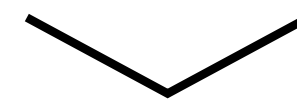


www.journeesagriculture.fr | #JNAgri

Mieux comprendre l'agriculture pour mieux consommer





LES COUPS DE CŒUR ET TEMPS FORTS DES JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE 2025

Du 6 au 9 juin 2025, partout en France, se tiendra la 5^e édition des Journées Nationales de l'Agriculture. Cette manifestation est devenue un moment privilégié de dialogue entre les Français et celles et ceux qui font l'agriculture d'aujourd'hui. De la ferme à l'assiette, des exploitations familiales aux centres de recherche, des écoles aux sites patrimoniaux, les curieux sont invités à découvrir les filières dans leur diversité.

UNE IMMERSION AU CŒUR DES TERRITOIRES

Pendant quatre jours, petits et grands auront accès aux coulisses afin de mieux comprendre le quotidien des femmes et des hommes qui font l'agriculture d'aujourd'hui. Pour cela, les professionnels ouvriront leurs portes pour des visites, des dégustations de produits locaux ou encore des ateliers pédagogiques qui seront autant d'occasions d'échanges.

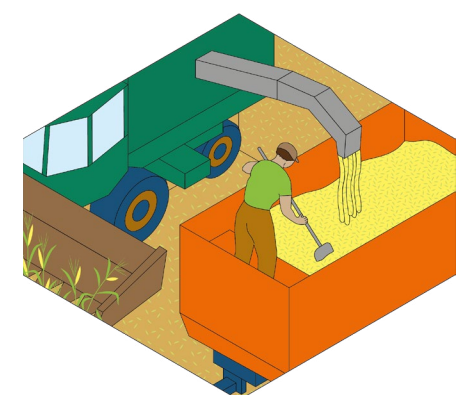
UNE THÉMATIQUE 2025 VISANT À ÉCLAIRER NOS CHOIX DE CONSOMMATION

En 2025, les Journées Nationales de l'Agriculture proposent le fil conducteur « Mieux comprendre l'agriculture pour mieux consommer ». Par cette thématique, l'ambition est d'aider chacun à comprendre les conséquences des modes de production, mais aussi prendre conscience de leur responsabilité en tant que consommateur.

La philosophe Gabrielle Halpern, marraine de cette 5^e édition, apportera sa réflexion sur l'hybridation des mondes : ruraux et urbains, diversification des activités, des centres d'intérêt, des cultures... Son regard contribuera à enrichir les échanges et à ouvrir de nouvelles pistes de dialogue entre société et agriculture.

DES TEMPS FORTS À NE PAS MANQUER ET DES « COUPS DE CŒUR »

Pour la 2^e année consécutive, le label « Coup de cœur » distingue des événements exemplaires, en lien avec la thématique, associant différents profils d'acteurs ou encore proposant une animation originale. Parmi les 60 dossiers reçus, 15 ont été retenus, en partenariat avec la Fondation Avril.



PARCOURS COMMENTÉS, DÉMONSTRATIONS, DÉBATS, BALADES, PIQUE-NIQUES ET MÊME SPECTACLES...

Les temps forts du programme permettront à chacun de partager de bons moments mais aussi d'exprimer ses attentes et peut-être d'esquisser collectivement une agriculture d'avenir, à la fois résiliente, responsable et ancrée dans les territoires.

L'an dernier, les JNAgri ont rassemblé plus de 220 000 visiteurs autour de 1 700 initiatives locales. Le programme 2025, qui s'enrichit chaque jour de nouveaux événements, est consultable à l'adresse :

www.journeesagriculture.fr

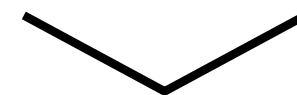
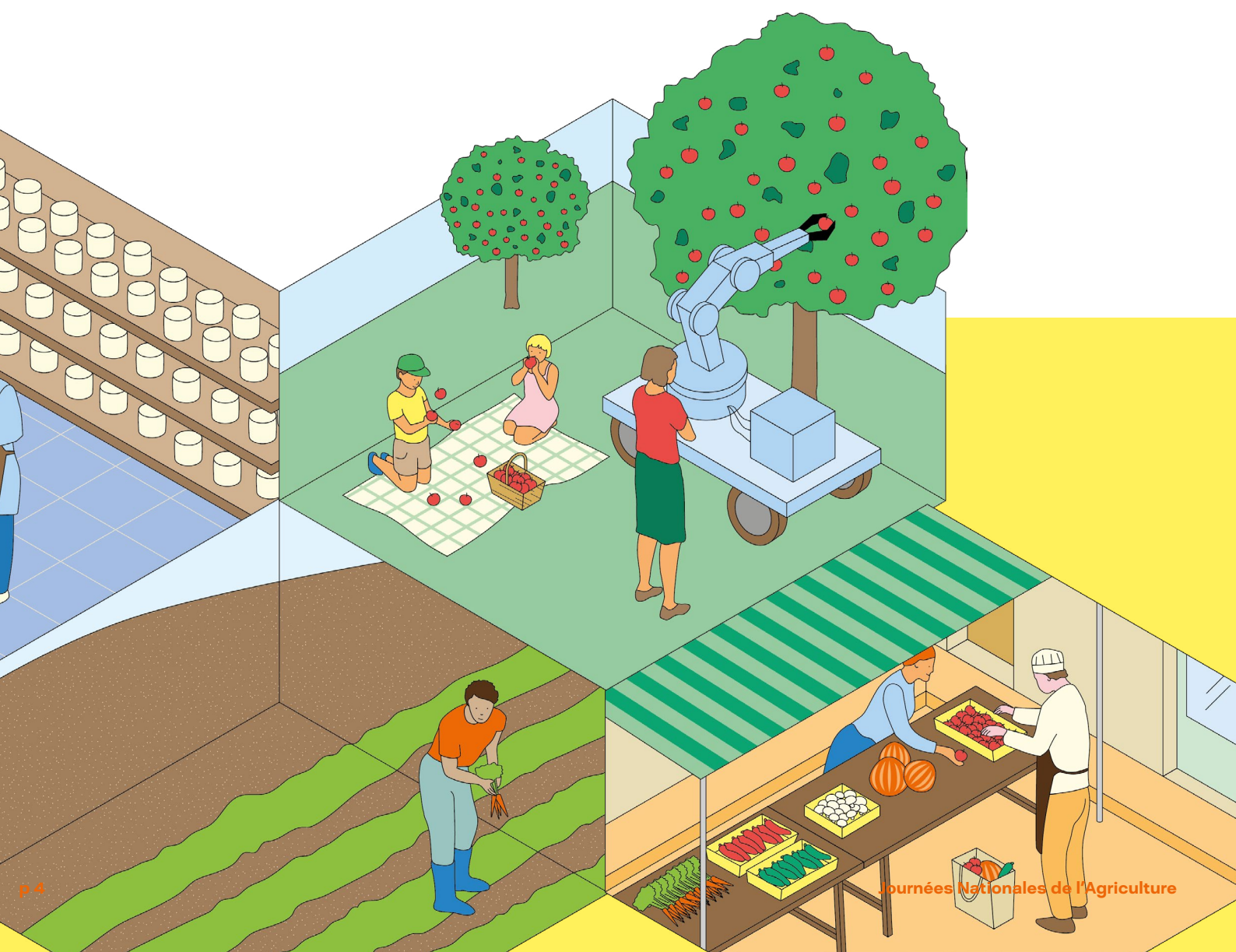
LES PARTENAIRES DE L'ÉDITION 2025

Grands mécènes : Coopérative U, Panzani

Mécènes : Marché international de Rungis, Bel

Avec le soutien de : Inrae, Fondation Avril, Axema, Semae

Partenaires réseaux : Agriculteurs de Bretagne, Anefa, Bienvenue à la ferme, Bleu Blanc Cœur, Bouge Ton CoQ, C'est qui le patron, CAUE Auvergne-Rhône-Alpes, Cniel, Conseil national pour la résilience alimentaire, CoFarming, Dans Les Bottes, Entreprise et Découverte, FFCO, FNEDT, FNSEA, Fédération Nationale du Sport en milieu rural, J'achète fermier !, L'Agence Bio, Les agriculteurs ont du cœur, Mimosas, Open AgriFood, Pour de Bon, RESAN, Solaal, SunAgri, TerrAttitude, Terra Vitis, Trame, Vignerons indépendants de France...



LES COUPS DE CŒUR



L'opération « Coup de cœur 2025 » valorise des initiatives inspirantes qui soulignent le lien entre production et consommation. Cela fait en effet écho à la thématique de l'année « Mieux comprendre l'agriculture pour mieux consommer ».

Or, pour mieux consommer, il faut comprendre le fonctionnement de l'agriculture, de la graine plantée jusqu'aux acteurs et circuits qui façonnent ce que nous retrouvons dans nos assiettes.

Les projets retenus seront tout particulièrement mis à l'honneur pour mieux décrypter la grande diversité de l'agriculture française.

À LA DÉCOUVERTE DE L'AGRICULTURE ALSACIENNE AVEC LES FERMES PÉDAGOGIQUES DU SVAA DANS LE BAS-RHIN ET LE HAUT-RHIN

Bas-Rhin et Haut-Rhin, Grand Est

Le SVAA (Le Savoir Vert des Agriculteurs d'Alsace) coordonnera l'accueil de classes de primaire et collège dans une dizaine de fermes pédagogiques de son réseau. Chacune proposera un parcours de visite centré sur la découverte du métier d'agriculteur, les différentes productions végétales et animales du territoire, et les liens entre agriculture, alimentation et environnement. Ces fermes sont toutes des exploitations professionnelles qui ont été spécialement formées pour recevoir un public scolaire.

