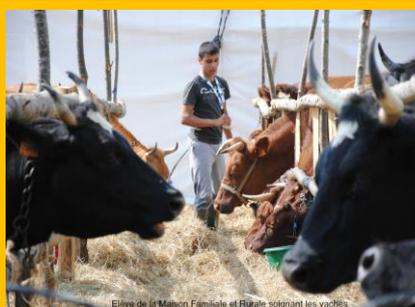


Fête de la Vache Nantaise

Le Dresny 2018



Dossier de présentation



Elevage de la Maison Familiale et Rurale soignant les vaches



Tartare de boeuf nantais servi à la Fête de la vache Nantaise - crédit photo Kristo



Démonstration des élèves du Lycée Hôtelier Saint Anne de Saint Nazaire



Démonstration de découpe par Yves-Marie Le Bourdonnec



Vue aérienne du village des races locales



Concours national du mouton d'Ouessant



Démonstration de découpe d'agneau par un professeur en boucherie de la chambre des métiers



Démonstration de tirage de la vache au traction animale



Troupeau de vaches nantaises au Dresny - crédit photo J.C. Mogheff

*Le rendez-vous des races locales
7, 8 et 9 septembre 2018*

Sommaire

1. Edito	p. 5
2. Trois enjeux majeurs mis en évidence par la Fête	p. 6
3. Trois impacts majeurs résultant de la Fête	p. 7
4. Architecture de la Fête :	p. 8
• 3 villages :	p. 8
○ Village des races locales	p. 8
○ Village de l'Invité d'honneur	p. 10
○ Village des Initiatives solidaires	p. 12
• La restauration	p. 13
• L'université paysanne de la Vache Nantaise	p. 14
• Les tables rondes	p. 14
• Les animations	p. 15
• L'espace bénévole	p. 15
5. Les jeunes : les acteurs de demain	p. 16
6. Communication	p. 17
7. Commissions et responsables	p. 18

Edito

La FETE DE LA VACHE NANTAISE, grande fête populaire et gratuite, est organisée par l'association Pas Bête la Fête. Elle a été créée en 1997 pour participer à la sauvegarde de la vache Nantaise. Au fil des éditions, elle est devenue un rendez-vous national incontournable des races domestiques locales mettant en lumière l'ensemble des actions entreprises en faveur de leur re-développement.

Pendant les 3 jours, dans une ambiance festive, sur une surface de 7 hectares, adossés au village du Dresny, la manifestation propose à un public le plus large possible de venir découvrir et de soutenir des propositions et des initiatives de développement économique pertinentes, viables et porteuses d'avenir.

Au travers de 3 villages (village des Races Locales, village des Initiatives Solidaires et village de l'Invité d'honneur), au contact des éleveurs de races locales et des associations présentes, chacun peut comprendre qu'il peut être acteur de ces propositions et initiatives. Et à son niveau, il pourra ainsi faire sa part comme le raconte la légende du colibri.

Acteurs du territoire, sensibles aux valeurs portées par la Fête, vous avez choisi de poursuivre ou d'initier un partenariat avec nous. C'est votre engagement et celui de nos bénévoles qui nous permettra de construire ensemble cette belle et grande manifestation.

Par avance, les membres de Pas Bête la fête vous remercient.

Laurent CHALET, Président de Pas Bête la fête

Trois enjeux majeurs mis en évidence par la Fête

A travers les 3 villages, il s'agit de rendre accessible et compréhensible à tout public les enjeux fondamentaux suivants :

1. Produire à partir des RESSOURCES LOCALES

- Privilégier les races locales adaptées à leur territoire
- Valoriser nos ressources par un mode de production optimisé, autonome et économe
- Préserver nos ressources par des pratiques vertueuses (limitation des intrants, ...)
- Obtenir des produits de qualité

2. Créer de la COHESION SOCIALE

- Une dynamique qui fédère les énergies et les initiatives locales et solidaires
- Des produits de qualité accessibles à tous
- Une économie de proximité : les circuits courts
- Une action de sensibilisation auprès du grand public
- Une relation privilégiée entre le producteur et le consommateur
- L'interaction entre territoires ruraux et urbains
- La formation des jeunes

3. Forger une IDENTITE TERRITORIALE

- Des produits de caractère
- Des savoir-faire
- Des paysages façonnés par les pratiques de productions
- Des races locales, expression de leur terroir

Trois impacts majeurs résultant de la Fête

Durant les 3 jours de la fête, ce rendez-vous national des races locales permet la rencontre d'une agriculture paysanne avec le grand public et favorise l'émergence de projets, d'initiatives et de réalisations produisant les effets suivants :

