies du numérique, sur l'agroécologie, le changement climatique et la durabilité en agriculture. Dans le cadre de ce travail de fond, ils organiseront un atelier de réflexion collective pour imaginer ensemble la ferme du futur.

Vendredi 16 juin de 13h30 à 17h30
Sur inscription : pauline.laforge@junia.com
Junia, 2 rue Norbert Ségard 59000 Lille
<http://junia.com>

FERME AQUAPONIQUE DE L'ABBAYE Grand Est, Vosges (88)



La ferme de l'Abbaye propose de faire découvrir sa méthode de culture, l'aquaponie, qui réunit les plantes et les poissons dans un même système de culture et d'élevage. Noémie animera une visite guidée d'1h30 parmi les légumes et les poissons.

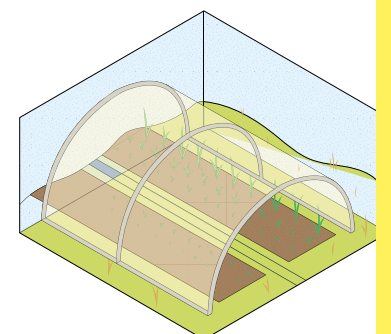
Samedi 17 juin de 10h à 12h et de 14h30 à 17h
Sur inscription : contact@lavenirestdanslassiette.fr
ou 06 84 03 22 82
7€/adulte - 5€/enfant
Ferme aquaponique de l'Abbaye,
60 les Champs de la Corvée 88390 Chaumousey

MONGEZ-MOI : MARAÎCHAGE EN HYDROPONIE Occitanie, Gers (32)



Mongez-moi est une serre de 750 m² de maraîchage. Pour les JNAgri, ses exploitants proposeront au public de venir apprendre ce qu'est le maraîchage en hydroponie, cette technique de production innovante qui consiste à faire pousser des plantes dans l'eau. Au programme : visite guidée de la serre, explication du principe de l'hydroponie, découverte et dégustation des plantes produites. En fin de visite guidée, il sera possible d'acheter des légumes et des plantes aromatiques sur place à la serre (paiements acceptés uniquement par chèques ou espèces).

Samedi 17 et dimanche 18 juin de 10h à 12h
Mongez-moi, 647 chemin du Monge 32220 Puylausic



DÉCOUVERTE DE L'EXPLOITATION LE PANIER DE LA COMTESSE Provence-Alpes-Côtes d'Azur, Vauchuse (84)



La ferme Le panier de la Comtesse invitera à venir découvrir sa serre en verre avec panneaux photovoltaïques de 2,4 hectares à Uchaux. De nombreux fruits et légumes y sont cultivés en pleine terre et les visiteurs pourront composer leur propre panier de produits de saison : fraises, tomates, ail, sauce tomate, pois chiche et lentilles... Ce sera aussi l'occasion de déguster le fameux ail noir de la maison.

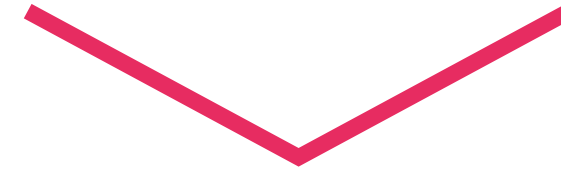
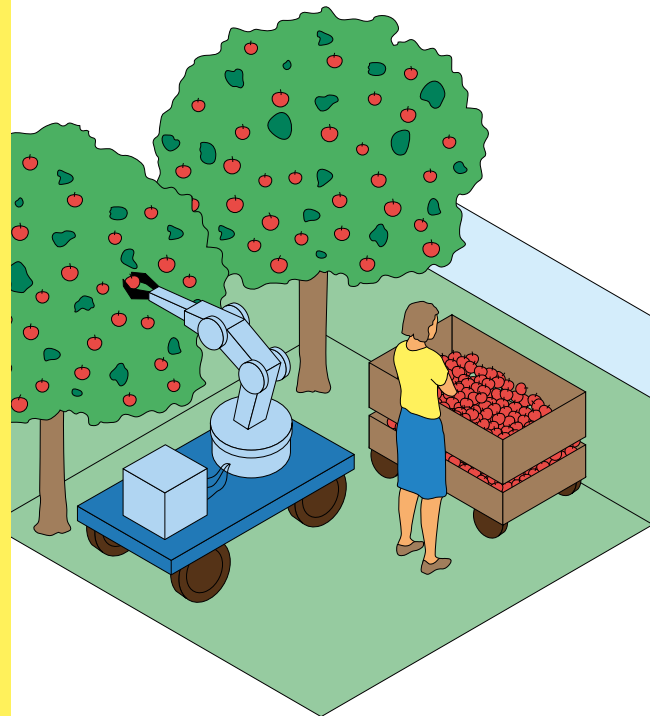
Samedi 17 juin de 10h à 18h
Le panier de la Comtesse,
215 chemin de la Comtesse 84100 Uchaux
www.lacomtesse-agri.fr

ATELIER LA FRESQUE AGRIALIM Nouvelle-Aquitaine, Gironde (33)



Un atelier participatif, accessible à partir de 16 ans, sera organisé pour comprendre les enjeux de notre modèle agricole et alimentaire pour se rassembler et échanger sur les actions à mener pour y répondre. Développée en partenariat avec l'ADEME (Agence de la transition écologique), la Fresque Agri'Alim s'appuie sur plus de 150 documents de référence et la contribution d'experts des nombreux domaines concernés par notre alimentation : environnement, économie, société... Au programme de cet atelier : tour de table, réalisation de la Fresque Agri'Alim en équipes, débrief des enjeux, échange sur les actions à mener au niveau du territoire.

Samedi 17 juin de 14h à 17h
Maison Écocitoyenne Bordeaux Métropole,
quai Richelieu 33000 Bordeaux
Sur inscription : <https://maisoneco.bordeaux-metropole.fr/s-inscrire-a-un-atelier>
<https://fresqueagrialim.org/>



ENTREPRISE ET DÉCOUVERTE



Entreprise et Découverte est l'association nationale de la visite d'entreprise, qui a pour objectif la valorisation et la promotion de la filière « visite d'entreprise » (ou tourisme de savoir-faire). Pour la première fois, elle s'associe aux JNagri pour mettre en lumière le terroir français et les entreprises qui perpétuent des savoir-faire emblématiques. Plus de 120 animations permettront au public de découvrir ces entreprises à travers tout le territoire.

