



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Journées européennes du patrimoine

19—20.09.2026

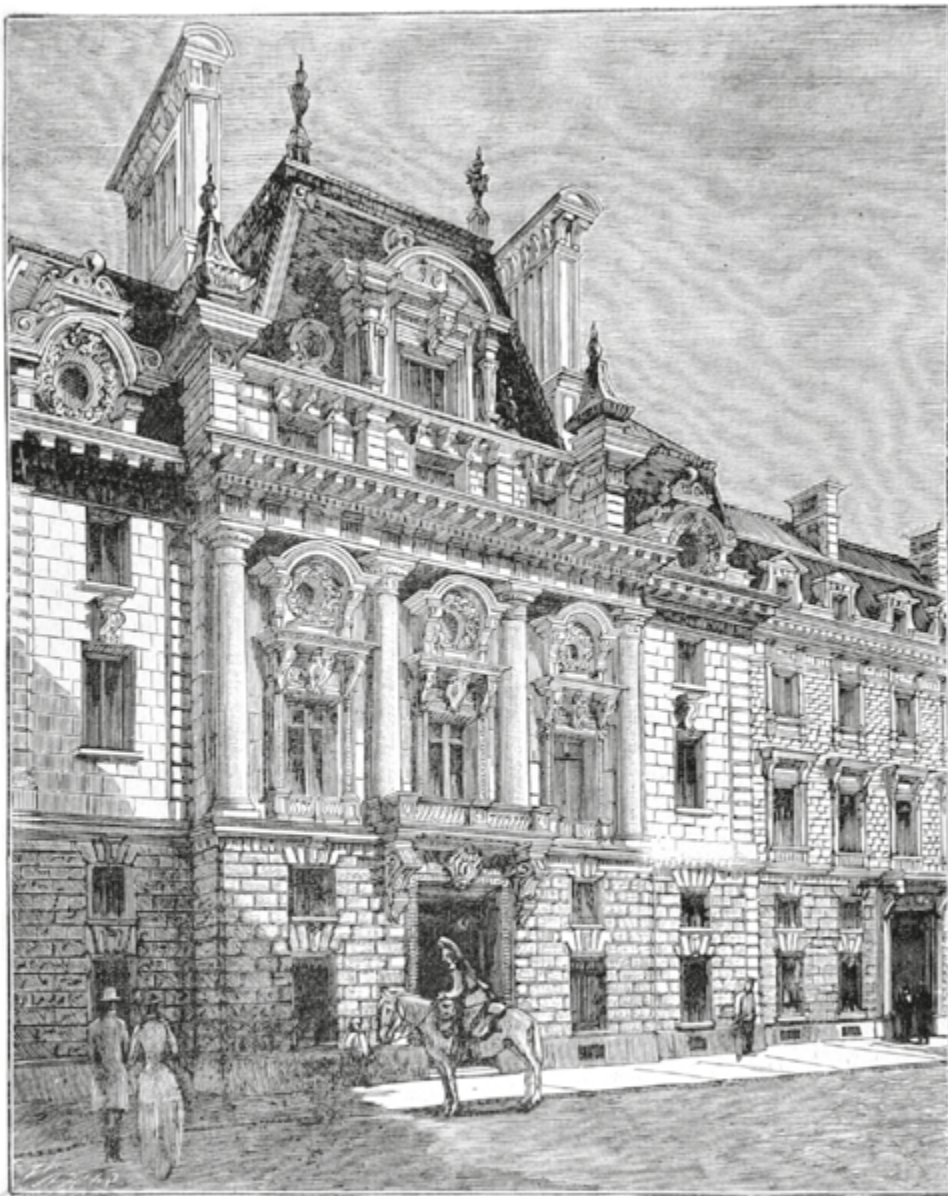
Visitez les patrimoines du ministère

Et son marché de produits
des lycées agricoles

DOSSIER DE PRESSE



Le ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire ouvrira ses portes les 19 et 20 septembre 2026, à l'occasion des Journées européennes du patrimoine. Les visiteurs pourront découvrir les trésors architecturaux du ministère ainsi que son marché des lycées agricoles. Pour la 43^e édition de l'événement, les thèmes « Patrimoine de la photographie » et « Patrimoine en péril : raviver, résister, réimaginer » sont mis à l'honneur. Dans ce cadre, une exposition de photographies issue du fonds photographique du ministère sera proposée au public.