Vendredi 6 juin, horaires selon fermes et enseignants

Sur inscription : en attente de précisions

Adresse : en attente de précisions

www.svaa.fr

DES RENDEZ-VOUS POUR CULTIVER LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE EN SUD ALSACE

Huningue, Mulhouse, Niffer, Ruelisheim, Saint-Louis et Village-Neuf, Haut-Rhin, Grand Est

À l'initiative de l'AIPEVI (Association internationale pour une évolution viable), de multiples événements rassembleront citoyens, producteurs, chercheurs, élus et associations autour d'une même ambition : faire émerger un modèle agricole durable et de proximité au cœur du Sud Alsace. Par exemple, la ferme Morgenweider accueillera un marché de producteurs bio, des animations ludiques et proposera un temps d'échange avec une ingénieure agronome sur l'alimentation responsable. À Mulhouse, l'ouverture du jardin agri-urbain proposera un parcours pédagogique sur la dépollution des sols et la biodiversité, avec ateliers compostage, jardinage et alimentation durable. Une table ronde à la mairie de Saint-Louis explorera le rôle de l'agriculture urbaine et périurbaine dans la transition écologique. En réunissant une diversité d'acteurs locaux, l'AIPEVI entend valoriser les solutions concrètes pour construire une alimentation plus résiliente, plus locale et respectueuse de l'environnement.

Du 6 au 9 juin

Renseignements : contact@aipevi.org

aipevi.org

À LA DÉCOUVERTE DES COULISSES D'UN DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE PRODUITS LOCAUX

Saint-Lô, Manche, Normandie

Le Village fraîcheur de Saint-Lô proposera une journée de découvertes autour de son distributeur automatique de produits locaux. Les visiteurs rencontreront les producteurs partenaires - maraîcher, ostréiculteur, mytiliculteur, apiculteur, fromager, éleveur -, participeront à des dégustations et des ateliers (fonctionnement d'une ruche, fabrication de fromage) et iront à la rencontre des chèvres et brebis présentes sur place.

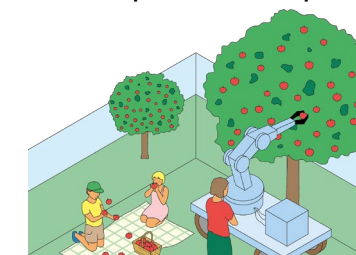
Samedi 7 juin de 10h à 18h

Renseignements : 06 88 31 81 47

Village fraîcheur de Saint-Lô 856 avenue de Paris 50000 Saint-Lô

www.villagefraicheur.fr

Programme complet sur www.journeesagriculture.fr



**FOIRE BIO COCCINELLES & CIE**

Limoges, Haute-Vienne, Nouvelle-Aquitaine

La Foire bio Coccinelles & Cie, organisée par Agrobio 87, est devenue un rendez-vous incontournable de l'agriculture biologique en Limousin. Chaque année, elle rassemble une centaine d'exposants : producteurs, artisans et associations engagés dans une consommation responsable. Les visiteurs pourront découvrir une variété de stands proposant des produits bio locaux, des animations pour petits et grands ainsi que des conférences sur des thématiques liées à l'agriculture durable et à la biodiversité. Une restauration et une buvette bio seront disponibles sur place.

Dimanche 8 juin de 9h à 19h**Renseignements : 06 41 34 75 05 / 06 25 76 71 84****Place Marceau 87100 Limoges****www.bionouvelleaquitaine.com****CIRCUIT À VÉLO, VISITES D'EXPLOITATIONS ET ECHANGES****Balade à vélo et visites gourmandes de fermes à Notre-Dame-de-Bliquetuit (Seine-Maritime, Normandie)**

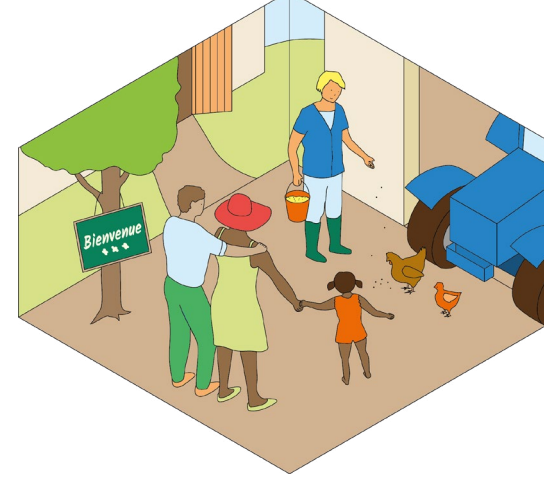
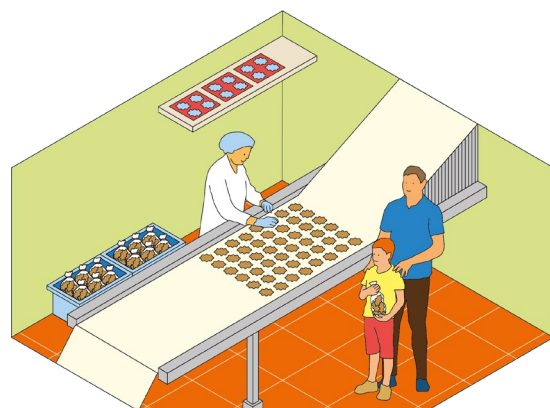
Le Parc naturel régional des Boucles de la Seine Normande organisera une boucle à vélo de 22 kilomètres ponctuée de haltes dans quatre fermes. Le parcours se déclinera comme suit : visite d'une exploitation maraîchère, d'une chèvrerie, pique-nique puis halte chez un producteur de jus et cidres et découverte d'une brasserie. Chaque arrêt comprendra une visite, des échanges avec les producteurs et une dégustation. Un agent du parc accompagnera les cyclistes avec une remorque, pour acheminer les éventuels achats de produits.

Dimanche 8 juin de 10h30 à 17h**Sur inscription : en attente de précisions****Maison du parc 76940 Notre-Dame-de-Bliquetuit****www.pnr-seine-normande.com****Découverte de l'agriculture biologique avec Patrice Hauguel à Saint-Arnoult (Seine-Maritime, Normandie)**

Dans le paysage agricole du Pays de Caux, Patrice Hauguel, éleveur laitier en agriculture biologique, partagera les réflexions qui l'ont conduit à sa conversion en 2017. Il présentera les évolutions de ses pratiques : pâturage tournant, diversification avec un atelier de poules pondeuses, polyélevage, vente directe et projet d'agroforesterie. La visite permettra aussi d'aborder l'organisation typique des « clos masures » et les enjeux patrimoniaux et paysagers de ces espaces. Une chargée de mission agriculture du Parc naturel régional des Boucles de la Seine Normande l'accompagnera.

Date et horaires : en attente de précisions**Ferme Éternellement Bio, 10 impasse des Mares 76490 Saint-Arnoult****www.pnr-seine-normande.com**

© Foire Bio Coccinelles & Cie



© Groupe Panzani

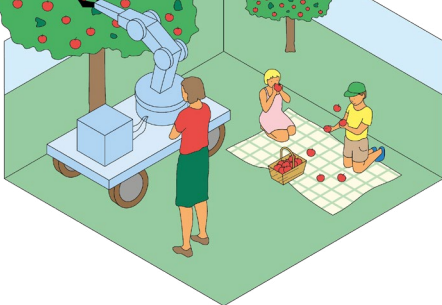
VISITE GUIDÉE DE PARCELLES AGRICOLES ET ATELIER SUR L'AGRIVOLTAÏSME**Drôme, Auvergne-Rhône-Alpes**

Une exploitation agricole de la Drôme accueillera le public sur ses parcelles équipées de la technologie agrivoltaïque. L'agriculteur présentera son métier, ses pratiques agricoles, ses choix stratégiques et expliquera pourquoi il a opté pour une solution agrivoltaïque face aux aléas climatiques. Un représentant de Sun'Agri accompagnera cette visite pour sensibiliser aux effets du changement climatique et expliquer les principes d'un agrivoltaïsme dynamique et vertueux.

Lundi 9 juin, horaires en attente de précision**Adresse en attente****www.sunagri.com****DU CHAMP À L'ASSIETTE AVEC PANZANI : BLÉ DUR ET TOMATES À L'HONNEUR****Orange, Vaucluse, Provence-Alpes-Côte d'Azur**

Panzani ouvrira les portes d'une exploitation partenaire qui cultive à la fois du blé dur pour ses pâtes et des tomates pour ses sauces. En partenariat avec la coopérative CAPL, les visiteurs seront invités à suivre un parcours pédagogique retraçant le chemin des ingrédients, du champ à l'assiette. Ateliers sur les cultures, fabrication, dégustations dans le *foodtruck* et temps d'échanges ponctueront cette journée. Les équipes du pastier, la coopérative et l'agriculteur accueilleront le public, les écoles et les partenaires pour faire découvrir les coulisses d'une filière française engagée.

Date et horaires : en attente de précision**302 chemin Meyne Est 84100 Orange****www.panzani.fr**



ATELIERS PÉDAGOGIQUES ET DÉCOUVERTE DU MONDE AGRICOLE POUR DES SCOLAIRES AVEC COOPÉRATIVE U

Villebois-Lavalette, Charente, Nouvelle-Aquitaine

À Villebois-Lavalette, plusieurs ateliers pédagogiques seront organisés par Coopérative U pour des élèves de collège. Les animations incluront un atelier sur le blé, de sa transformation en farine à la confection du pain, un jeu de découverte sur les graines, la présentation de machines agricoles comme une moissonneuse-batteuse et un simulateur de conduite. Associations professionnelles et producteurs locaux seront mobilisés pour échanger sur les métiers agricoles et faire déguster leurs produits.