1. Impact économique

- Augmentation des installations et augmentation des demandes d'animaux en races locales
- Augmentation de la demande en produits issus de races locales en circuits courts
- Economie de proximité non délocalisable
- Une place pour tous : répartition des moyens de production (accès au foncier, fermes à taille humaine...)
- Augmentation de l'utilisation de la traction animale

2. Impact environnemental

- Maintien et valorisation de la biodiversité animale domestique
- Modèle de développement répondant aux principes d'une agriculture paysanne respectant son territoire
- Consommation responsable

3. Impact social et territorial

- Dynamique de territoire permettant la création de réseaux à l'échelle locale et le développement d'initiatives solidaires
- Actions en convergence avec les attentes sociétales (environnement – développement durable - qualité de l'alimentation - santé - économie de proximité - lien producteurs consommateurs)
- Sensibilisation des jeunes aux pratiques d'agriculture paysanne
- Accessibilité pour tous aux produits issus de races locales
- Rencontres agri-culturelles

Les 3 villages

1. Le village des races locales : le cœur de la fête

Les races à faibles effectifs sont depuis la première fête au cœur de l'événement : elles en sont le prétexte et le symbole, emblème d'un certain renouveau, d'un état d'esprit en faveur du maintien de la biodiversité ainsi qu'une proposition concrète pour une autre manière de concevoir le métier de paysan. L'édition 2018 a pour thème phare : « **L'installation en races locales, une formidable opportunité pour développer les circuits courts** »

Et met l'accent sur :

- Rassembler les acteurs intervenant sur l'installation agricole
- Montrer l'avancement du professionnalisme en races locales au-travers des produits et des circuits courts
- Montrer la viabilité économique des élevages en races locales
- Ancrer les systèmes en races locales dans le paysage agricole

Les contenus :

- La Maison de l'installation= le projet phare 2018
 - Un espace carrefour d'échanges entre les éleveurs et les acteurs de l'installation. Il s'agit de créer des conditions de dialogue et de fonctionnement, ouvrant la voie à un développement légitime de l'installation en races locales
- les éleveurs:
 - des porteurs de projets en races locales, recensés ou nouveaux
 - des représentants des races et des fédérations
- Les acteurs de l'installation :
 - institutionnels (DDTM, DRAF, CDOA...)
 - de l'accompagnement à l'installation (Chambres d'agriculture, CIAP, CAP, FRAB, FRCIVAM...)
 - techniques (CRAPAL, Races de Bretagne, contrôle laitier, de performances...)
 - du financement (centres de gestion, banques, financements participatifs...)
- Les stands des races locales
 - Les associations de race, les éleveurs professionnels et leurs animaux sont réunis au sein de leur pôle régional respectif. Ils y montrent l'avancée de la professionnalisation par leurs initiatives et leurs réalisations.
 - Sont présents: 10 conservatoires régionaux et près d'une centaine de races (bovins, porcins ovins, caprins, équidés, animaux de basse-cour)
 - Animations : mise en valeur des animaux et concours de races sur un ring de présentation.

- La traction animale :
 - Pérennisation d'un rendez-vous national de tous les acteurs de la traction animale pour favoriser son développement.
 - Des démonstrations :
 - la traction animale (maraichage, travail de la vigne et débardage)
 - sur tout l'espace de la Fête, utilisation du cheval territorial (gestion déchets, toilettes sèches...)
 - dans un espace dédié, présentation d'outils innovants et modernes.

- Valorisation des produits issus des races locales : un espace scénique dédié à leur mise en valeur par :
 - Des produits pour chacune des races présentes :
 - Par les producteurs, dégustation et vente de produits identitaires et atypiques

 - Le Théâtre des saveurs
 - Un espace de démonstration où de grands chefs cuisiniers subliment les produits issus de races locales

 - Atelier de transformations de la viande
 - Des ateliers de découpe et des artisans bouchers/charcutiers montrent au public leur savoir-faire. Démonstrations de découpe de viandes bovines, porcines, ovines.

 - Atelier de transformations du lait
 - Des producteurs-transformateurs font des démonstrations d'écémage, de fabrication de beurre et de tomme (lait de vache, chèvre, brebis)



2. Le village de l'Invité d'honneur : Le porc pie-noir basque

Aller à la rencontre et faire découvrir d'autres cultures, d'autres savoir-faire par le biais d'échanges agricoles est un des objectifs de la Fête. Pour ce faire, depuis 2004, elle met à l'honneur des races bovines locales emblématiques d'autres régions.

C'est une occasion de découvrir un autre territoire et ses acteurs, par leurs initiatives et leurs réalisations, dans les domaines de l'agriculture, de la culture, de la gastronomie et du tourisme.

Pour l'édition 2018, la Fête innove en choisissant pour invité d'honneur un cochon : le porc pie-noir du Pays basque.