<https://www.entrepriseetdecouverte.fr/>

VISITE GUIDÉE DE LA MOUTARDERIE FALLOT Bourgogne-Franche-Comté, Côte-d'Or (21)



La Moutarderie Fallot est une maison indépendante bourguignonne et familiale depuis 1840. Dotée d'un outil industriel performant, elle a su préserver le savoir-faire de l'artisan moutardier. La Moutarderie Fallot propose au public des JNagri de venir à Beaune pour découvrir la moutarde en Bourgogne : un parcours muséographique pour la découverte et un parcours « sensations fortes » pour une approche sensorielle seront accessibles.

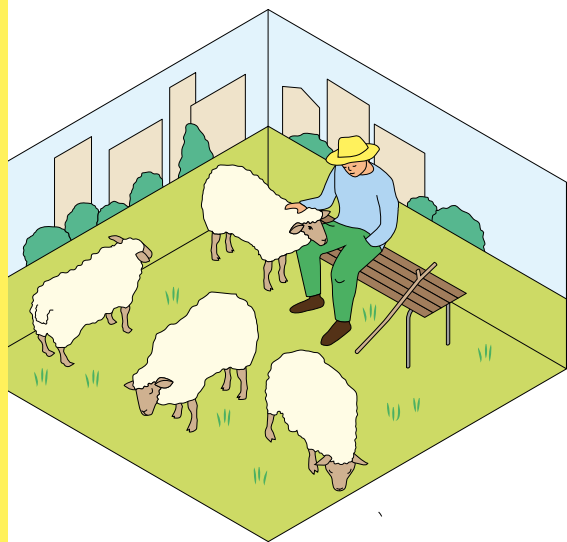
Vendredi 16 et samedi 17 juin de 9h à 18h
Sur inscription : www.fallot.com/parcours-de-visites
Moutarderie Fallot, 31 rue Faubourg Bretonnière
21200 Beaune

DÉCOUVERTE D'UNE FERME À SPIRULINE Auvergne-Rhône-Alpes, Rhône (69)



Créée en 2017, cette exploitation familiale de mère en fille est spécialisée dans la production de spiruline. La spiruline est un superaliment doté d'une valeur nutritionnelle exceptionnelle. Elle contient plus de 60% de protéines, des vitamines, des minéraux, des oligoéléments, des antioxydants et beaucoup de fer. Pour les JNagri, une visite et des échanges seront au programme d'une journée conviviale.

Vendredi 16, samedi 17 et vendredi 18 juin de 9h à 19h
Sur inscription : www.entrepriseetdecouverte.fr/visite/spiraline/?highlight=EARL+FILLIW+%28SPIRALINE%29
EARL Filliw, 11 bis route de Charly 69390 Vourles
www.spiraline.fr



VISITE DES CAMELS D'ISIGNY ET VENTE À L'USINE Normandie, Calvados (14)



Dans cet espace de 350 m², le public sera invité à découvrir le savoir-faire qui se cache derrière la fabrication des caramels et les richesses du terroir d'Isigny. Un parcours thématique sera à suivre afin de mieux connaître le territoire normand et ses atouts, l'histoire de la Coopérative d'Isigny Sainte-Mère et ses spécialités laitières. Le magasin de l'usine sera ouvert afin que chacun puisse repartir avec les gourmandises de son choix.

Vendredi 16, samedi 17 et dimanche 18 juin de 9h à 19h

Sur inscription : visite@caramels-isigny.com

ou 02 31 51 39 89

Tarifs : 4€/adulte, 2,50 €/jeune, gratuit pour les moins de 6 ans

Caramels d'Isigny, rue du 19 Mars 1962 14230 Isigny-sur-Mer

DÉCOUVREZ LE MOULIN D'UZÈS ! Occitane, Gard (30)



Le Moulin d'Uzès produit l'huile d'olive de Nîmes AOP (conventionnelle ou bio) réalisée avec la célèbre olive verte « Picholine ». Leur spécialité est également l'huile d'olive « Goût à l'ancienne » réalisée à partir d'olives fermentées. Pour les JNAgri le Moulin organisera des visites libres et guidées.

Vendredi 16 et samedi 17 juin de 9h à 12h puis de 14h à 19h

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

<https://lemoulinduzes.com/>

VISITE DE LA FROMAGERIE E. GRAINDORGE Normandie, Calvados (14)



Les ateliers de production de la fromagerie E. Graindorge ouvriront leurs portes pour les JNAgri. À travers un couloir de galeries vitrées, le public pourra découvrir toutes les étapes de fabrication du Livarot et du Pont l'Évêque.

Vendredi 16 et samedi 17 juin de 9h30 à 12h30

puis de 14h à 17h

Fromagerie Graindorge, 42 rue du Général Leclerc
14140 Livarot

www.graindorge.fr

VISITE LIBRE DE LA ROSERAIE DU VAL-DE-MARNE

Ile-de-France, Val-de-Marne (94)



Œuvre de Jules Gravereaux, la Roseraie du Val-de-Marne, dessinée en 1899 par Edouard André, est la première roseraie occidentale. Véritable conservatoire vivant de roses anciennes, le domaine actuel présente une chronologie de collections exceptionnelles. Rencontres et échanges s'y succèdent entre scientifiques, botanistes, roséristes et hybrideurs. L'exubérance des formes, la profusion des couleurs, la prodigalité des parfums enchantent les promeneurs. La roseraie a obtenu le label « jardin remarquable ». Elle est classée à l'Inventaire supplémentaire des monuments historiques.

Vendredi 16, samedi 17 et dimanche 18 juin de 10h à 19h

Roseraie du Val-de-Marne, rue Albert Schweitzer,
94240 L'Hajj-les-Roses

<https://roseraie.valdemarne.fr>

VISITE DES CAVES ROQUEFORT SOCIÉTÉ

Occitanie, Aveyron (12)



Le Roquefort est la plus ancienne des AOC françaises, datant de 1925. À travers la visite des caves et des animations proposées, le public découvrira la grande aventure du Roquefort Société, son histoire ancienne et savoir-faire d'aujourd'hui. La visite s'achèvera par un moment inoubliable : la dégustation des trois roqueforts dans des associations inédites.