Dates et horaires : en attente de précisions
ZAC de Sigalaud 16320 Villebois-Lavalette
www.magasins-u.com

L'ENTRE-DEUX-MERS FÊTE L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION

Targon, Gironde, Nouvelle-Aquitaine

Le Pôle Territorial du Cœur Entre-deux-Mers proposera une programmation festive et pédagogique à l'échelle de ses cinq communautés de communes. Près de 40 animations seront organisées : visites de fermes, ciné-débats, marchés, ateliers, repas locaux en cantine ou encore actions de sensibilisation avec producteurs, cuisiniers, transformateurs et acteurs engagés du territoire. Une tombola géante assurera un fil rouge entre ces temps forts autour du lien entre agriculture et alimentation.

Dates et horaires : en attente de précisions
20 bis rue Grand'rue 33760 Targon
coeurentre2mers.com

CHAMP D'ÉCHANGES : DIALOGUE ENTRE AGRICULTEURS ET CITOYENS

Fontenilles, Haute-Garonne, Occitanie

L'association MilPAT proposera un échange-débat réunissant agriculteurs, citoyens et consommateurs autour des enjeux alimentaires et agricoles. Des producteurs représentant différentes filières (légumes, céréales, élevage bovin et ovin) témoigneront de leurs pratiques. Ce temps d'échange sera rythmé par une animation musicale. Un buffet de produits locaux sera offert aux participants pour prolonger les discussions dans un cadre convivial.

Samedi 7 juin
Horaires : en attente de précisions
Maison Miquel et son jardin 31470 Fontenilles
milpat.org



© Super U Villebois-Lavalette



© Aux secrets des abeilles

À LA DÉCOUVERTE DE DEUX UNIVERS AGRICOLES

Découverte de la ferme de Plaisance à Montesquieu-Volvestre (Haute-Garonne, Occitanie)

Une balade de 6 kilomètres autour de la ferme de Plaisance offrira une immersion dans le quotidien d'une exploitation familiale. L'éleveuse abordera la gestion des champs selon les saisons, l'équilibre entre biodiversité et élevage, ainsi que des sujets tels que l'agroforesterie et les plantes comestibles. Une occasion enrichissante de comprendre les enjeux de l'agriculture locale.

Samedi 7 juin de 15h à 16h30
Sur inscription : tourisme@cc-volvestre.fr ou 05 61 87 63 33
Renseignements : 05 61 87 63 33
Ferme de Plaisance 31310 Montesquieu-Volvestre
tourisme.volvestre.fr

Balade découverte et visite d'un rucher à Rieux-Volvestre (Haute-Garonne, Occitanie)

Dans le cadre des Écho/Randos et du Projet Alimentaire Territorial du Volvestre, deux balades commentées permettront de découvrir le sentier de petite randonnée « Chemin de Pataque » avant une visite du rucher « Aux secrets des abeilles ». Virginie Lair, apicultrice, expliquera son métier, présentera le matériel utilisé et fera découvrir le monde des abeilles, de la ruche à la dégustation du miel. L'office de tourisme du Volvestre et le chargé d'étude du PAT accompagneront les participants pour valoriser le patrimoine agricole et naturel du territoire.

Dimanche 8 juin de 10h à 12h et de 14h à 16h
7 chemin des Fauconneaux 31310 Rieux-Volvestre
tourisme.volvestre.fr

MIEUX CONNAÎTRE L'AGRICULTURE MÉDITERRANÉENNE POUR MIEUX CONSOMMER

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

Des agriculteurs et agricultrices partageront leur métier et leurs méthodes de travail en mettant en avant des productions phares telles que la fraise, la tomate, le melon et l'huile d'olive. Des dégustations permettront d'apprécier la qualité de ces produits locaux. Un atelier culinaire animé par le chef Benoit Molin proposera des recettes simples à base de produits de saison. Pour les enfants, des quiz et des livrets sur les productions méditerranéennes seront disponibles. Cette animation se déroulera sur l'espace du Pays d'Arles lors du Salon des Agricultures de Provence.

Samedi 7 juin de 10h à 18h
Sur inscription : chauvet-durand@orange.fr
Renseignements : 06 73 66 56 97
Domaine du Merle 13300 Salon-de-Provence
www.salondesagriculturesdeprovence.com



RANDONNÉES DANS LE GRAND ORB**Week-end découverte à la ferme Les Rêves d'Annabelle à Avène (Hérault, Occitanie)**

Les Rêves d'Annabelle proposeront un week-end immersif alliant nature, randonnées et gastronomie. Deux options de randonnées guidées seront offertes : l'une avec dénivelé menant au Mont Peyreguille, l'autre, plus familiale, incluant une initiation à la marche afghane. Des visites de parcelles suivies de dégustations de produits locaux seront également au programme. Une restauration sur place mettra en avant les produits de l'exploitation et de partenaires locaux.

Samedi 7 et dimanche 8 juin de 10h à 18h

Renseignements : 06 98 71 66 02

Les Rêves d'Annabelle, hameau Le Coural 34260 Avène

www.lesrevesdannabelle.fr

Randonnée sur les crêtes de la ferme de Pouzes à Pézènes-les-Mines (Hérault, Occitanie)

Les participants exploreront la ferme familiale de Pouzes spécialisée dans les plantes aromatiques et médicinales biologiques. La randonnée débutera par une balade en forêt sur les crêtes du domaine, culminant à 450 mètres, offrant des points de vue panoramiques. Le parcours se poursuivra le long des champs de plantes en fleur cultivées en agroécologie. En fin de circuit, une visite de la grange séchoir sera proposée, suivie d'une dégustation d'infusions glacées préparées avec les plantes du domaine. Cette expérience immersive permettra de découvrir la biodiversité locale protégée et les pratiques agricoles respectueuses de l'environnement.

Lundi 9 juin de 15h30 à 18h

Sur inscription : forms.gle

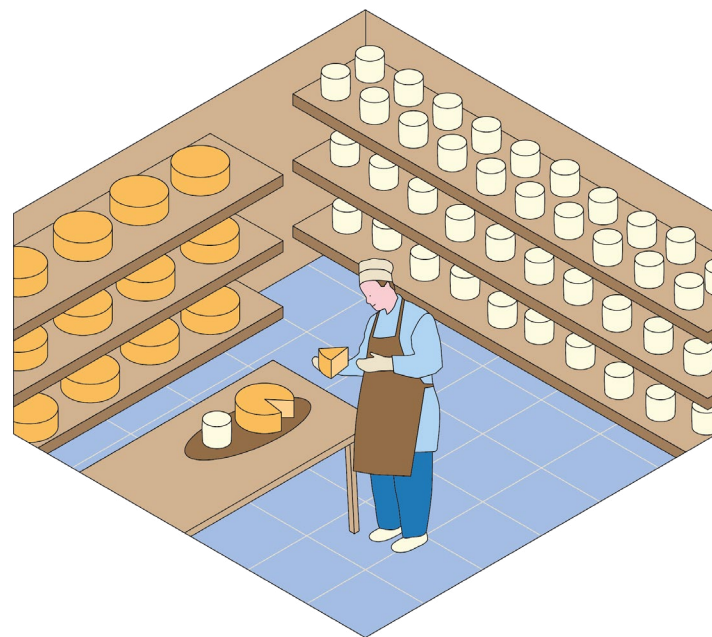
Renseignements : 06 16 57 54 58

Ferme de Pouzes 34600 Pézènes-les-Mines

www.pouzes.fr



© Les Rêves d'Annabelle



© Le Labyrinthe En-Champs-Thé

CONCERTS À LA FERME : MUSIQUE ET RENCONTRES

Cavillon et Ailly-sur-Noye, Somme, Hauts-de-France

L'exploitation de Bertrand Roucou et le vignoble de Martin Ebersbach accueilleront deux concerts dans le cadre de la saison itinérante « Concerts à la Ferme », portée par l'association Tous mes rêves chantent. Deux soirées de musique classique et jazz au milieu des bottes de foin (cf. p.24), des tracteurs et des vignes et des échanges avec les hôtes exploitants.

Samedi 7 juin de 19h à 20h15 (avec un repas partagé après concert)

Dimanche 8 juin de 17h à 18h30 (avec une visite du vignoble à 16h et une dégustation après concert)

Sur inscription : resa.calf@gmail.com

Ferme Chez Bertrand, 6 rue de l'Eglise 80310 Cavillon

Vignoble des Vœux, lieu dit Les Vœux 80250 Ailly-sur-Noye

www.concertsalaferme.fr

RÉCOLTE ET FABRICATION DU THÉ AU LABYRINTHE EN-CHAMPS-THÉ

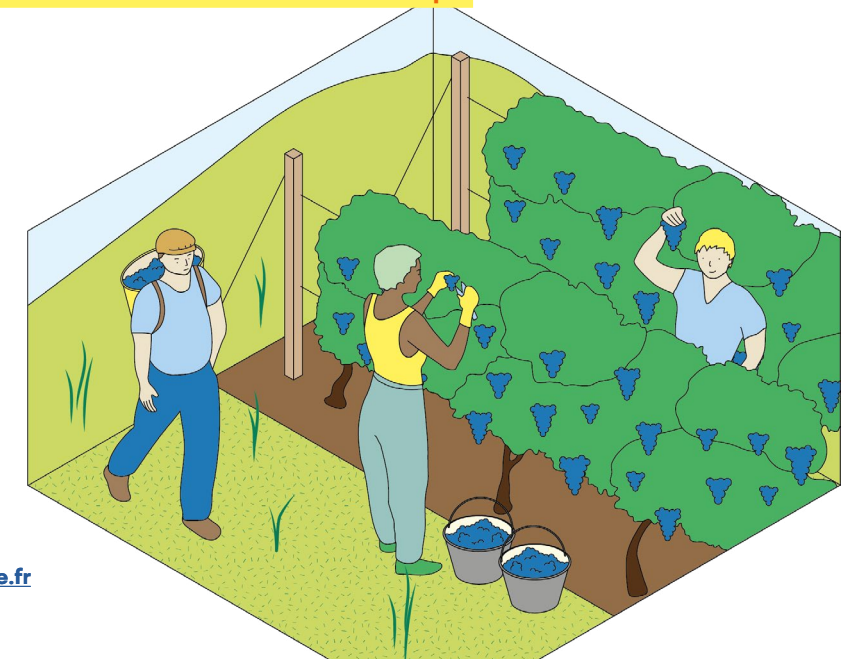
Saint-Joseph, La Réunion, La Réunion

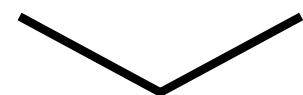
Le Labyrinthe En-Champs-Thé proposera une immersion complète dans la culture et la transformation du thé. Cette exploitation, la plus grande de France dans ce domaine, est certifiée Qualité Tourisme et Esprit Parc National. Les participants seront invités à récolter des feuilles destinées à la fabrication de thés blanc, vert ou noir, avant de découvrir les étapes de transformation et de terminer par une dégustation. L'activité mettra en valeur le savoir-faire local et la diversité des procédés.