Nouvelle façade du Ministère de l'Agriculture, rue de Varennes. n° 78

L'édition 2026

Les patrimoines architecturaux du 78 rue de Varenne seront au centre du parcours des visiteurs avec la découverte de l'**Hôtel de Villeroy** (xviii^e) et de son jardin ainsi que de la **salle Sully** (xix^e) et ses fresques emblématiques.

Cette année encore, le très attendu **marché des lycées agricoles** se tiendra dans la cour du ministère. Vingt-et-un lycées de l'enseignement agricole proposeront des produits issus de leurs exploitations pédagogiques et présenteront au public leurs savoir-faire et leurs formations.



En musique !

Le dimanche 20 septembre, le public sera accueilli par deux animations musicales :

- le matin, les sonneurs de trompe de l'Office national des forêts ;
- l'après-midi, un ensemble de quinze clarinettes de l'Académie inter musicale de Paris interprètera les grandes œuvres du répertoire classique.

Les patrimoines du ministère : entre architecture et jardin



Le ministère de l'agriculture est établi depuis 1881 au numéro 78 de la rue de Varenne dans le 7^e arrondissement de Paris.

L'histoire de cette adresse débute en 1724 quand le banquier suisse Antoine Hogguer de Saint-Gall, baron de Presles, fait construire un petit hôtel par l'architecte Debias-Aubry, pour l'actrice de la Comédie française Charlotte Desmares.

La façade actuelle sur rue sera construite en 1881 sur les plans de l'architecte Brune, à la création du ministère de l'Agriculture par Léon Gambetta.



L'Hôtel de Villeroy sera acquis en 1735 par le duc qui lui donnera son nom et qui le fera agrandir par l'architecte Le Roux, avec une rotonde à l'Ouest. Sa forme actuelle date de 1930, avec l'adjonction d'une deuxième rotonde à l'Est.

L'hôtel abrite le bureau de la ministre, le salon des conseillers et la salle à manger, avec entre autres un lustre Napoléon III et des pièces remarquables de mobilier.





Le jardin de l'hôtel de Villeroy abrite la sculpture *L'enlèvement de Proserpine par Pluton* (Suchelet), ainsi qu'un potager, des ruches et un majestueux platane d'Orient.