Vendredi 16 et samedi 17 de 10h à 12h puis de 13h30 à 17h

Tarifs : 7,50€/personne par adulte, 4,50€/personne

par enfant, gratuit jusqu'à 6 ans

Roquefort Société, avenue François Galtier

12250 Roquefort-sur-Soulzon

<https://www.roquefort-societe.com/>

VISITE DES VERGERS DE NOYER ET DÉGUSTATION

Nouvelle-Aquitaine, Corrèze (19)



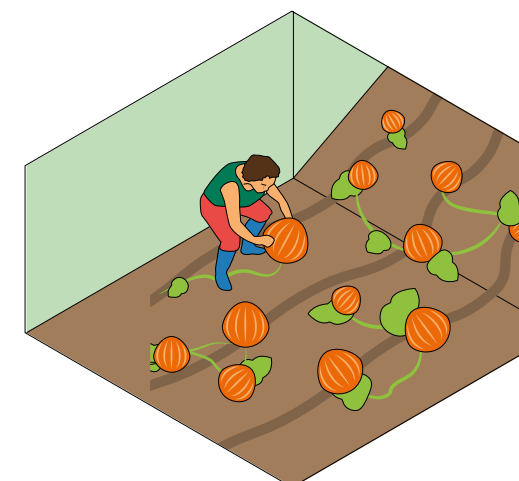
La noyeraie du Moulin de la Vie Contée ouvrira ses portes afin de partager avec les visiteurs leur travail, depuis la conduite des vergers de noyer jusqu'au travail de moulinier en passant par les ateliers. Une dégustation sera offerte en fin de visite.

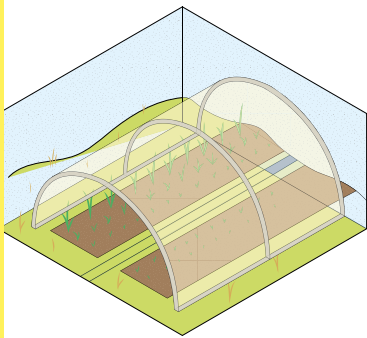
Vendredi 16, samedi 17 et dimanche 18 juin de 10h à 12h

puis de 14h30 à 18h

Moulin de la Vie Contée, 19500 Ligneyrac

www.entrepriseetdecouverte.fr/visite/moulin-de-la-vie-contee/





VISITE DE LA BRASSERIE L'ALFORTVILLAISE

Île-de-France, Val-de-Marne (94)



La brasserie L'Alfortvillaise est née de l'envie de faire vivre une entreprise locale qui défend les valeurs de coopération, de créativité, de dynamisme, de goût et de bonne humeur. Première brasserie artisanale historique d'Alfortville, ce lieu de production est également un lieu d'accueil où le public aura le plaisir de découvrir savoir-faire et produits locaux.

Vendredi 16 juin de 11h à 22h
Samedi 17 juin de 10h à 22h
Brasserie L'Alfortvillaise, 2 rue des Essertes 94140 Alfortville
<https://lafortvillaise.com>

DÉCOUVERTE DE LA FABRICATION DES BONBONS DE JULIEN

Auvergne-Rhône-Alpes, Loire (42)



La marque Les bonbons de Julien existe depuis près de 10 ans et s'est installée dans un atelier artisanal existant depuis bientôt 40 ans dans le Parc naturel régional du Pilat. L'entreprise a pour ambition de moderniser le monde de la confiserie-chocolaterie traditionnelle : du bonbon et des chocolats vintage remis au goût du jour sont à découvrir, de la fabrication à la dégustation.

Vendredi 16 et samedi 17 juin de 10h à 12h puis de 14h à 19h
Dimanche 18 juin de 14h à 19h
Les bonbons de Julien, 48 boulevard d'Almandet
42220 Bourg-Argental
www.fabrique-julien.fr

LA BRASSERIE BLUE COAST OUVRE SES PORTES

Provence-Alpes-Côte d'Azur, Alpes-Maritimes (06)



La brasserie niçoise Blue Coast, qui s'est donné la mission de brasser des bières uniques, de haute qualité et de vivre à travers un engagement artisanal, ouvrira ses portes au public pour des visites, initiations et dégustations sous le ciel azuréen et la brise marine. Les participants s'initieront au processus de fabrication de la bière.

Vendredi 16 juin de 12h à 22h
Blue Coast Brewing Company, 18 chemin de Saquier
06200 Nice
<https://bluecoastbrewing.com/fr/>

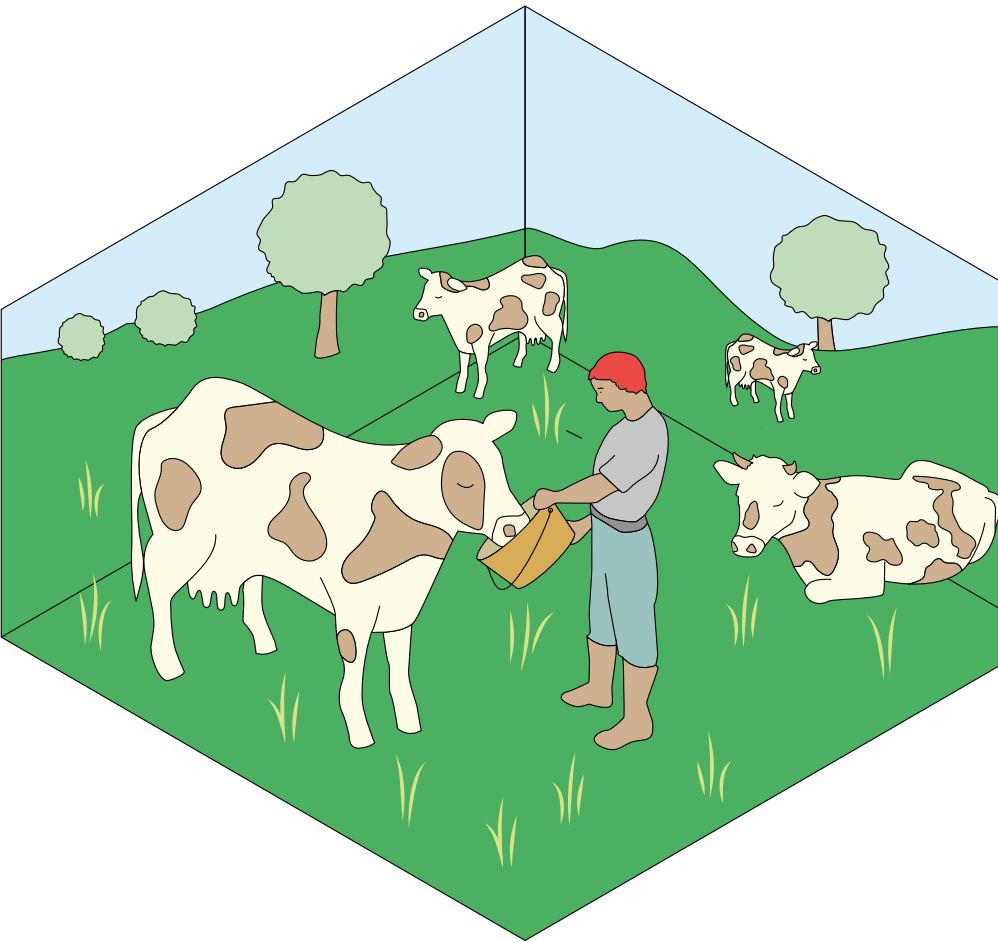
DÉCOUVERTE DU MONDE DES ABEILLES ET DÉGUSTATION DE MIEL