Date et horaires : en attente de précisions

Le Labyrinthe En-Champs-Thé, 18 rue Émile Mussard 97480 Saint-Joseph

www.facebook.com/enchampsthe





POUR UNE AGRICULTURE RESPONSABLE ET RAISONNÉE

VISITE DE LA FERME EXPÉRIMENTALE DE L'UNITÉ DE RECHERCHE ASTER Mirecourt, Vosges, Grand Est

L'Unité de Recherche ASTER de l'INRAE Grand Est - Nancy accueillera le public pour une découverte de sa ferme expérimentale en agriculture biologique. Cette visite offrira un éclairage sur les systèmes de polyculture-élevage autonomes et créateurs de valeur pour rémunérer le travail agricole. Un employé présentera les recherches menées sur les cultures (céréales, oléo-protéagineux et légumes), l'élevage herbager (bovins, ovins, porcs) ainsi que l'agroforesterie, avec cinq kilomètres de haies et cinq hectares de bois gérés pour la production.

Vendredi 6 juin de 14h à 16h

Sur inscription : amandine.durpoix@inrae.fr

Renseignements : 03 29 38 55 00

Ferme expérimentale ASTER de Mirecourt, 662 avenue Louis Buffet 88500 Mirecourt

www6.nancy.inrae.fr

PORTES OUVERTES À LA FERME D'INSERTION PRÉ VERT Quetigny, Côte-d'Or, Bourgogne-Franche-Comté

Pré Vert, structure d'insertion de la Croix-Rouge française, ouvrira ses portes pour faire découvrir son activité de maraîchage biologique, engagée dans une agriculture péri-urbaine, respectueuse des écosystèmes. Plus de 50 tonnes de légumes bio y sont produits chaque année, principalement à destination des particuliers. L'événement permettra d'échanger avec les salariés en insertion, de visiter les installations et d'assister à des animations pour tous les âges. Une dégustation de légumes bio sera proposée et les participants pourront également en acheter, dans une démarche locale et solidaire.

Vendredi 6 juin de 14h30 à 19h

Sur inscription : pre-vert.quetigny@croix-rouge.fr

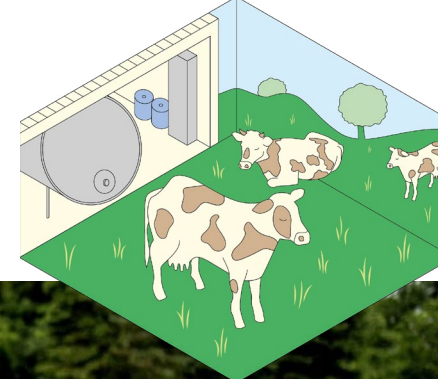
Renseignements : 03 80 46 59 58

Pré Vert, 13 boulevard de la Croix Saint Martin 21800 Quetigny

www.croix-rouge.fr



© Ferme expérimentale ASTER de Mirecourt



© Le Village Potager

VISITE GUIDÉE DES CHAMPS ET DES SERRES DU VILLAGE POTAGER Saint-Pierre-lès-Nemours, Seine-et-Marne, Île-de-France

Le Village Potager, exploitation agricole bio située au cœur de la forêt de Fontainebleau, ouvrira ses portes pour une visite guidée. Sur plus de 17 hectares, quelque 160 variétés de légumes y sont cultivées selon des méthodes agroécologiques et de permaculture. Cette immersion permettra de découvrir une ferme maraîchère innovante alliant éthique, solidarité et efficacité économique.

Samedi 7 juin de 11h à 12h

Sur inscription : bonjour@levillagepotager.com (20 participants maximum)

Renseignements : 01 64 78 67 28

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

www.levillagepotager.com

ATELIER DE JARDINAGE EN PERMACULTURE Sailly, Yvelines, Île-de-France

La Ferme de la Cure, vieille de plus de 300 ans et gérée depuis 2008 en permaculture, ouvrira ses portes pour une visite guidée. Les participants en découvriront les principes. Cette immersion sera suivie d'un atelier pratique au jardin potager, offrant une expérience concrète des techniques écologiques pour apprendre et échanger autour des pratiques durables.

Samedi 7 juin de 14h à 16h

Sur inscription : www.helloasso.com

Renseignements : 01 30 33 00 77

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

www.seve-asso.fr

VISITE GUIDÉE DES JARDINS GARONNAIS Baurech, Gironde, Nouvelle-Aquitaine

Les Jardins Garonnais, producteurs certifiés en agriculture biologique, proposeront une visite guidée de leur ferme maraîchère en agroécologie. Les visiteurs découvriront les pratiques du maraîchage Sol Vivant sur une parcelle d'1,3 hectare comprenant serres, cultures en plein champ et verger de pommiers. Le site bénéficie de la proximité de la Garonne, offrant un microclimat favorable aux cultures, notamment aux artichauts de Macau, emblèmes de la ferme.

Samedi 7 juin de 16h30 à 17h30

Sur inscription : legumes@lesjardinsgaronnais.fr

Renseignements : 06 37 07 73 77

Les Jardins Garonnais 1950 Port Leyron 33880 Baurech

lesjardinsgaronnais.fr

MARCHÉS ET CIRCUITS COURTS

MARCHÉ À LA FERME DU TAMBOURINOUR

Mainxe-Gondeville, Charente, Nouvelle-Aquitaine

Le Domaine du Tambourinour proposera de venir à la rencontre de producteurs locaux sur un marché à la ferme réunissant une quinzaine de participants. Les visiteurs y trouveront fruits et légumes frais, viandes de veau de Chalais, de bœuf, de porc fermier, volailles, canards gras ainsi que des produits laitiers de vache et de chèvre, confitures, miels et même des huîtres. Ce rendez-vous sera l'occasion de découvrir des produits de saison issus de l'agriculture raisonnée et de l'élevage local, favorisant les circuits courts et la convivialité.

Vendredi 6 juin de 14h à 19h

Renseignements : 05 45 81 92 87 tambourinour@yahoo.fr

Domaine du Tambourinour, 5 Domaine du Tambourinour 16200 Mainxe-Gondeville

marchedutambourinour.fr

MARCHÉ DES PRODUCTEURS DE PAYS DE TOULON

Toulon, Var, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Quinze agriculteurs accueilleront les curieux sur le marché des producteurs de Pays de Toulon, aux côtés d'artisans locaux. L'occasion d'échanger sur les conditions de production et la qualité de leurs produits à déguster. L'apéritif des producteurs s'y prêtera particulièrement. Pour prolonger ces rencontres, certains producteurs proposent des visites de leur exploitation.

Samedi 7 juin de 8h à 13h

Renseignements : 04 94 50 54 50

Marché des Producteurs de Pays de Toulon, rue Paul Lendrin 83000 Toulon

www.bienvenue-a-la-ferme.com

PORTES OUVERTES DE LA FERME LE P'TIT CHÈVRE

Bernouil, Yonne, Bourgogne-Franche-Comté

La ferme Le P'tit Chèvre ouvrira ses portes pour une journée conviviale. Les visiteurs pourront découvrir l'élevage, assister à la traite en fin de journée et visiter le marché de producteurs locaux. Une occasion idéale pour rencontrer les professionnels et déguster des produits du terroir. Il sera possible de partager un repas le midi sur réservation.

Dimanche 8 juin de 10h à 19h

Sur inscription pour le repas du midi : 06 11 71 45 31

Renseignements : 06 11 71 45 31

Ferme Le P'tit Chèvre, 18 Grande Rue 89360 Bernouil

ptit-chevre-bernouil.fr



© Marché des Producteurs de Pays de Toulon



© La Noyeraie des Borderies

DES ACTIVITÉS POUR TOUTE LA FAMILLE

JEU DE PISTE ET AGROFORESTERIE AU DOMAINE D'ESCONS

Saint-Sulpice-sur-Lèze, Haute-Garonne, Occitanie

Le Domaine d'Escons proposera une expérience inédite autour d'un verger à champignons bio éco-pâturé par un troupeau de brebis. Un grand jeu de piste ludique et éducatif permettra de découvrir l'agroforesterie et de mieux comprendre les notions de produits locaux et de circuits courts grâce à des énigmes et autres rébus... Les visiteurs pourront également profiter d'une visite guidée de la ferme et d'un accès libre au domaine. Un repas fermier sera possible sur réservation.

Vendredi 6, samedi 7 et dimanche 8 juin de 10h30 à 12h30 puis de 15h à 17h

Sur inscription : contact@domaineescons.fr

Renseignements : 06 07 46 65 13

Escons 31410 Saint-Sulpice-sur-Lèze

www.domaineescons.fr

CHASSE AU TRÉSOR À LA NOYERAIE DES BORDERIES

Louzac-Saint-André, Charente, Nouvelle-Aquitaine

La Noyeraie des Borderies proposera deux parcours à énigmes en plein air au sein de son domaine, offrant aux enfants l'opportunité de s'amuser tout en découvrant le monde des noyers et des noix. Cette activité ludique et éducative permettra aux jeunes participants d'explorer l'environnement naturel de la ferme tout en relevant des défis adaptés à leur âge.