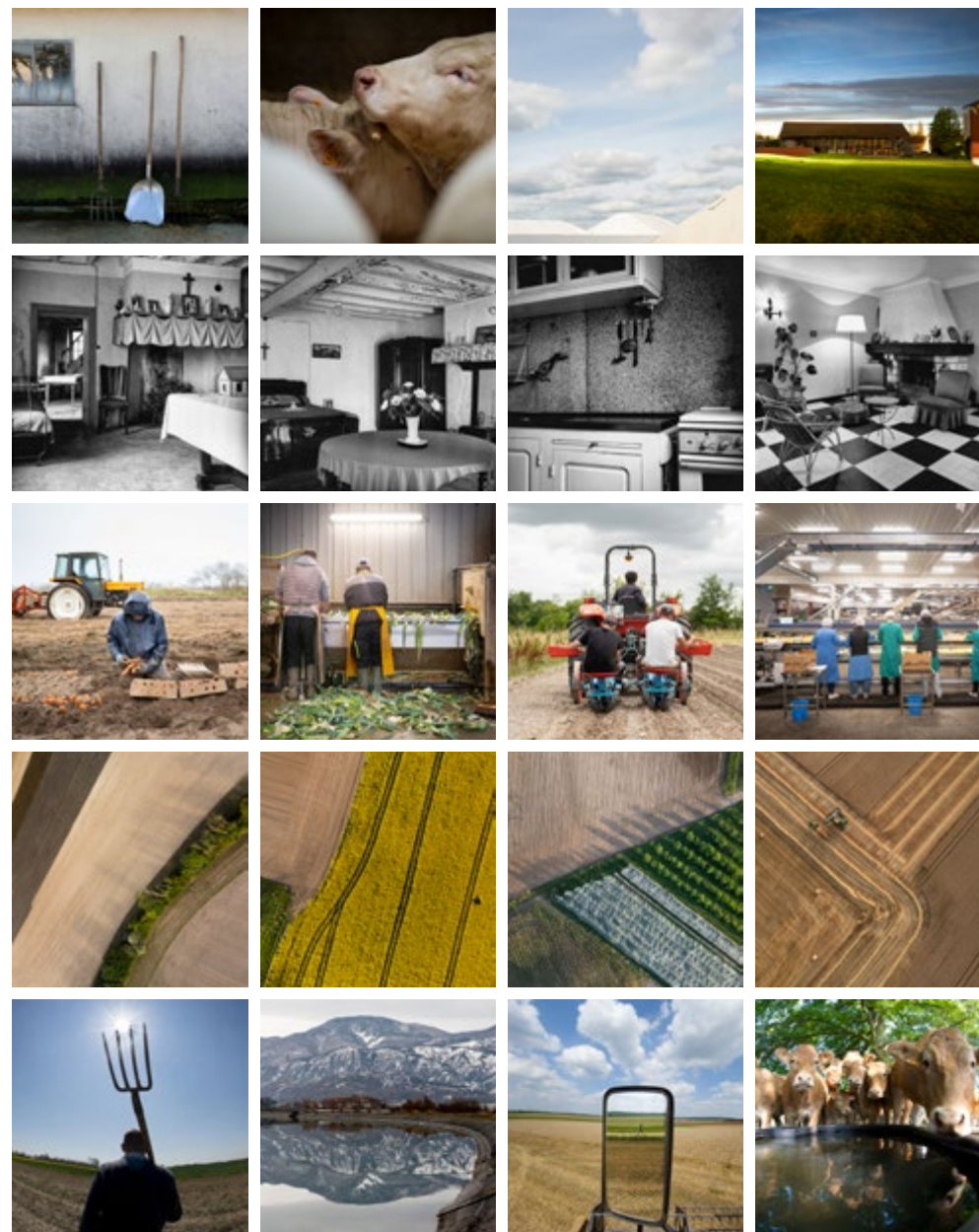
La salle Sully est décorée de fresques monumentales peintes par Paul Sinibaldi (élève de Cabanel) en 1898 et 1901. Elles représentent le commerce, l'industrie et l'agriculture, symbolisée par une semeuse dans un champ labouré par deux paires de bœufs blancs.

Dans la galerie attenante, une sculpture d'Antoine Parmentier (Adrien Étienne Gaudez, 1887) évoque son rôle dans la diffusion de la pomme de terre.



Exposition photographique

Afin de faire écho au thème « Patrimoine de la photographie », qui s'inscrit dans le cadre du Bicentenaire de la photographie, une exposition se tiendra dans la galerie Gambetta. **Vingt clichés sur l'agriculture seront exposés** afin de découvrir la richesse du fonds iconographique du ministère, à la fois patrimonial et contemporain.





Le marché des lycées agricoles

Le marché des lycées agricoles, qui participe grandement à l'attractivité du ministère lors des Journées européennes du patrimoine, se tiendra à nouveau dans la cour en 2026.

Une vingtaine d'établissements venus de toute la France seront présents et proposeront de nombreux produits issus de leurs exploitations : fleurs, jus, conserves, cosmétiques, vins, miels, confitures,

fromages et charcuteries...

En majorité sous différents signes d'identification de la qualité et de l'origine (bio, AOP, AOC, Label Rouge).

Les élèves et les enseignants échangeront également sur les formations dispensées dans leurs établissements et les métiers auxquels les apprenants se destinent.



Liste des lycées agricoles proposant leurs produits

Auvergne-Rhône-Alpes

Lycée agricole des Hautes-Terres – Saint-Flour (15)

Charcuteries sèches et cuites, lentilles, soupes, cosmétiques, pain d'épice, confitures.