Occitanie, Aveyron (12)



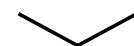
Nadia et Bruno, apiculteurs bio professionnels, recevront le public des JNAgri dans leur miellerie bio et partageront leur passion sur un parcours de visite unique, vivant et interactif, qui se conclura par une dégustation de 8-10 miels.

Vendredi 16 juin de 14h à 18h30
L'Arc en Miel, Mas de Rouby 12400 Saint-Affrique
www.entrepriseetdecouverte.fr/visite/arc-en-miel/?highlight=arc+en+miel





ORGANISATEURS ET PARTENAIRES



MAKE.ORG FOUNDATION

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

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

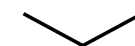
Ces programmes de trois ans sont soutenus par une large coalition réunissant les acteurs de référence sur le sujet - entreprises, associations, institutions. Leur expertise nous permet de co-construire et de mettre en œuvre ces actions qui auront un impact décisif à l'échelle nationale.

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

En 2018, nous avons lancé une consultation nationale, dans le cadre de laquelle 460 000 Français ont été amenés à répondre à la question « Comment permettre à chacun de mieux manger ? ». Celle-ci a fait ressortir la nécessité de reconnecter tous les Français avec leur patrimoine agricole et alimentaire au travers d'une ou plusieurs journées nationales. C'est à partir de là que sont fondées les Journées Nationales de l'Agriculture, dont la troisième édition se tient les 16, 17 et 18 juin 2023.

foundation.make.org

**MAKE.
ORG
FOUNDATION**



#AGRIDEMAIN

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

Pour raconter l'histoire de cette agriculture, sans artifice, avec réalisme, #agridemain s'appuie sur un réseau composé de 350 ambassadeurs situés sur l'ensemble du territoire. Les agricultrices et agriculteurs contribuent à informer et échanger avec les citoyens afin de :

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

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

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

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

agridemain.fr

#agridemain

COOPÉRATIVE U ENSEIGNE

Les Magasins U renouvellent leur soutien pour la 3^e édition des Journées Nationales de l'Agriculture.

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

Par ailleurs, ce sont déjà 35 démarches « Le Meilleur du local » qui ont été mises en place pour valoriser les produits locaux dans certains magasins d'un bassin commun (Le Meilleur d'Anjou, Le Meilleur des Alpes, Le Meilleur de Corse, Le Meilleur de Guyane...). Ces espaces dédiés aux produits locaux dans les 1 680 magasins de l'enseigne les mettent en valeur et constituent un élément distinctif qu'on lui reconnaît souvent.

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

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

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

www.magasins-u.com



Commerçants autrement

BONDUELLE

En s'associant aux Journées Nationales de l'agriculture pour la 3^e année consécutive, Bonduelle souhaite mettre en lumière l'engagement de ses agriculteurs partenaires au service de l'alimentation végétale et de la souveraineté alimentaire de la France.

Acteur engagé et incontournable dans le monde agricole depuis 170 ans, Bonduelle a tissé des liens étroits avec ses agriculteurs partenaires, dont certains travaillent avec le groupe depuis plusieurs générations.

À l'occasion de l'édition 2023, les 16, 17 et 18 juin prochains, deux fermes situées respectivement à Villiers-Herbisse, dans l'Aube, et à Lussan-Adeilhac en Haute-Garonne, seront parmi les hôtes de ces Journées Nationales de l'Agriculture. Deux sites qui présenteront des cultures différentes, carottes pour l'un et légumineuses pour l'autre, avec bien entendu différentes activités destinées à expliquer de façon ludique et pédagogique les différentes cultures et les pratiques agricoles associées.

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

L'occasion de découvrir, ou redécouvrir, la culture des légumes avec des gens passionnés.

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

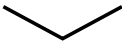
Grâce à l'ensemble de ses partenaires agricoles, Bonduelle prend soin chaque jour d'un patrimoine qu'il est particulièrement fier de partager à l'occasion des Journées Nationales de l'Agriculture. Cette initiative s'inscrit pleinement dans la mission du groupe Bonduelle : inspirer la transition vers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

À propos de Bonduelle

Nous voulons inspirer la transition vers l'alimentation végétale, pour contribuer au bien-être de l'Homme et à la préservation de la planète. Nous sommes une entreprise familiale française de 12 000 salariés et nous innovons avec nos agriculteurs partenaires depuis 1853. Nos produits prêts à l'emploi sont cultivés sur 70 000 hectares et commercialisés dans 100 pays, pour un chiffre d'affaires de 2 203 M€.

www.bonduelle.fr





MARCHÉ INTERNATIONAL DE RUNGIS

Rungis Marché International, le plus grand marché de produits frais au monde

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

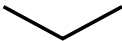
Le temple du goût et de la gastronomie

Le Marché international de Rungis a acquis sa réputation de pôle gastronomique de référence grâce à la diversité incomparable des produits qui y sont commercialisés, des produits d'entrée de gamme aux produits d'exception, mais aussi par la place importante accordée aux appellations d'origine et de qualité issus de toutes les régions de France et d'Outre-mer. On trouve, en effet à Rungis, la plus large gamme imaginable de produits AOC, AOP, IGP, Label rouge et autres labels qualité, y compris bien sûr les produits biologiques, auxquels un pavillon entier est dédié.