Le porc pie noir du Pays basque :

Déclaré en voie d'extinction dans les années 1980, il a été réintroduit sur son territoire d'origine grâce à l'abnégation d'une poignée d'éleveurs engagés dans sa sauvegarde. Ils se sont donnés pour objectif de travailler avec le porc basque et d'en faire un outil de développement de leur territoire.

La Filière Porc Basque Kintoa :

Elle compte à ce jour 80 adhérents avec 75 éleveurs, 3 transformateurs artisanaux, l'abattoir de Saint Jean Pied de Port, et le séchoir collectif des Aldudes. Elle contribue, par la conservation d'une race autochtone et par un mode d'élevage traditionnel en plein air, au maintien et au développement du tissu agricole rural ainsi qu'à la consolidation de l'économie locale. La filière vient d'obtenir l'AOC pour certains produits issus du Porc basque

Le village :

- **L'invité d'honneur : Le porc pie noir Basque**
 - Les animaux
 - Les acteurs de la filière
 - Le mode de production et les produits

- **Les autres races locales du territoire :**
 - Les animaux et les éleveurs
 - Le conservatoire des races d'Aquitaine

- **L'agriculture paysanne du pays Basque**
 - Dégustation et vente de produits d'origine animale et végétale par les producteurs locaux (Piment d'Espelette, Kintoa, vin d'Irouleguy, Ossau Iraty...)
 - Découverte des différentes chartes et labels (AOC, IDOKI, BLE, Slow Food...)
 - Initiatives et réalisations (démarches de production, accessibilité au foncier, installation...)

- **Autour de l'identité basque**
 - Culture : langue, traditions...
 - Gastronomie
 - Artisanat

- **L'invité d'honneur dans la fête :**
 - Soirée festive autour du Pays Basque : repas, musique traditionnelle et contemporaine, confrérie...
 - Animations musicales, danses et ambiances festives
- **Tourisme :**
 - Promotion touristique du territoire



3. Village des Initiatives Solidaires : Formidable végétal !

La fête fait une large place aux intervenants appartenant au monde associatif ou à des structures professionnelles proposant des initiatives locales et solidaires. Leur participation témoigne de notre volonté d'ancrer la fête sur son territoire et de montrer au public qu'il peut devenir acteur de développement solidaire. Le contenu des présentations et démonstrations est conçu pour être accessible au plus grand nombre.

Objectifs et thèmes du village : " Formidable végétal ! "

Il part du constat suivant :

Les populations des pays industrialisés ont une ration alimentaire composée de 70% de protéines d'origine animale et 30% d'origine végétale. Or, on sait que pour limiter l'impact négatif de ce mode de consommation sur notre santé, sur notre environnement et préserver nos ressources naturelles, une ration proportionnellement inverse serait préférable.

L'objectif du village est d'attirer l'attention sur :

- Consommer des aliments végétaux ou animaux produits localement par des agriculteurs respectueux de l'environnement et rémunérés décemment
- Un nécessaire rééquilibrage de notre ration alimentaire
- Sauvegarde de la biodiversité végétale (semences, plants forestiers...)
- Démonstration de nouvelles techniques accessibles de jardinage (permaculture, bio-dynamie...)
- Réappropriation de la production de son alimentation végétale

Le village déclinera ,sur différents pôles, les thèmes suivants :

- Végétal et jardin potager (permaculture, agroforesterie, les semences)
- Végétal et agriculture (alimentation du bétail, rotation des cultures)
- Végétal et alimentation (cuisine, nutrition...)
- La construction, la transformation.
- Le cadre de vie (maison, jardin, ville).
- Le soin (herboristerie, plantes aromatiques, huiles essentielles).
- Le végétal sauvage.



Les acteurs de ce village seront :

- Des associations choisies pour leur capacité à partager avec le grand public leur expérience et leur savoir-faire.
- Des intervenants choisis pour leur expertise afin de mettre en lumière des problématiques spécifiques au sein des différents pôles.

La restauration

Les objectifs :

- Mettre en valeur les produits issus de races locales
- Faire découvrir la gastronomie de la région de l'invité d'honneur
- Montrer qu'il est possible de proposer une restauration festive issue de produits locaux de qualité à un coût raisonnable

Les repas gastronomiques :

- Le Dîner des chefs, réalisé par de grands chefs de la région, un menu d'exception fait découvrir au plus grand nombre l'excellence des produits issus de races locales
- Le repas de l'invité d'honneur : pour mettre également en valeur les produits et la gastronomie du Pays basque
- Le repas autour des anciens invités d'honneur et de leurs produits

La petite restauration :

- Différents lieux sur le site (brasserie, grillades...)
- Produits issus de races locales et/ou produits locaux et issus du commerce équitable
- Produits issus de la région de l'invité d'honneur

La restauration en chiffre :

- 15 000 repas servis dont 450 repas gastronomiques et 2500 repas à thème



L'université paysanne de la vache nantaise

« Les races locales : hier sauvegardées, aujourd'hui valorisées, demain fer de lance d'un changement de paradigme possible ! »

Les objectifs :

- Créer un événement fort pendant les 3 jours de la fête
- Affirmer une dimension nationale grâce à un éclairage apporté par des personnalités (philosophe, journaliste, chercheur, cuisinier...)
- Au-delà de la problématique des races locales, envisager un changement sociétal plus large et mettre en évidence le rôle de chacun dans ce processus.

