



L'ÉTABLE NANTAISE

AVEC LES VACHES DE L'ÉTABLE NANTAISE METTEZ DU SENS DANS VOTRE ASSIETTE !

Des ateliers pédagogiques en extérieur
pour découvrir une race rustique locale,
plébiscitée par les chefs nantais.



LES VISITES PÉDAGOGIQUES DE L'ÉTABLE NANTAISE :



Des interventions en plein air : A l'occasion de ces sorties, les étudiants pourront découvrir la race locale emblématique de l'estuaire de la Loire : La vache nantaise.



1h30/2h en immersion au milieu des vaches pour comprendre le lien entre cuisiniers et éleveurs.



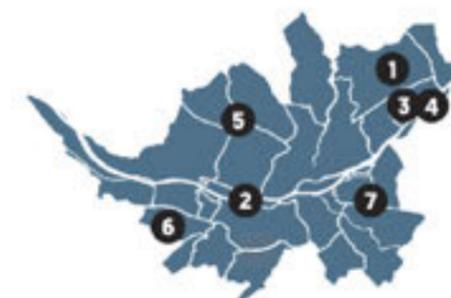
Des rencontres avec des professionnels, les passionné.es, pour découvrir la vache nantaise de façon interactive !



BONUS : Alimentation durable Vous pourrez appréhender comment la filière nantaise s'inscrit dans une démarche d'alimentation durable, viable sur le plan économique et social qui préserve l'environnement, la santé et la diversité culturelle. Vous pourrez également mesurer le rôle de la nantaise dans la préservation de l'environnement et l'autonomie alimentaire territoriale.

CHOISISSEZ PARMIS NOS 7 SITES ÉCÔPATURAGES SUR LA MÉTROPOLE POUR FAIRE DÉCOUVRIR LA VACHE NANTAISE AUX APPRENANTS

- 1** Nantes – Doulon - Bois des Anses
- 9 ha
👉 toute l'année
- 2** Bouguenais - Ferme des 9 Jours
- 150 ha
👉 toute l'année
- 3** Nantes - Prairies de Mauves
- 30 ha (côté périphérique)
👉 de septembre à mi-décembre
- 4** Nantes - Prairies de Mauves
- 8 ha (côté jardins familiaux)
👉 de mi-avril à fin août



- 5** Saint-Herblain Marais de la Pelousière
- 18 ha
👉 de mi-mars à mi-novembre
- 6** Saint-Léger-Les-Vignes - Marais Prévart
- 6 ha
👉 de septembre à mi-novembre
- 7** Vertou - Cale de Beautour
- 6 ha
👉 de mi-mars à mi-novembre

AU PROGRAMME : SAVOIR PARLER D'UN PRODUIT

Objectifs de nos ateliers :

1. **Découvrir une race locale patrimoniale** et son **mode d'élevage durable**.
2. Comprendre **les rôles complexes de l'élevage paysan** sur :
 - L'autonomie alimentaire des territoires
 - La préservation de la biodiversité
 - La régulation du climat
 - Les paysages
 - La qualité de l'eau...
3. **Appréhender la relation entre alimentation saine, agriculture durable et protection de l'environnement**.
4. Développer la créativité des futur.es chef.fes

Les + des interventions :

1. Les sites visités sont à **proximité des établissements scolaires** et accessibles en transport en commun.
2. Le programme s'inscrit dans une **démarche pédagogique originale**, menée par des professionnel.les de l'élevage bovin extensif et biologique
3. Nos animations sont soutenues par le mouvement **SLOW FOOD** pour une alimentation bonne, propre et juste.

Bonus

Possibilité d'**organiser des ateliers pratiques** avec de la viande de vache nantaise ou **un repas «local» et bio au sein de vos restaurants d'application** avec la présence d'un éleveur.

Nos partenaires

Projet alimentaire territorial - PAT

Nantes Métropole a mis en place un PAT en faveur de la transition alimentaire. La vache nantaise s'inscrit dans ce programme.

L'association La vache nantaise

L'association développe une filière locale. Cette démarche fédère des éleveurs, restaurateurs, distributeurs, chercheurs... pour la création de nouveaux produits (carnés et lactés) et le développement de nouveaux canaux de commercialisation.



Slow Food®

SLOW FOOD | Slow food c'est un mouvement international qui a pour principale objectifs de sensibiliser les citoyens à **l'écogastronomie¹** et à **l'alterconsommation²**



¹Écogastronomie : le plaisir de manger de façon saine et variée, dans la sauvegarde du patrimoine agroalimentaire et dans le respect de l'environnement et de la justice sociale.

²L'alterconsommation : un ensemble de pratiques qui consistent soit à consommer différemment soit à consommer moins par exemple des aliments locaux, bio, en circuit court tout en contrôlant sa consommation de viande...

QUI SOMMES-NOUS ?

L'étable nantaise est un projet issu de l'association la vache nantaise, regroupant les éleveurs et éleveuses de la race.

L'étable nantaise vise à aider l'installation et la formation des jeunes. Nous avons également élaborer un projet pédagogique, que nous vous invitons à découvrir lors de nos animations au milieu des vaches.

À travers cette offre pédagogique de proximité, nous poursuivons la sensibilisation des futures générations à la prise en compte de la biodiversité, à la préservation de l'environnement et à la valorisation de pratiques agricoles vertueuses. Nous participons ainsi, à la prise de conscience des enjeux de la transition agroécologique.



VOUS SOUHAITEZ ORGANISER UNE SORTIE AVEC L'ÉTABLE NANTAISE ?

Contactez-nous pour organiser votre visite !

Olivier PARESSANT

Coordinateur du projet L'Étable nantaise
o.pareasant@letablenantaise.com
06 12 24 75 66