Samedi 7 juin de 9h à 17h

Accès libre pour les enfants jusqu'à 15 ans

Sur inscription : 09 83 06 38 76 ou contact@noyeraie.com

Renseignements : 09 83 06 38 76 ou contact@noyeraie.com

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

DÉCOUVERTE À LA FERME AQUAPONIQUE DE L'ABBAYE

Chaumousey, Vosges, Grand Est

La Ferme aquaponique de l'Abbaye ouvrira ses portes pour faire découvrir cette méthode combinant culture de légumes et élevage de poissons. Des animations ludiques et pédagogiques seront proposées tout au long de la journée, offrant une occasion conviviale d'apprendre en famille ou entre amis. Des producteurs vosgiens seront également présents pour faire déguster leurs produits et échanger sur leurs savoir-faire, permettant ainsi de mieux comprendre leur travail.

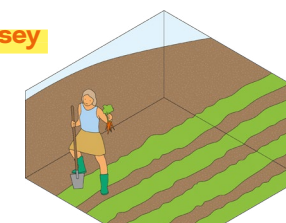
Samedi 7 juin de 10h à 17h30

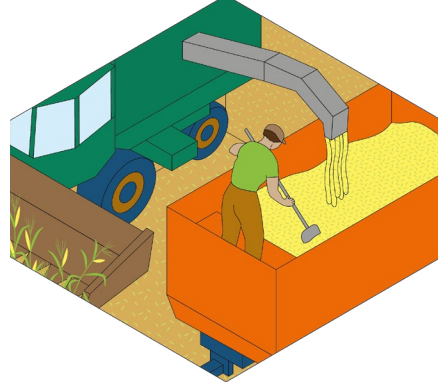
Sur inscription : contact@lavenirestdanslassiette.fr

Renseignements : 06 84 03 22 82

Ferme aquaponique de l'Abbaye, 60 Les champs de la Corvée 88390 Chaumousey

www.lavenirestdanslassiette.fr





ARTISANAT ET SAVOIR-FAIRE

VISITE DE LA DISTILLERIE DES 4 VALLÉES Chamaloc, Drôme, Auvergne-Rhône-Alpes

La Distillerie des 4 Vallées proposera une visite guidée pour découvrir l'histoire de la lavande et de la ferme. Les participants exploreront le cycle de vie de la lavande, de sa culture à la distillation et découvriront les produits dérivés tels que savons, soins, bougies, huiles essentielles, parfums, bouquets ou encore confitures et miels. La visite, d'une durée de 40 minutes environ, offrira également l'opportunité de se promener aux alentours pour admirer les champs de lavande en fleurs, contrastant avec les montagnes du Vercors.

Vendredi 6, samedi 7, dimanche 8 et lundi 9 juin de 9h30 à 17h

Sur inscription : www.reservation.lavandes.fr

Renseignements : 04 75 22 20 14

Distillerie des 4 Vallées, 302 chemin des Garandons 26150 Chamaloc
www.lavandes.fr

VISITES GUIDÉES ET DÉGUSTATIONS AU MOULIN BASTIDE DU LAVAL Cadenet, Vaucluse, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Le moulin Bastide du Laval accueillera les visiteurs pour une immersion dans l'univers de l'oléiculture. Une visite guidée du moulin permettra de découvrir les étapes de fabrication de l'huile d'olive, suivie de dégustations de produits du domaine. Une balade libre dans l'olivieraie avec audioguide complètera l'expérience. L'occasion d'échanger avec des passionnés qui sensibiliseront les visiteurs à l'importance de choix alimentaires plus engagés et responsables.

Le samedi, des animations spéciales célébreront les 10 ans du moulin.

Vendredi 6, samedi 7 et lundi 9 juin de 10h à 13h et de 15h à 19h

Renseignements : 04 90 08 95 80

Moulin Bastide du Laval, 199 chemin de la Royère 84160 Cadenet
www.bastidedulaval.com



© Distillerie des 4 Vallées



© La grange aux moines

DÉCOUVERTE DES PRODUITS ISSUS DU CASSIS Pimelles, Yonne, Bourgogne-Franche-Comté

La ferme familiale de la grange aux moines, installée depuis plus de 50 ans à Pimelles, ouvrira ses portes pour faire découvrir ses spécialités issues du cassis bio. Planté en 2015, la culture, de son petit fruit à ses feuilles et bourgeons, est transformée sous diverses formes : sirops, gelées, purées, tisanes, vinaigre ou encore poivre. Une dégustation originale des produits maison, sous forme d'amuse-bouches, sera proposée. Le public pourra rencontrer les producteurs, visiter l'exploitation et se promener dans les allées de la plantation pour en apprendre davantage sur cette culture. Un quiz sensoriel viendra rythmer la visite et offrira la possibilité de remporter un souvenir gourmand.

Vendredi 6, samedi 7, dimanche 8 juin et lundi 9 juin de 10h à 19h

Renseignements : 03 86 75 23 41 / 06 98 52 03 73

La grange aux moines 89740 Pimelles
www.cassisdelaGrangeauxmoines.fr

IMMERSION DANS LE SAVOIR-FAIRE D'UNE VINAIGRERIE ARTISANALE La Chapelle-Achard, Vendée, Pays de la Loire

La Maison Murièle ouvrira ses portes pour une visite commentée et sensorielle autour de la fabrication du vinaigre. Du choix des matières premières aux méthodes de transformation, les visiteurs découvriront les étapes de production et les arômes uniques (vinaigre au poivre de Timut, balsamique au nougat, perles de balsamique framboise) qui font la spécificité de cette vinaigrerie artisanale. Ils accéderont aux barriques de vieillissement - étape qui s'étire parfois sur plus de 10 ans -, et pourront observer la centaine de bonbonnes de la production de l'année dans la Cour des Saveurs. Ils découvriront des méthodes inédites, comme le vinaigre de vendange tardive et pourront déguster une sélection des 50 vinaigres et balsamiques présents.

Vendredi 6, samedi 7, dimanche 8 et lundi 9 juin de 10h30 à 12h puis de 14h à 15h30 et de 16h à 17h30

Renseignements : 04 68 75 83 66

Maison Murièle, 16 rue de la Grange 85150 La Chapelle-Achard
www.vinaigrescodina.com

VISITE GUIDÉE DU MUSÉE DES EAUX-DE-VIE ET DE LA BRASSERIE DU PAYS WELCHE Lapoutroie, Haut-Rhin, Grand Est

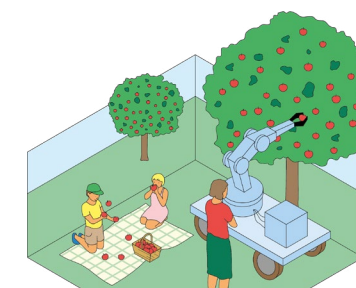
Le musée des Eaux-de-vie et la brasserie du pays Welche proposeront une visite guidée combinée d'1h30. Dans un premier temps, les participants découvriront l'histoire de la distillation et plongeront dans l'univers d'un collectionneur passionné. Plus tard, à la brasserie, ils apprendront tout sur la fabrication de sa bière, la première à bénéficier de la marque « Valeur Parc naturel régional » des Ballons des Vosges. La visite se terminera de manière conviviale avec une dégustation des produits issus de la distillerie familiale.

Vendredi 6 juin de 15h30 à 17h

Sur inscription : 03 89 47 50 26 ou rene.de.miscault@orange.fr

Renseignements : 03 89 47 50 26

Musée des Eaux-de-vie, 85 rue du Général Dufieux 68650 Lapoutroie
www.brasserieDupayswelche.fr



BEL OUVRE LES PORTES D'UNE EXPLOITATION PARTENAIRE ET DE SON USINE BABYBEL Évron, Mayenne et exploitation laitière sur le secteur Mayenne-Sarthe, Pays de la Loire

Pour la première fois, le Groupe Bel ouvrira grand les portes de son usine Babybel à Évron et d'une exploitation partenaire en Mayenne ou dans la Sarthe. Le vendredi, les curieux pourront participer à des visites guidées exclusives de l'usine. Ils pourront découvrir les étapes de fabrication de son fromage iconique confectionné à base de lait 100% français. Le samedi, une exploitation laitière partenaire accueillera le public sur deux créneaux (matin et après-midi) pour une immersion pédagogique dans le quotidien des éleveurs. Adaptée aux adultes et enfants (conseillée pour les enfants de 5 à 14 ans), cette visite proposera un moment d'échange privilégié avec les producteurs et un parcours interactif autour de l'alimentation des vaches laitières et des pratiques agricoles durables. L'expérience se conclura par une dégustation de fromages Babybel.

Vendredi 6 juin au matin : visite guidée de l'usine Babybel à Évron

Samedi 7 juin matin puis après-midi : visite d'une exploitation laitière partenaire

Sur inscription et dans la limite des places disponibles

www.groupe-bel.com

PRINTEMPS À LA FERME DU MOHAIR DU VAL DE DEÛLE Quesnoy-sur-Deûle, Nord, Hauts-de-France

Christine Delécluse ouvrira les portes de son élevage de chèvres angoras pour faire découvrir le travail autour du mohair. Les visiteurs pourront circuler librement au sein de l'exploitation et en apprendre davantage sur cette fibre naturelle, de l'animal au produit fini. Ateliers créatifs pour les enfants et concours de dessin seront organisés pour l'occasion. La boutique de la ferme sera également accessible avec un large choix d'articles en mohair et savons au lait de chèvre.