Lycée viticole de Belleville – Château de Bel Air (69)

Vins du Beaujolais.

Lycée agricole des Sardinières – Bourg-en-Bresse (01)

Verrines de viande et poisson, salaison, plats cuisinés, produits cosmétiques.

Lycée agricole de Contamine-sur-Arve (74)

Fromages fermiers : Abondance AOP, Tommes de Savoie IGP, terrines de cabris.

Lycée agricole Olivier de Serres – Aubenas (07)⁽¹⁾

Picodons AOP, fromages de chèvres, vins IGP Ardèche.

Bourgogne Franche Comté

Agro Campus Dijon – Quetigny (21)

Jus, nectars, confitures, tartinades, pâtes, biscuits salés et sucrés.

Agro Campus Vesoul (70)

Miel et produits miellés : bonbons, pains d'épices, nougats.

Centre-Val de Loire

Lycée agricole de Beaune la Rolande (45)

Miel, conserves de chapon, safran.

Agro Campus Vesoul (70)

Miel et produits miellés : bonbons, pains d'épices, nougats.

Grand Est

Campus Les Sillons de Haute Alsace (68)

Vins AOP Alsace Côte de Rouffach, AOP Crémant d'Alsace, Alsace AOP Grand Cru.

Hauts-de-France

Lycée agricole de Ribécourt (60)

Fleurs et compositions, plantes d'intérieur, légumes bio, jus de pomme.

Lycée agricole de Crézancy (02)

Champagne blanc de blanc, brut tradition, champagne rosé, champagne blanc de noir bio.

Normandie

Lycée agricole du Pays de Bray – Brémontier-Merval (76)⁽¹⁾

Calvados AOC, Pommeau AOC, cidre, jus de pomme, vinaigre, Neufchâtel AOP.

Nouvelle Aquitaine

Lycée viticole de Bordeaux Blanquefort / Agrocampus Bordeaux Gironde (33)

AOC Haut-Médoc Rouges, AOC Bordeaux Blanc, AOC Bordeaux Rosé.

Lycée agricole La Peyrouse – Périgueux (24)

Foie gras et spécialités du Périgord.

Lycée viticole de Bergerac – Château La Brie (24)

Vins Bio Monbazillac, Bergerac rosé, blanc, rouge, moelleux et moelleux pétillant.

Campus des Sicaudières – Bressuire (79)⁽²⁾

Charcuteries cuites et plats cuisinés en verrines et produits de salaison.

Occitanie

Lycée agricole de Mirande-Riscle (32)

Foie gras, pâtés, rillettes, vins, Floc de Gascogne, Armagnac.

Lycée agricole Beauregard de Villefranche de Rouergue (12)

Charcuteries sèches, pâtés, terrines, plats cuisinés en conserves et foie gras de canards.

Agricampus La Roque – Rodez (12)

Charcuteries sèches, pâtés et plats cuisinés en conserve.

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Lycée viticole d'Orange – Château Mongin (84)

Vins bio : AOP Châteauneuf-du-Pape, AOP Côtes-du-Rhône Villages, AOP Côtes-du-Rhône, IGP Vaucluse.

(1) Le dimanche 20 septembre.

(2) Le samedi 19 septembre.





Modalités d'accès

Samedi 19 septembre 2026 de 12h à 19h.

Dimanche 20 septembre 2026 de 10h à 18h.

L'Hôtel de Villeroy et la salle Sully sont situés au **78 rue de Varenne, 75007 Paris.**

Ⓜ 13 station Varenne – Ⓜ 12 station Rue du Bac

Accès gratuit et sans inscription. Accessible aux personnes en situation de handicap. Les objets dangereux (armes, aérosols, objets contondants...) et encombrants (valises, trottinettes...) ne seront pas autorisés sur le site. Aucun système de consigne ne sera mis en place.

Contact & accréditation

**Service de presse du ministère l'Agriculture,
de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire**

Tél : 01 49 55 60 11

ministere.presse@agriculture.gouv.fr