



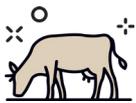
BILAN DE LA CRÉATION DE LA FILIÈRE VIANDE BOVINE NANTAISE 2022 - 2024

Dans le cadre du Plan Alimentaire Territorial de Nantes Métropole, l'association La vache nantaise a été lauréate du Plan de relance (2022-2024) pour la construction d'une filière locale de valorisation des produits issus des élevages de vaches nantaises.



La filière rassemble des éleveuses et éleveurs de vaches nantaises de Loire Atlantique et des départements limitrophes. Une filière, oui mais pour quoi faire ?

POUR



Sauvegarder la race bovine nantaise, augmenter les effectifs en favorisant l'installation d'élevages et en consolidant ceux existant grâce à une valorisation économique aussi rémunératrice que la vente en caisse.



Mettre en avant les pratiques vertueuses de ses éleveurs. Tous adhèrent à une agriculture paysanne, durable avec des pratiques agroécologiques. Les éleveurs qui adhèrent à la filière s'engagent à maintenir et à respecter la biodiversité et sont soucieux du bien-être de leurs animaux.



Partager ces valeurs avec des professionnels de la restauration et des métiers de bouche ainsi que l'ensemble des acteurs de la chaîne de transformation implantés dans le bassin d'élevage de la vache nantaise.

« Nous, éleveurs de vaches nantaises, sommes fiers de produire une viande d'herbe bas carbone, consommée localement. Ses beaux yeux ne nous laissant pas indifférents, nous souhaitons pouvoir transmettre notre amour pour cette vache emblématique de notre territoire »

UN ÉTAT DES LIEUX COMPLET DES ACTEURS :

47 éleveurs



« soumis à la question » pour 47h d'entretiens retranscrits.

Objectif : connaître leurs pratiques, l'image de la vache nantaise et leurs attentes dans le projet de filière.

16 opérateurs



21h d'entretiens. Des bouchers, des grossistes, des restaurants collectifs.

Objectif : comprendre l'environnement de la filière bovine et la vision des opérateurs sur la vache nantaise.



2 études



Avec l'appui d'Agnès Alessandrin, agrosémiologue, une fine description des attentes et motivations de chacun dans le projet et des collaborations naissantes avec des bouchers et des grossistes engagés.

LA CONSTITUTION D'UN COLLECTIF SOLIDE D'ÉLEVEURS :

4 journées filière



Pour construire et fédérer le collectif, définir la stratégie et les grandes orientations du projet de filière : 32 éleveurs associés.

Ressources humaines

Depuis 2022 :

- 1 coordination technique et financière (CRAPAL)
- 1 chargé de mission filière
- 1 stagiaire communication 2023
- 1 chargée de communication 2024

Création de notre réseau professionnel

- CRAPAL
- Associations de races locales
- Forums de la restau co du CD44
- Kiosque Paysan
- Institut agro
- Sciences po Rennes
- Ecole de design (food design lab)
- ONIRIS
-

Enfin

Sur les 12 premiers mois



24 vaches visitées et 30 éleveurs impliqués.

Objectif : noter les animaux éligibles / se faire l'œil, se former ensemble aux exigences de qualité imposées par la filière

Merci à nos partenaires

4 RÉFÉRENTS

Pour mener à bien le projet de filière : 16 comités de pilotage depuis fin 2022.



Christophe Sorin



Clément Girard



Alexandra Salmon



Alexis Ferard

Un collectif dynamique participant aux grands évènements régionaux et nationaux :

EN 2022

Journée du local du MIN - Juin

Le Grand Marché des Pays de La Loire - Septembre

Fête paysanne - Septembre

Salon de la boucherie d'Angers - Octobre



EN 2023

Salon International de l'Agriculture - Février

Le Grand Marché des Pays de La Loire - Septembre

Loire et Saveur d'Ancenis - Septembre

Le Serbotel - Octobre



EN 2024

Journée du local du MIN - Juin

Le grand marché des Pays de la Loire - Septembre

Loire et saveur d'Ancenis - Septembre

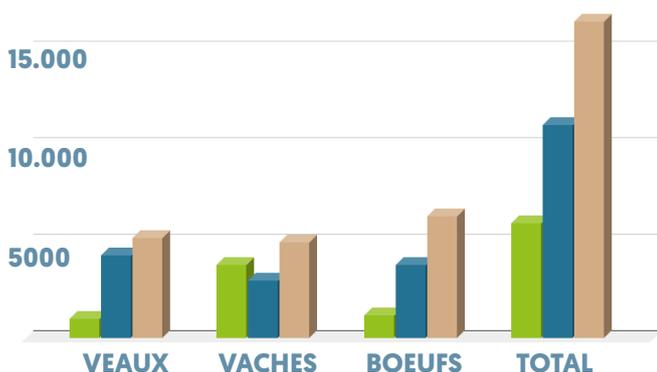


Merci à nos partenaires



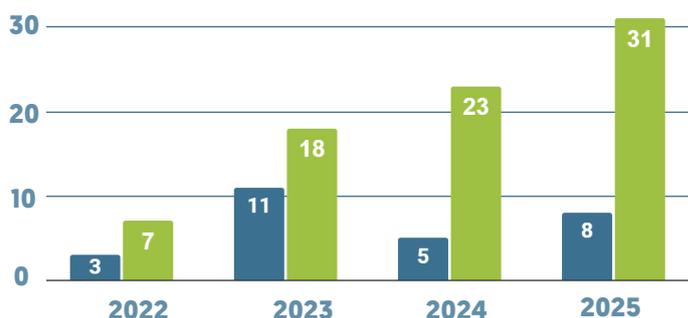
DEPUIS 2 ANS, 18 NOUVEAUX ÉLEVEURS ONT FAIT LE CHOIX DE LA RACE NANTAISE POUR SEULEMENT 2 ARRÊTS D'ACTIVITÉ !