Samedi 7 et dimanche 8 juin de 10h à 13h

Renseignements : 03 20 39 88 32 ou christine.delecluse@orange.fr

Mohair du Val de Deûle, 21 rue de Comines 59890 Quesnoy-sur-Deûle

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

PORTES OUVERTES, ANIMATIONS ET MARCHÉ DE PRODUCTEURS À LA CIDRERIE La Chapelle-Huon, Sarthe, Pays de la Loire

La cidrerie-distillerie Pelletier ouvrira ses portes pour faire découvrir son exploitation à travers des visites guidées. Les participants assisteront à une démonstration de distillation et à la fabrication de pain à l'ancienne. Des animations seront prévues pour les enfants, offrant une expérience enrichissante pour toute la famille. Un marché de producteurs locaux proposera une variété de produits artisanaux. Restauration possible sur place le dimanche midi.

Samedi 7 de 14h à 18h et dimanche 8 juin de 9h30 à 18h

Sur inscription : www.cidriedistilleriepelletiersarthe.com

Renseignements : 06 87 84 29 53, distilleriepelletier@outlook.fr

La Maison Brûlée 72310 La Chapelle-Huon

www.cidriedistilleriepelletiersarthe.com



© Groupe Bel



© Ferme du Coq bressan

VINS, SPIRITUEUX ET GASTRONOMIE

VISITE DE LA CONSERVERIE LES DÉLICES D'ALPAGE Essert-Romand, Haute-Savoie, Auvergne-Rhône-Alpes

La conserverie Les Délices d'Alpage ouvrira ses portes pour une immersion dans l'artisanat culinaire savoyard. Les visiteurs découvriront les étapes de fabrication de recettes traditionnelles mises en bocal, telles les rillettes, terrines, soupes et plats cuisinés, élaborés avec des produits locaux. La visite se conclura par une dégustation gourmande.

Vendredi 6 juin de 9h à 19h

Payant : 3 euros/personne

Sur réservation : contact@lesdelicesdalpage.fr ou 04 50 38 69 88

Renseignements : 04 50 38 69 88

Les Délices d'Alpage, 167 chemin des Combes 74110 Essert-Romand

www.lesdelicesdalpage.fr

DÉCOUVERTE D'UN ÉLEVAGE TRADITIONNEL DE VOLAILLES DE BRESSE Courlaoux, Jura, Bourgogne-Franche-Comté

À la ferme du Coq bressan, Pauline Badin présentera les secrets de l'élevage traditionnel de la volaille de Bresse AOP. La visite plongera les participants dans un savoir-faire unique, où le respect du terroir et le temps sont au cœur de la qualité. Il sera également possible de repartir avec une volaille du domaine ou de réserver un repas fermier autour d'un poulet rôti à la broche.

Dimanche 8 juin de 10h à 18h

Sur réservation : 06 88 51 75 05

Renseignements : 06 88 51 75 05

Ferme du Coq bressan, 285 route de Blanay 39570 Courlaoux

www.lafermeducoqbressan.fr

PORTES OUVERTES À LA FERME DE LA PÂTURELLE Quierzy, Aisne, Hauts-de-France

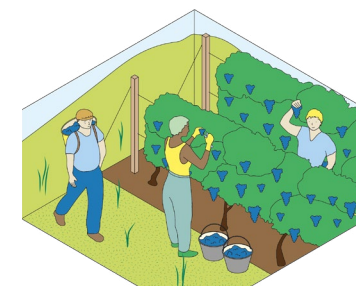
La ferme de la Pâturrelle accueillera les visiteurs pour une journée d'échanges autour de son activité d'élevage et de transformation fromagère. L'éleveur partagera son savoir-faire lors de la fabrication du mancamp et présentera l'alimentation ainsi que les soins apportés aux animaux. Des animations seront proposées, dont la buvée des veaux (aliment sous forme de soupe), la traite en pâture et un marché campagnard avec des producteurs locaux.

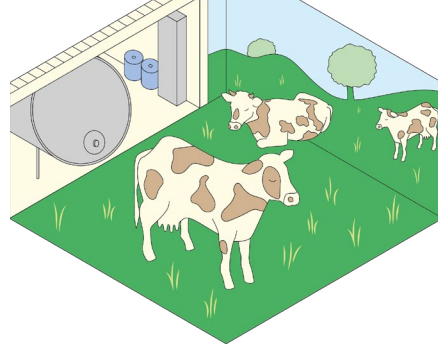
Dimanche 8 juin de 10h à 18h

Renseignements : 07 78 21 50 32

Ferme de la Pâturrelle, 51 rue Henri Berthe 02300 Quierzy

www.facebook.com/Ferme-la-paturelle





PORTES OUVERTES À LA FERME DU GAEC BOBY

Bournois, Doubs, Bourgogne-Franche-Comté

Le GAEC Bobby accueillera les visiteurs pour une journée d'immersion au cœur d'une exploitation en polyculture-élevage. L'exploitation est conduite par trois associés, avec un troupeau de 100 vaches laitières dont le lait est transformé en emmental grand cru Label Rouge. Les cultures de céréales et betteraves, ainsi que les élevages équin et canin, seront également présentés.

Dimanche 8 juin de 10h à 20h

Sur inscription : melaniepagnot@gmail.com

Renseignements : 06 83 79 34 43

Rue de Montvaudon 25250 Bournois

PIQUE-NIQUE ET DÉCOUVERTE AU DOMAINE SYLVIE SPIELMANN

Bergheim, Haut-Rhin, Grand Est

Le Domaine Sylvie Spielmann proposera une journée conviviale mêlant gastronomie et exploration viticole. Les visiteurs apporteront leur pique-nique et profiteront des diverses activités proposées : dégustation des vins de l'œnothèque du domaine, concours d'anciens millésimes, animations musicales, balades commentées dans les vignes et découverte du grand cru Kanzlerberg et de sa fluorine.

Dimanche 8 juin de 11h à 16h

Sur inscription : 03 89 73 35 95 ou contact@sylviespielmann.com

Domaine Sylvie Spielmann, 2 route de Thannenkirch 68750 Bergheim
sylviespielmann.com

PIQUE-NIQUE AU DOMAINE SAUVÈTE

Monthou-sur-Cher, Loir-et-Cher, Centre-Val de Loire

Le Domaine Sauvète ouvrira ses portes pour une journée conviviale. Les participants apporteront leur propre pique-nique et dégusteront les vins du domaine, avec un apéritif offert en début de journée. Après le repas, une visite des vignes et du chai sera proposée. L'après-midi sera animée par des défis « Enigma Box » autour du secret de Léonard de Vinci, offrant une expérience ludique aux participants.

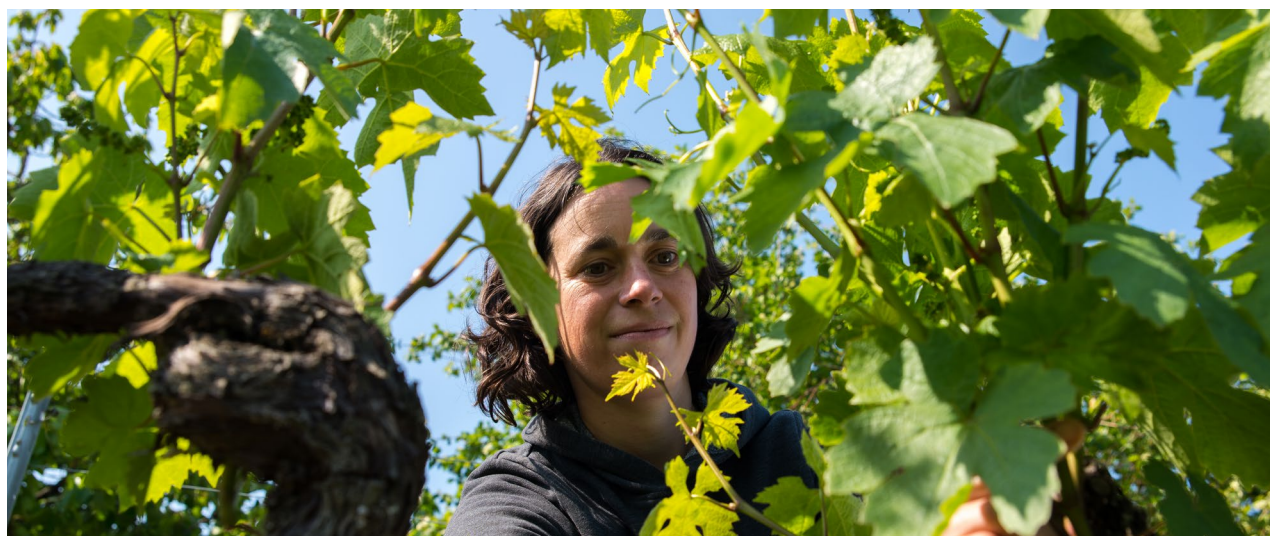
Dimanche 8 juin de 12h à 18h

Sur inscription : www.domaine-sauvete.com

Renseignements : 02 54 71 48 68

Domaine Sauvète, 15 route des Vignes 41400 Monthou-sur-Cher

www.domaine-sauvete.com



© Domaine Sauvète



© La Spiruline de Haute-Saintonge

LES INSOLITES

EN APPRENDRE PLUS SUR LES POUVOIRS DE LA SPIRULINE

Consac, Charente-Maritime, Nouvelle-Aquitaine

La Spiruline de Haute-Saintonge accueillera le grand public pour lui faire découvrir la culture de cet organisme microscopique aux multiples vertus. Les visiteurs débiteront par une observation au microscope, suivie d'une découverte des bassins sous serres. Le parcours se poursuivra par une présentation du laboratoire de récolte, du séchoir et des techniques de conditionnement, avant de passer à la dégustation en boutique. Pour les curieux, une exploration des installations piscicoles et des lagunes mettra en lumière les méthodes de recyclage de l'eau.