Le *made in France* au Marché international de Rungis

Bien que le Marché international de Rungis ait une dimension internationale, une proportion élevée des produits commercialisés est d'origine française. Cette gamme « Made in France », représentative de la diversité de l'agriculture et de l'agroalimentaire de notre territoire, constitue un atout essentiel pour le Marché. Les acheteurs les plus exigeants du monde entier viennent en effet s'approvisionner en produits emblématiques de la gastronomie française, reconnue depuis 2010 au patrimoine immatériel de l'UNESCO. L'important débouché que représente Rungis a permis à de nombreux agriculteurs et PME de l'agroalimentaire de pérenniser leur outil de travail, de développer leur clientèle et de créer de l'activité nouvelle et des emplois. Si l'on trouve à Rungis des produits d'origines très diverses, permettant de répondre à tous les besoins, le Marché constitue un acteur clé de la filière agroalimentaire de la France, un secteur vital de son économie.

www.rungisinternational.com



LA RÉGION ÎLE-DE-FRANCE

Pour la première fois, la Région Île-de-France et Île-de-France Terre de saveurs sont partenaires des Journées Nationales de l'Agriculture.

Cette 3^e édition permettra à nouveau de faire découvrir aux Franciliens le foisonnement des agricultures et des produits disponibles dans la Région Île-de-France et à travers eux, la marque régionale « PRODUIT EN Île-de-France ».

On ne rappellera jamais assez en effet, que près de la moitié du territoire francilien est consacré à l'agriculture !

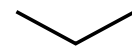
Ce sont ainsi plus de 4 425 exploitations, que la Région s'efforce d'accompagner pour faire de l'agriculture francilienne une agriculture résiliente, durable et qui nourrit les Franciliens. En ce sens, la transmission et l'installation de jeunes agriculteurs est une priorité érigée en cause régionale dans le cadre du Pacte Agricole voté en 2018, avec un objectif de 200 nouvelles installations annuelles. De même, face à la recrudescence d'événements climatiques extrêmes aux conséquences souvent dramatiques pour nos productions, l'adaptation au changement climatique des exploitations agricoles a été portée au cœur du récent plan régional pour l'adaptation au changement climatique, adopté à l'automne dernier. Enfin, plus de résilience, c'est aussi pouvoir capter et maintenir la valeur créée sur les exploitations, en développant des ateliers de transformation et les circuits courts. La Région Île-de-France a investi ainsi 150 M€ pour accompagner ses agriculteurs, au travers notamment d'un soutien aux investissements agricoles pour la modernisation, la transition et la diversification des exploitations, d'une aide à l'installation du jeune agriculteur simplifiée et renforcée, et plus globalement de soutien au conseil et à la formation tout au long du parcours de l'exploitant.

Durant ces 3 jours, c'est en tout, 100 exploitations et autres structures agricoles qui auront le plaisir d'accueillir le public en Île-de-France. L'occasion de découvrir leur métier, leur savoir-faire et leur quotidien. Lycées agricoles, associations, maraîchers, éleveurs, arboriculteurs, apiculteurs, céréaliers, fromagers pour ne citer que cela, proposeront des visites pédagogiques, des dégustations, de la vente à la ferme et bien d'autres animations qui raviront petits et grands. L'occasion de découvrir également certains des adhérents à la marque alimentaire régionale PRODUIT EN Île-de-France.

Valérie Lacroute
Vice-présidente chargée de l'Agriculture et l'Alimentation
Présidente d'Île-de-France Terre de saveurs

www.iledefrance.fr
www.iledefrance-terredesaveurs.fr





INVIVO

Le groupe InVivo renouvelle son soutien pour la 3^e édition des Journées Nationales de l'Agriculture, pour permettre au grand public de découvrir les multiples facettes de l'agriculture.

Le groupe InVivo est l'un des premiers groupes européens agricoles avec un chiffre d'affaires de près de 12 milliards d'euros, dont plus de la moitié réalisée en France. Et un effectif de plus de 14 500 salariés, dont près de 11 000 en France. Implanté dans 38 pays, il regroupe 90 sites industriels, dont 63 en France.

Ce pilier de la souveraineté alimentaire intervient sur toute la chaîne de valeur, de la fourche à la fourchette, en étant *leader* sur chacune de ses quatre grandes activités stratégiques : Négoce international de grains, Agriculture, Agroalimentaire (malterie, pôle blé, vin), et Jardinerie et Distribution alimentaire. Un pôle global transverse de solutions innovantes et digitales complète ce dispositif.

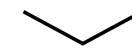
Au service de la transition agricole, l'ambition d'InVivo est d'accompagner la transformation de la Ferme France et de soutenir la souveraineté alimentaire européenne.

« Aujourd'hui, il faut regarder l'alimentation mondiale comme un bien commun à protéger. Ce n'est pas acquis. InVivo relève ce challenge en déployant des solutions et des produits innovants et responsables, en ligne avec les principes de l'agriculture régénératrice, au bénéfice des agriculteurs et des consommateurs ».

Thierry Blandinières, directeur général

Soucieux de son impact sur son écosystème, InVivo est devenu société à mission en octobre 2023. Par son histoire coopérative, le groupe InVivo porte cet ADN de l'intérêt collectif, au cœur de la société à mission. En adoptant cette qualité, InVivo s'est publiquement engagé à mettre son modèle économique au service de la transition agricole et alimentaire.

www.invivo-group.com



TSE

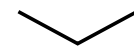
TSE est une entreprise française, fondée en 2016 par Mathieu Debonnet et Pierre-Yves Lambert, experts en énergie solaire. TSE est un développeur et producteur indépendant d'énergie solaire, présent sur l'ensemble de la chaîne de valeur et gère le développement, le financement, la construction et l'exploitation des projets de centrales solaires photovoltaïques et agrivoltaïques. Son parc en exploitation est composé de 17 centrales solaires soit l'équivalent de la consommation électrique de 130 000 habitants. En septembre 2021, TSE a inauguré la deuxième plus grande centrale photovoltaïque de France située à Marville dans la Meuse pour une surface de 150 hectares. Chaque année, l'équivalent de 90% de la consommation annuelle d'une ville comme Verdun y est produit.