Volume (en Kg) 2023 2024 2025



Participation des éleveurs pour la filière 2022 - 2025

1. Nouveaux éleveurs 2. Eleveurs engagés dans la filière



DES CIRCUITS DE COMMERCIALISATION DIVERSIFIÉS :

Des bouchers et transformateurs

- SCAPULA
- Maison Lebot-Gaspari
- Le Marché Noir

Un grossiste engagé

La maison Berjac : certification AB de son atelier de découpe pour approvisionner la RHD (restaurants et restaurations collectives) en viande de vache nantaise bio, locale et durable !

Des restaurateurs engagés

- Balthazar
- Les Cadets
- Le Manoir de la Régate
- Le Pickles
- ...

Des restaurants collectifs

- Restauration scolaire de Treillières
- Collège Agnès Varda à Ligné
- Cuisine centrale de Nantes
- Restauration scolaire de Guenrouët
- EHPAD Cémavie
- ...

UN PRODUIT DE QUALITÉ AVEC UNE SAUCISSE DE VEAU NANTAIS !

- **2 recettes de saucisse de veau nantais**, fruits de la collaboration de 2 chefs étoilés nantais, Charles Bernabé du restaurant Les Cadets et Mathieu Pérou du Manoir de la Régate.
- 3 référents éleveurs et 5 comités de pilotage pour développer le projet.
- Projet mené avec l'appui de Jean-François Garnier, consultant extérieur.
- Réflexions avec l'Institut Edouard Nignon.



Merci à nos partenaires



DES ANIMATIONS À DESTINATION DE PUBLICS SCOLAIRES EN COLLABORATION AVEC L'ÉTABLE NANTAISE

25 élèves



La Montagne
Février 2023

650 élèves



Chemillé-en-Anjou
Octobre 2023

260 élèves



Treillières
Avril 2024

700 élèves



Ligné
Juin 2024

DES FORMATIONS À DESTINATION DE NOS ÉLÈVES :

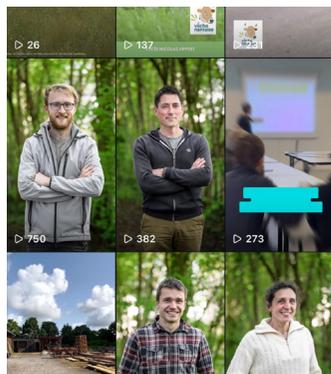
Pointage des animaux, conduite d'élevage et valorisation des mâles, prévention et santé des bovins nantais, choix et orientations pour le développement de la filière nantaise, caractérisation de la viande de bœuf nantais et prochainement, gouvernance du projet de filière.

Suivi des croissances et pointage des bovins nantais

- 18 élevages suivis lors de 3 campagnes de collecte des données
- 500 veaux pesés et pointés
- 1 restitution collective par an



UNE COMMUNICATION RENFORCÉE :



Des outils de communication à destination des éleveurs mais aussi de nos partenaires : flyers, tee-shirts, stickers, bâches de communication événementielles, posts réseaux sociaux, vidéos de présentation des éleveurs mais aussi création d'un kit de communication. Sans oublier le travail le plus important de cette année, la refonte du site internet de La vache nantaise. Une bonne partie de ces travaux ont été réalisés en collaboration avec l'agence de communication Gleech.

Merci à nos partenaires



UN CAHIER DES CHARGES AMBITIEUX

Tourné vers un élevage à l'herbe, respectueux de la biodiversité, de l'homme et de l'animal et prenant en compte l'impact carbone de nos fermes.

- **Relocalisation** de l'ensemble de la chaîne de production : élevage, alimentation, transport, abattage, découpe, commercialisation
- **Bien-être animal** : critères plus poussés que le CDC AB
- **Organisation de formations** (mini 3/an) et obligation pour l'éleveur de se former (mini 1/an)
- **Bilan carbone** (via Cap'2ER) et **diagnostic biodiversité** (via Biotex) à réaliser



TÉMOIGNAGE D'UNE JEUNE INSTALLÉE Manon Relandeau

La filière a été développée pour des éleveuses comme Manon Relandeau : jeune installée en 2022, au moment même où débutait le projet, elle a activement pris part aux réflexions et a pu grâce à la filière commercialiser 6 de ses veaux.

"J'éprouve une certaine fierté de pouvoir envoyer mes veaux vers des débouchés reconnus comme les restaurants ou les boucheries partenaires. Connaître nos clients, pouvoir discuter avec eux de la qualité du produit, de comment mes animaux ont été élevés permet de valoriser mon travail et me conforte dans mon choix à m'installer en race nantaise. De plus, le fait que ce soit une race locale, redonne du sens à l'élevage, et du coup ça va aussi avec le circuit court, le bio, la traçabilité des produits... tout cela, c'est un enjeu local !"



VOUS AVEZ DES QUESTIONS SUR LA FILIÈRE ?

contact@vachenantaise.com

N° 06.77.77.92.48

Retrouvez La vache nantaise sur ses réseaux ainsi que sur le site internet www.vachenantaise.com

  @Association La vache nantaise

Mentions légales 2024 :

- Rédaction et mise en page : Association La vache nantaise
- Photos : Association La vache nantaise, Paul Stefanaggi et Jean Claude Moschetti

Merci à nos partenaires et financeurs