Vendredi 6, samedi 7, dimanche 8 et lundi 9 juin de 10h30 à 11h30 et de 15h à 16h

Sur inscription : 06 67 31 47 60, 06 64 63 11 32, 07 61 99 19 96 ou info@spiruline-fr.com

La Spiruline de Haute-Saintonge, Bois des Servants 17150 Consac
www.spiruline-fr.com

DÉCOUVRIR L'ENTREPRISE FAMILIALE LEMKEN

Boigny-sur-Bionne, Loiret, Centre-Val de Loire

LEMKEN, entreprise familiale proposant depuis plus de 240 ans des solutions innovantes d'agroéquipement pour une agriculture performante et durable, ouvrira ses portes au public. Spécialiste du travail du sol, du semis, du désherbage mécanique... Elle conçoit des équipements pour répondre aux défis agricoles actuels.

Vendredi 6 juin de 9h à 17h30

Sur inscription : 06 84 11 65 00

LEMKEN France, 353 rue du Grand Bouland 45760 Boigny-sur-Bionne
lemken.com

DÉCOUVERTE DE LA DISTILLERIE L'ALAMBIC PARISIEN

Paris, Paris 20^e, Île-de-France

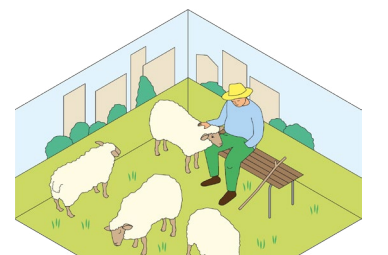
Nichée dans le quartier de Charonne, la distillerie L'Alambic parisien distille et embouteille en petites séries des spiritueux à base de céréales, fruits, fleurs et plantes d'Île-de-France. L'ambition de la distillerie est de mettre en valeur le travail des producteurs locaux, en s'approvisionnant notamment auprès de fermes urbaines surplombant Paris. Chaque étape de fabrication, de la transformation au conditionnement, est effectuée sur place.

Vendredi 6 juin de 14h à 19h

Sur inscription : vincent@alambicparisien.com ou 06 78 93 49 75

Renseignements : 06 78 93 49 75

L'Alambic Parisien, 32 rue du Volga 75020 Paris
www.alambicparisien.com



VISITE D'UNE FERME D'ÉLEVAGE PASTORAL DE BREBIS LAITIÈRES GARDÉES PAR UN LAMA Avène, Hérault, Occitanie

Le GAEC du Ligidou accueillera le public pour une découverte de son élevage extensif et pastoral, respectueux du bien-être animal et de la saisonnalité naturelle de la lactation. Les visiteurs exploreront la vie du troupeau de 190 brebis gardées par un lama, assisteront à la traite et découvriront les secrets de fabrication de yaourts, fromages frais, affinés et tommes. Une dégustation des produits de la ferme clôturera la visite dans une ambiance chaleureuse.

Samedi 7 de 15h à 18h et dimanche 8 juin de 10h à 12h puis de 15h à 18h

Renseignements : 06 79 98 49 73 leligidou@orange.fr

GAEC du Ligidou, hameau de Vinas 34260 Avène

www.facebook.com/leligidou

FERMES EN FÊTE : CHIENS DE CONDUITE ET ÉLEVAGE BIO

Caylus, Tarn-et-Garonne, Occitanie

L'exploitation Auprès d'idylle ouvrira ses portes pour faire découvrir son élevage de brebis allaitantes et de porcs élevés en plein air, dans une ferme labellisée AB. Cette journée mettra en lumière l'agriculture biologique et le rôle essentiel des chiens dans le travail agricole : sensibilisation au comportement à adopter face aux chiens de protection et démonstrations de chien de conduite rythmeront la visite, en fonction de la météo.

Dimanche 8 juin de 9h à 18h

Renseignements : 06 49 10 32 34

Auprès d'idylle, lieu-dit Caudesaygues 82160 Caylus

[facebook.com/aupresdidylle](https://www.facebook.com/aupresdidylle)

DÉCOUVERTE D'UN ÉLEVAGE D'ESCARGOTS À ARMEAU

Armeau, Yonne, Bourgogne-Franche-Comté

Les Escargots d'Armeau proposeront une visite immersive de leur exploitation hélicicole. Les participants découvriront les spécificités de l'élevage de ces gastéropodes dans un cadre pédagogique. Une dégustation sera proposée en option pour les curieux gourmands. Cette animation originale offrira un regard concret sur une production locale souvent méconnue.

Lundi 9 juin de 10h à 12h

Réserve aux plus de 10 ans

Payant : option dégustation 5 €/personne

Sur réservation : 06 34 49 66 48

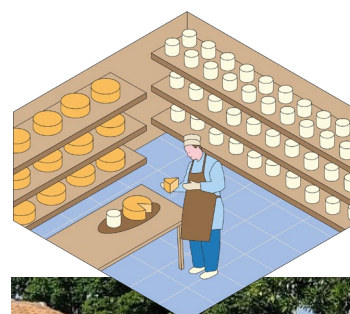
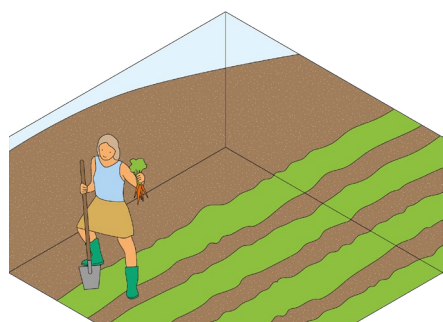
Renseignements : 06 34 49 66 48

Les Escargots d'Armeau, 46 rue de Bourgogne 89500 Armeau

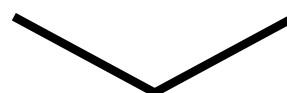
www.facebook.com/lesescargotsdarmeau



© Les Escargots d'Armeau



© Théâtre en action



UN PEU D'AGRI'CULTURE

BALADE DE L'ORTIE, ENTRE FERMES ET SPECTACLES

Saint-Sylvestre-Cappel, Nord, Hauts-de-France

L'association MEVE, affiliée à la Fédération des Foyers Ruraux et à la FNSMR (Fédération Nationale du Sport en Milieu Rural), organisera la 23^e édition de la Balade de l'ortie. Le principe : une randonnée facile, ponctuée de haltes dans des fermes du village où des artistes proposeront des spectacles pour petits et grands. Ce parcours original mettra en lumière l'hospitalité flamande et la richesse des paysages ruraux. Des départs seront prévus toutes les heures.

Vendredi 6 de 14h à 20h30 et samedi 7 juin de 13h30 à 20h30

Payant : 16 € + 1,64 € de frais de service pour les adultes ; 11 € + 1,34 € de frais de service pour les enfants de 5 à 12 ans ; gratuit pour les moins de 5 ans

Sur inscription : balade-de-l-ortie.adeorun.com

Renseignements : 06 86 13 91 05

59114 Saint-Sylvestre-Cappel

www.facebook.com/meve

SOIRÉE THÉÂTRALE À LA FERME LES LÉGUMES DU LOGIS

Anville, Charente, Nouvelle-Aquitaine

Le Logis de Mortier accueillera deux soirées conviviales alliant agriculture et création artistique. La MSA des Charentes et la troupe Théâtre en action proposeront une pièce écrite et interprétée par des agriculteurs « Venez, on sème ! Pamphlet sur un rond-point ». La représentation, en plein air, sera précédée d'un moment de restauration autour de produits locaux, avec possibilité de commander une planche ou de faire griller sa viande sur un brasero.

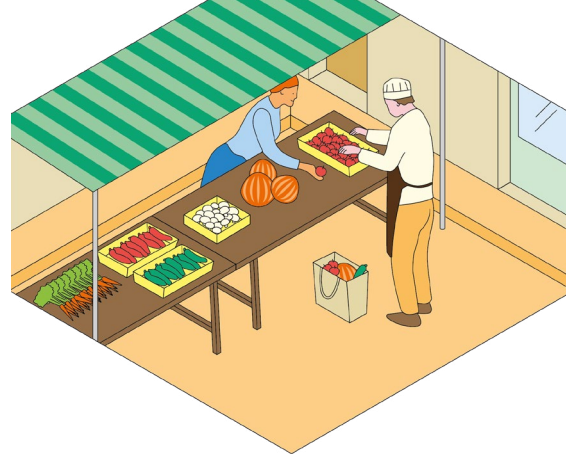
Vendredi 6 et samedi 7 juin de 18h à 23h

Sur inscription : tinyurl.com

Renseignements : 05 45 21 62 22

Les Légumes du Logis, Le logis de Mortier 16170 Anville

legumesdulogis.fr



REGARDS CROISÉS SUR L'ŒUVRE «MOISSON» DE CHARLES-FRANÇOIS DAUBIGNY Barbizon, Seine-et-Marne, Île-de-France

Le Musée des Peintres de Barbizon proposera une conférence explorant l'œuvre « Moisson » de Charles-François Daubigny, prêtée par le musée d'Orsay. Guillaume Lefort, agriculteur et vice-président de la chambre d'agriculture de Seine-et-Marne, et Stéphanie Cantarutti, conservatrice en chef du patrimoine, département des peintures modernes au musée du Petit Palais à Paris, échangeront sur les thèmes de l'agriculture, de ses acteurs et de son rôle social, en lien avec les évolutions climatiques et technologiques. Cette discussion abordera également les processus de résilience et d'adaptation imposés par le climat, notamment la notion d'agro-climatologie.

Samedi 7 juin de 14h30 à 15h30

Payant : entrée du musée

Sur réservation : 01 60 66 22 27

Musée des Peintres de Barbizon, 92 Grande Rue 77630 Barbizon

www.musee-peintres-barbizon.fr

CONCERT À LA FERME AU VIGNOBLE LES VŒUX Ailly-sur-Noye, Somme, Hauts-de-France

Le vignoble Les Vœux accueillera un concert dans le cadre de la saison itinérante « Concerts à la Ferme », portée par l'association Tous mes rêves chantent. Ce rendez-vous musical proposera une expérience immersive mêlant musique de chambre, jazz ou lyrique et moments d'échanges avec les agriculteurs. Un temps de médiation et un verre de l'amitié viendront clore cette rencontre entre art et monde rural.