Avec une solution totalement innovante d'ombrière agricole, TSE est également un des *leaders* de l'agrivoltaïsme avec pour objectifs de lutter contre les aléas climatiques grâce à la protection des cultures et à l'amélioration du bien-être des animaux d'élevage. L'entreprise a inauguré en septembre 2022 sa première canopée agricole, innovation mondiale à Amance en Haute-Saône sur une parcelle de grandes cultures.

En avril 2023, TSE a levé 130 millions d'euros en capital avec pour ambition de continuer son développement dans les domaines de l'agrivoltaïsme et de faciliter le déploiement de nouvelles innovations. Elle fait partie du *consortium* Holosolis qui va créer une *giga*factory de production de panneaux solaires.

tse.energy





MUTUALIA

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

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

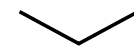
Ancrée localement depuis l'origine, Mutualia a développé des liens de confiance forts et durables avec ses adhérents, les acteurs locaux ou encore les associations. Nous préservons le lien de proximité avec nos adhérents et nous nous attachons à l'entretenir et à l'enrichir au quotidien. Mais notre conception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

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

www.mutualia.fr



Entre nous, c'est humain



AXEMA

C'est avec grand plaisir qu'Axema, syndicat des agroéquipements et de l'agroenvironnement participe pour la première fois aux Journées Nationales de l'Agriculture.

Axema représente 230 industriels et 93% du marché français de l'agroéquipement.

Devant nous des défis majeurs : d'ici 2030, 1 agriculteur sur 2 partira à la retraite et 10 000 postes de techniciens / mécaniciens seront à pourvoir. L'attractivité des métiers est donc un sujet central pour notre syndicat.

Notre secteur a beaucoup évolué en 15 ans avec le développement de l'intelligence artificielle, la robotique, le numérique et l'agriculture de précision : il faut le faire savoir !

Il n'y aura pas de souveraineté alimentaire sans machinisme agricole.

Les Journées Nationales de l'Agriculture offrent une opportunité unique de sensibiliser le grand public aux enjeux de notre secteur.

www.axema.fr



AGENCE BIO

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

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

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

Ses principales missions sont :

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

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

www.agencebio.org



SEMAE

SEMAE, l'interprofession de toutes les semences et de tous les usages, accompagne au titre de mécène la 3^e édition des Journées Nationales de l'Agriculture.

Les semences et les plants sont au cœur des solutions et, parmi les missions de l'interprofession, il y a celle de faire connaître les métiers, les secteurs et les acteurs de la filière à travers un soutien aux manifestations qui les valorisent notamment auprès du grand public.

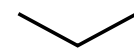
C'est pourquoi, comme en 2021 et en 2022, SEMAE mobilise à nouveau l'ensemble de ses professionnels sur tout le territoire : agriculteurs multiplicateurs, entreprises de sélection, laboratoires de recherche, distributeurs... Nombreux sont ceux qui ouvriront leurs portes à l'ensemble des visiteurs afin de leur permettre de mieux connaître et comprendre les métiers des semences et plants à travers des animations, des ateliers pédagogiques, des activités ludiques, des échanges, des démonstrations, des dégustations, la vente directe de produits... Quel que soit le dispositif retenu dans les lieux d'accueil, les JNagri offrent une nouvelle fois au public l'opportunité de découvrir le rôle essentiel de la semence en termes d'alimentation, de biodiversité ainsi que les solutions portées par les professionnels face aux défis alimentaires, climatiques, économiques et sociétaux actuels et futurs.

SEMAE représente l'ensemble des acteurs de la filière dans leur diversité, celle des productions et des espèces. Elle est présente sur tout le territoire français à travers ses 6 délégations régionales. Les 54 fédérations et associations professionnelles membres de l'interprofession regroupent 17 900 agriculteurs multiplicateurs, 240 entreprises de production et 70 entreprises de sélection. SEMAE les accompagne en leur offrant un espace de dialogue, d'échange et de concertation, leur permet de prendre des décisions collectives et de signer des accords interprofessionnels ou encore assure la promotion de la filière en France et à l'étranger. L'interprofession présente en outre la particularité depuis 1962 d'assurer une mission de service public de contrôle de la qualité des semences. La filière des semences et plants française est une filière d'excellence et d'avenir. Il s'agit d'un secteur pourvoyeur d'emplois diversifiés dans les territoires (11 000 emplois) et résolument tourné vers l'export générant un chiffre d'affaires annuel de plus de 3 Md€ offrant à la France le 1^{er} rang de producteur européen de semences (393 000 ha) et celui de 1^{er} exportateur mondial de semences agricoles hors légumes secs (1,9 Md€).

Nos valeurs : la responsabilité, vis-à-vis de la société, compte tenu de la place des semences et plants en amont de la chaîne agroalimentaire ainsi que pour contribuer à la sécurité alimentaire de tous ; L'ouverture et la transparence : ouverture à l'évolution des enjeux de la société, au dialogue, à l'écoute et au respect ; la transparence financière dans les actions, en interne comme en externe ; la solidarité, entre les différents métiers de la filière, entre les espèces ainsi que le souci du consensus et de l'intérêt du collectif ; l'innovation et le progrès pour défendre et promouvoir l'intérêt des semences et plants comme source de progrès et de solutions pour les différents types d'utilisations.

www.semae.fr





APECITA

L'apecita*, votre partenaire emploi et orientation en agriculture, agroalimentaire et environnement depuis 1954.

L'apecita est présent dans toute la France, au plus près des besoins du terrain, avec ses 14 délégations régionales et ses 50 collaborateurs.

Notre mission principale est de favoriser la rencontre entre les employeurs et les personnes à la recherche d'un emploi, d'un stage, d'une alternance ou d'une orientation.