Dimanche 8 juin de 17h à 18h15

Sur réservation : resa.calf@gmail.com

Vignoble Les Vœux 80250 Ailly-sur-Noye

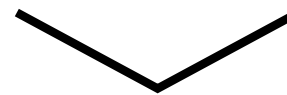
www.concertsalaferme.fr



Moisson de Charles-François Daubigny



© GQE Le Moulon IDEEV



RECHERCHE ET FORMATIONS

SCIENCE ET AGRICULTURE AU MOULON : DU LABO AUX CHAMPS Gif-sur-Yvette, Essonne, Île-de-France

Les chercheurs de Génétique quantitative et Évolution - Le Moulon guideront une visite sur le plateau de Saclay, dévoilant la diversité des cultures et les pratiques agricoles. Rendements, rotations, gestion de l'eau et agroécologie seront abordés à travers des ateliers interactifs adaptés à tous, notamment à des élèves allant du CM1 au lycée. Une immersion au cœur d'une exploitation expérimentale aidera à mieux comprendre l'agriculture de demain. Il est conseillé de prévoir chapeaux ou bottes selon la météo.

Vendredi 6 juin 9h30 à 12h

Sur inscription : forms.gle

Renseignements : 01 69 15 68 19

GQE Le Moulon IDEEV, 12 route 128 91190 Gif-sur-Yvette

www.ideev.universite-paris-saclay.fr

PORTES OUVERTES DU DOMAINE EXPERIMENTAL DE L'INRAE Estrées-Mons, Somme, Hauts-de-France

Le domaine expérimental de 166 hectares de l'INRAE à Estrées-Mons accueillera le public pour une visite guidée. Les participants découvriront les recherches menées sur les gaz à effet de serre, la réduction des produits phytosanitaires en grandes cultures et l'innovation variétale face au changement climatique. Des démonstrations et des rencontres avec les scientifiques seront également proposées.

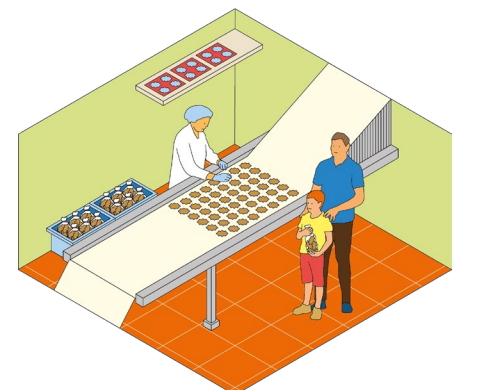
Vendredi 6 juin de 14h à 16h

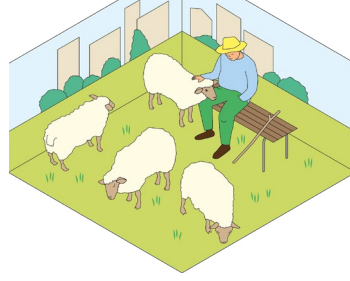
Sur inscription : sondages.inrae.fr

Renseignements : 07 64 46 20 79

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

www.inrae.fr/centres/hauts-de-france





GLANAGE SOLIDAIRE AVEC ALPILL' CAMPUS

Saint-Rémy-de-Provence, Bouches-du-Rhône, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Un glanage solidaire sera organisé par les apprenants en Brevet professionnel Responsable d'entreprise Agricole (BPREA) de l'établissement agricole Alpill' Campus chez Nour Ayouch, maraîcher en agriculture biologique. Nour présentera son métier et son travail avant le glanage. Les produits récoltés seront distribués à une association d'aide alimentaire pour des publics en grande précarité alimentaire. Cet événement est soutenu par l'association « Les agriculteurs ont du cœur ».

Vendredi 6 juin de 9h30 à 11h

Sur inscription : valerie.fagnola@educagri.fr

Renseignements : 06 77 26 08 67, 06 73 66 56 97

CFPPA Saint-Rémy-de-Provence, avenue Edouard Herriot 13210 Saint-Rémy-de-Provence

lpa.st-remy.educagri.fr

FORMATIONS À L'ALIMENTATION ET À LA COSMÉTIQUE À L'ENILEA

Poligny, Jura, Bourgogne-Franche-Comté

L'Enilea, campus notamment spécialisé dans l'innovation et la transformation alimentaire mais aussi cosmétique, ouvrira ses portes au grand public. Les visiteurs découvriront les ateliers de transformation alimentaire au travers de la galerie vitrée aménagée de panneaux explicatifs et de vidéos. Ils seront accompagnés d'un guide, formateur de l'école. À la fin du parcours, de près d'1h30, ils pourront se procurer des produits laitiers et brassicoles fabriqués par les élèves.

Vendredi 6 juin de 9h à 10h30 puis de 10h30 à 12h

25/30 personnes par créneaux proposés

Sur inscription : recrutement.poligny@educagri.fr

Renseignements : 03 84 73 76 76

Enilea Campus Poligny, 16 rue de Versailles 39800 Poligny

enilea.fr

DÉCOUVERTES DE L'ALPAGE ÉCOLE

Serraval, Haute-Savoie, Auvergne-Rhône-Alpes

L'alpage école de Sulens proposera une après-midi en plein air dédiée à la découverte du pastoralisme, élevage pratiqué dans des pâturages. Les visiteurs pourront explorer le chalet de l'alpage, participer à des jeux et animations liés au monde pastoral, s'initier à la fabrication de beurre et de fromages ainsi que déguster les produits réalisés.

Samedi 7 juin de 14h à 17h

Sur inscription : www.thonescoeurdesvallees.com, 04 50 02 00 26

Renseignements : 06 59 43 85 91

Alpage école de Sulens, La Grande Montagne 74230 Serraval

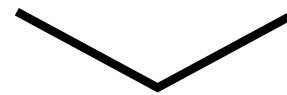
alpageecoledesulens.wixsite.com



© Alpage école de Sulens



© L'atelier d'Hippolyte



PRENDRE LA CLEF DES CHAMPS

BALADE CHAMPÊTRE ET DÉCOUVERTE DU LAIT BIO

Baignes-Sainte-Radegonde, Charente, Nouvelle-Aquitaine

L'EARL La Laitière, avec Anne-Laure Veysset, proposera une balade de 5 kilomètres au cœur d'une ferme laitière bio. Cette randonnée conviviale permettra d'en apprendre davantage sur le pâturage, les cultures fourragères pour nourrir les animaux, ainsi que l'importance des haies et prairies pour la biodiversité et le climat. Une dégustation de produits fermiers conclura la sortie pour un moment gourmand et local.

Vendredi 6 juin de 18h30 à 22h

Renseignements : 06 98 94 63 75 ou anne-laure.veysset@charente.chambagri.fr

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

www.facebook.com/earllalaitiere

VISITE GUIDÉE DES VERGERS DE GRENADIERS EN FLEURS

Malauca, Vaucluse, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Les visiteurs exploreront les vergers de grenadiers en fleurs lors d'une balade commentée, découvrant les pratiques agricoles de l'exploitation. La promenade offrira également une vue imprenable sur le mont Ventoux. La visite se conclura par une dégustation des produits de l'atelier, notamment des jus de fruits.

Samedi 7 juin de 9h30 à 11h et de 15h à 16h30

Sur inscription : contact@latelierdhippolyte.fr

Renseignements : 06 34 25 43 22

L'atelier d'Hippolyte, 4285 route de Veaux 84340 Malauca

www.latelierdhippolyte.fr

BALADE PÉDAGOGIQUE DANS LES CHAMPS DE LA GRANGE-ROUGE

Milly-la-Forêt, Essonne, Île-de-France

La ferme de la Grange-Rouge proposera un parcours pédestre commenté à travers ses cultures de céréales, lavandins, fenouil ou encore betteraves, avec passage devant les poules élevées en plein air. La promenade sera l'occasion d'évoquer les adaptations agricoles face aux enjeux environnementaux, économiques et sociétaux. Un « baptême de tracteur » sera proposé aux enfants, suivi d'un accès libre à la boutique fermière.

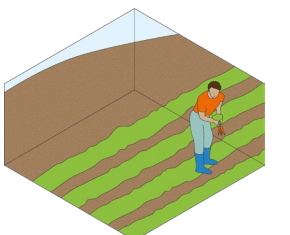
Samedi 7, dimanche 8 et lundi 9 juin de 10h à 12h puis de 14h30 à 16h

Sur inscription : fermesLGLGR@gmail.com

Renseignements : 06 07 65 74 05

La Grange-Rouge, route de Gironville 91405 Milly-la-Forêt

www.ferme-lgr.com



L'AGRICULTURE DÉCRYPTÉE AU CŒUR DE PARIS

Les 6 et 7 juin 2025, les Arènes de Lutèce se transformeront pour la 2^e année en scène agricole à ciel ouvert. Ce lieu historique en plein cœur du 5^e arrondissement de Paris accueillera l'un des temps forts de la 5^e édition des Journées Nationales de l'Agriculture, avec deux jours d'animations ludiques et pédagogiques autour du thème « Mieux comprendre l'agriculture pour mieux consommer ».

Porté par #agridemain et la Fondation Make.org, en partenariat avec la mairie du 5^e arrondissement, l'événement proposera une quinzaine d'ateliers et d'animations gratuites pour petits et grands : ateliers boulangerie ou jardinage, jeux autour de l'alimentation durable, rencontres avec des agriculteurs, débats, projection, dégustations... Les élèves des écoles primaires du 5^e profiteront de ces festivités ouvertes à tous.



© Arènes de Lutèce

Toutes les actualités sur :
www.journeesagriculture.fr

#JNAgri