Comment ?

- Nous intervenons dans les centres de formation afin de présenter le marché de l'emploi, les débouchés et préparer les jeunes dans leur recherche d'un emploi ou d'un stage,
- Nous conseillons et orientons les candidats dans leurs projets professionnels,
- Nous accompagnons les entreprises dans leurs recrutements et leurs projets RH.

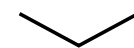
Les outils de l'APECITA pour promouvoir les formations, les métiers et les emplois en agriculture, agroalimentaire et environnement

- 2 sites « Emploi » : www.apecita.com, le site incontournable emploi dans nos filières et www.reseau-tee.net, le site emploi spécialisé en environnement
- 1 site « Orientation » : www.agrororientation.com, l'outil indispensable pour réussir son orientation. Toutes les formations, les établissements y sont recensés ainsi que de nombreuses fiches métiers.
- Notre journal *Tribune Verte* (bimensuel) pour avoir toutes les actus RH et formation en agriculture, agroalimentaire et environnement, et des cahiers expert par filière.
- Une apecita connectée avec une présence forte sur les réseaux sociaux (Instagram, LinkedIn, Twitter, Facebook) et une chaîne Youtube « Des métiers agri-agro » dédiés aux métiers.

Les Journées Nationales de l'Agriculture sont l'occasion pour l'APECITA de valoriser la diversité des métiers et des formations en agriculture, agroalimentaire et environnement et les offres d'emploi, de stage et d'alternance.

*apecita : association pour l'emploi des cadres, ingénieurs et techniciens de l'agriculture, l'agroalimentaire et l'environnement

www.apecita.com



FONDATION AVRIL

La fondation Avril est née de la volonté du monde agricole d'agir et de s'impliquer dans le domaine public, pour l'intérêt général et le développement durable, et plus spécifiquement au sein des territoires ruraux et auprès de leurs habitants les plus en difficulté, en France et en Afrique.

En France, la fondation Avril soutient la transition de l'agriculture vers des modèles créateurs de valeurs économique, sociale et environnementale durable. Elle intervient également dans les territoires pour promouvoir une alimentation saine et durable pour tous.

En 2018, la fondation Avril a lancé le concours Make IT Agri qui promeut l'entrepreneuriat, l'innovation numérique, robotique au service d'une agriculture et d'une alimentation durables, tout en favorisant le rapprochement entre agriculteurs et élèves ingénieurs pluridisciplinaires.

Dans le même temps, la fondation a lancé le fonds Agri Impact. Agri Impact prolonge la mission de la fondation Avril en France, en soutenant le développement des filières locales alimentaires et la production d'énergies renouvelables tout en accompagnant les agriculteurs.

En Afrique, la fondation Avril souhaite contribuer à la sécurité alimentaire des populations, en particulier sur l'enjeu protéine. Pour ce faire, elle a choisi d'accompagner l'organisation et la structuration des filières protéine végétale (alimentation humaine et animale) dans un « esprit interprofessionnel ». Au travers du développement des filières légumineuses, la fondation contribue à une agroécologie intensive indispensable au développement de la production et respectueuse de la biodiversité et du climat.

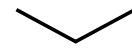
Depuis 2015, date de sa création, la fondation Avril a soutenu 106 projets et près de 60 associations.



Pour en savoir plus sur nos missions et
Scannez ce QR-Code

www.fondationavril.org

FONDATION • AVRIL
RECONNUE D'UTILITÉ PUBLIQUE

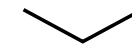


RADIO FRANCE

L'Agriculture d'aujourd'hui et de demain est un enjeu sociétal fondamental. Radio France, premier groupe radiophonique français avec plus de 15 millions d'auditeurs chaque jour, porte avec ses 7 radios nationales et ses 44 stations locales les valeurs d'un grand média de service public.

Entreprise au cœur de l'audio moderne, prescriptrice de culture, innovante, responsable et citoyenne, s'adressant à l'ensemble des publics sur l'ensemble des territoires, Radio France est fière d'accompagner une nouvelle fois les Journées Nationales de l'Agriculture pour sa troisième édition.

www.radiofrance.com



FRANCE BLEU

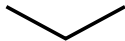
Radio généraliste dédiée à la vie locale, France Bleu fait entendre - en direct - la voix des Françaises et des Français, les fait dialoguer et valorise la richesse et la diversité des territoires. Avec son réseau unique de 44 antennes locales, France Bleu propose plus de 10 heures de programmes locaux par jour, porte plus de 4 000 partenariats et événements en région, et affiche une offre numérique de référence sur son site, sur l'application ICI et sur les comptes Twitter et Facebook associés.

Radio de la proximité, France Bleu a lancé « La Tournée des marchés » : plus de 40 rendez-vous, en direct des marchés de France, avec les producteurs, les artisans et tous les acteurs locaux du monde agricole qui font vivre, au quotidien, les circuits courts.

France Bleu est également présent sur le Salon International de l'Agriculture à Paris et le Salon International de l'élevage (SPACE) à Rennes avec France Bleu Armorique. 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

France Télévisions, partenaire de la troisième édition des Journées Nationales de l’Agriculture.

Dans la continuité du succès de la deuxième édition des Journées Nationales de l’Agriculture en 2022, le groupe France Télévisions est très heureux d’accompagner la troisième édition de cette manifestation, qui se déroulera sur l’ensemble du territoire du 16 au 18 juin 2023.

Cet événement est pleinement en phase avec l’ouverture régulière de nos antennes à la thématique agricole et au monde rural, afin de rapprocher les Français de leur agriculture, de tisser un lien toujours plus fort entre le public et les agricultrices et agriculteurs qui façonnent nos campagnes et nos territoires, qui nourrissent et font vivre la France et de nombreux pays. Plus que jamais nos antennes s’attachent à mettre en lumière un monde agricole battant et innovant, responsable et humain, pleinement conscient des enjeux de notre époque et acteur de la transition environnementale.

Nos éditions et rendez-vous en régions se feront le relais de ces Journées qui seront au plus près du terrain, des différents publics et des femmes et des hommes de toutes générations, attachés à l’excellence et à la transmission de leur savoir.

www.francetelevisions.fr

france•tv



REMERCIEMENTS

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

Les Journées Nationales de l’Agriculture bénéficient des appuis précieux de Coopérative U Enseigne et Bonduelle, grands mécènes de la manifestation. Le Marché international de Rungis, mécène, InVivo, TSE, Mutualia, INRAE, Axema, Agence Bio, SEMAE, Apecita et Fondation Avril, soutiens des Journées, renforceront l’organisation de la manifestation. La Région Île-de-France s’engage également dans les Journées Nationales de l’Agriculture avec des ouvertures sur l’ensemble de son territoire.

Le maillage sur l’ensemble du territoire sera assuré grâce au relai des partenaires réseaux de professionnels associés : Académie d’Agriculture de France, Acta, Association Française d’Agriculture Urbaine, Agriculteurs de Bretagne, AgriDées, AgroParisTech Alumni, ANEFA, Bienvenue à la ferme, Bleu Blanc Cœur, Blue Bees, Bouge ton coq, C’est qui le patron, Agricultures et territoires - Chambres d’agriculture, CoFarming, FNCUMA, Demain la Terre, Entrepreneurs des territoires, Entreprise et Découverte, FaireFrance, Fermes d’Avenir, Fermiers de Loué, FEVE, Filière CRC, FNA, FNSEA, FranceAgriTwittos, IHEDREA, Jeunes agriculteurs, JUNIA, Les agriculteurs ont du cœur, Manitou, CCMSA - Mutualité sociale agricole, Open AgriFood, Pour de bon, Pour une agriculture du vivant, PRODUIT EN Île-de-France, réseau des PAT, Sucrine Club, Syndicat des distillateurs indépendants, Terra Vitis, Trame, Vigneron indépendant et Vox Demeter.

CONTACTS PRESSE

AGENCE FAÇON DE PENSER

Corinne Lapébie

corinne@facondepenser.com

01 55 33 15 83

Anne-Lise Dudragne

anne-lise@facondepenser.com

01 55 33 15 30

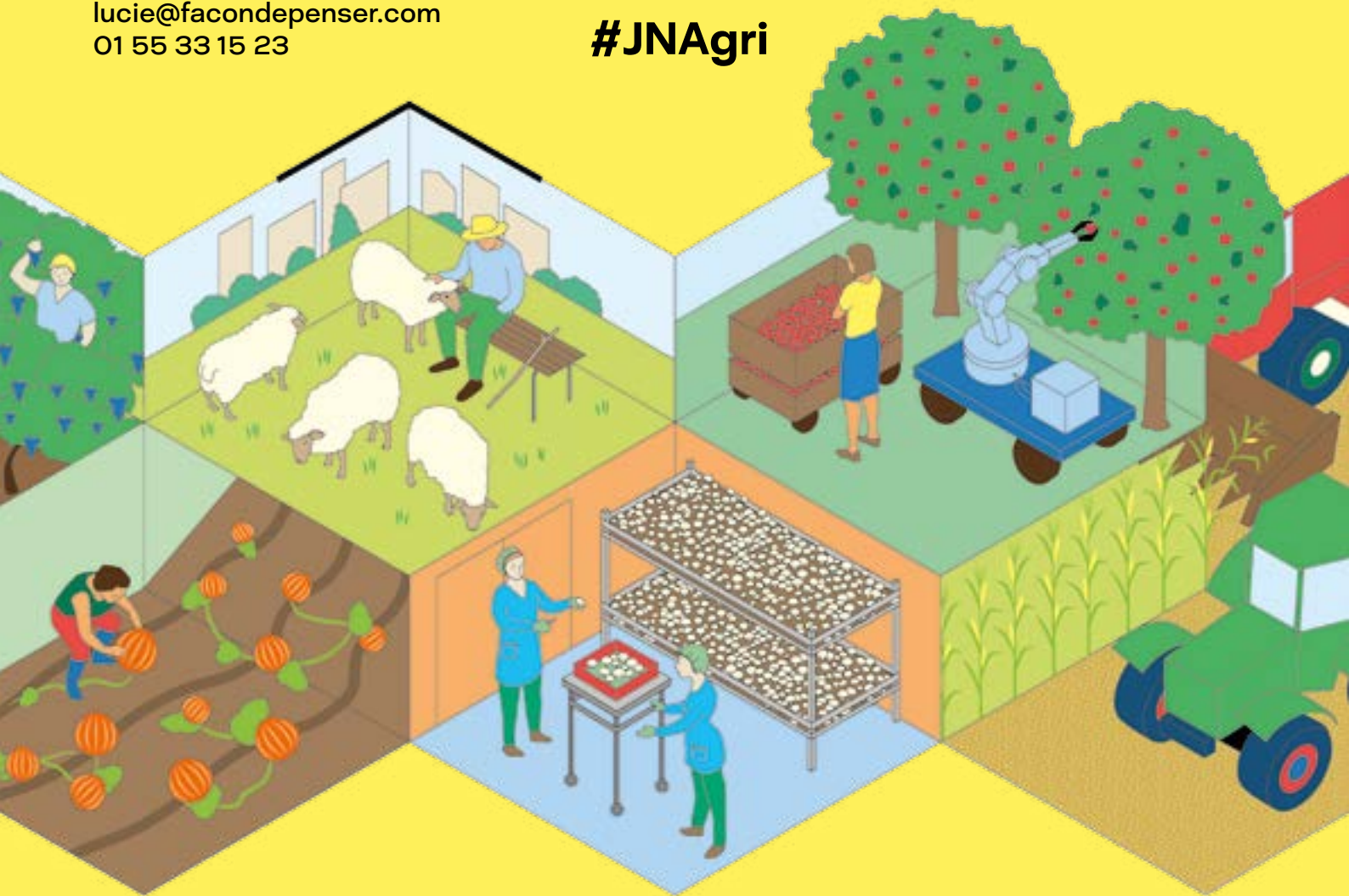
Lucie Chegaray

lucie@facondepenser.com

01 55 33 15 23

**Tout le programme sur :
www.journeesagriculture.fr**

#JNAgri



Soutenu
par



Organisé
par

#agridemain



Grands
mécènes



Commerçants autrement



Mécène



Soutiens



Partenaires
réseaux



Partenaires
médias