Les tables rondes

Au carrefour des 3 villages, les tables rondes s'appuient sur des initiatives et des réalisations issus d'un ou plusieurs villages, et en résonance avec les valeurs portées par la fête.

Les objectifs :

- Initier des échanges
- Mettre en relation des porteurs de projets, des professionnels et des institutionnels
- Inciter les participants à poursuivre le débat pendant et au-delà de la fête



Les animations

Dans le but d'attirer le plus large public possible, la manifestation se veut populaire et résolument festive.

Les objectifs :

- Un moyen d'être dans la fête autrement que par l'intérêt pour les races locales
- Proposer une offre d'animations riches et variées
- Ponctuer la manifestation de moments festifs et animés
- Mettre à l'honneur la région invitée autour d'une soirée dédiée

Les moyens :

- Spectacles
- Soirée dédiée à l'invité d'honneur
- Musique
- Espace enfants
- Librairie
- Marché fermier et artisanal
- Balade chantée



L'espace des bénévoles

Centre névralgique de la Fête dédié aux bénévoles et aux intervenants :

- Il est ouvert 1 mois avant la manifestation pour la mise en place de la fête (aménagement paysager, montage..) et fermé 3 semaines après à la fin du démontage.
- Pendant la fête, c'est un lieu d'accueil et d'hébergement (camping) pour les éleveurs de races locales de toute la France, la délégation invités d'honneur, les intervenants, les bénévoles....
- on s'y pose, on y mange – plus de 3000 repas y sont servis. On s'y rencontre, on y échange....
- De nombreux projets y ont vu le jour depuis la première édition de la Fête (installations en races locales, création de la Fédération des races de Bretagne...).
- C'est un véritable lieu de convivialité, de mixité culturelle, sociale et générationnelle.



Les jeunes : les acteurs de demain

La Fête attache une attention particulière à la sensibilisation et à la formation des jeunes en leur consacrant une de ses 3 journées et en les associant à plusieurs animations durant toute la manifestation.

Les objectifs :

- Les sensibiliser à l'importance de la biodiversité domestique
- Leur permettre d'en comprendre les enjeux
- Leur faire rencontrer des acteurs engagés économiquement dans les races locales et des professionnels reconnus dans les métiers de bouche
- Nourrir les choix qu'ils feront dans leur voie professionnelle

Pour les élèves des lycées agricoles (25 classes des Lycées des Pays de la Loire et de Bretagne) :

- La journée du vendredi leur est principalement consacré
- Ateliers sur divers thèmes (agriculture durable, transformation des produits de la ferme...)
- Remise du prix du Challenge de l'Agriculture Paysanne par le CD44 (concours ouvert aux classes de lycées agricoles du 44)
- Participation durant les 3 jours de Fête à la prise en charge des tâches liées aux animaux

Pour les élèves des lycées hôteliers :

- Participation à des démonstrations aux côtés de chefs cuisiniers
- Sensibilisation à l'originalité et à l'excellence des produits ainsi qu'aux savoir-faire liés aux races locales
- Concours de cuisine
- Participation aux prestations de l'espace restauration (repas et service)



Communication

Des outils de communication ont été développés afin de répondre aux objectifs suivant :

- Informer sur le déroulé et les objectifs de la Fête
- Accentuer la notoriété de la Fête de la vache Nantaise
- Augmenter la visibilité et l'interactivité via les réseaux sociaux
- Mettre en valeur nos partenaires

Les moyens sont :

- Affiche, flyers
- Signalétique sur site
- Site internet
- Réseaux sociaux : Facebook, Twitter, Instagram...
- Les médias classiques (presse, radio, télé...)



Commissions et responsables

Association Pas Bête la fête			
Responsables des commissions			
Village Races locales	Loïc Lagré * 06 65 65 63 27 lagre.lv@gmail.com	Cédric Briand 06 63 99 72 94 ferme7chemins@orange.fr	Régis Fresneau 07 63 40 01 47 vallondetoulain@free.fr
Village Initiatives Solidaires	Bernard Debarre * 06 63 28 35 56 bernard.debarre@sfr.fr	Hervé Deloison 06 83 45 36 83 hervedeloison@orange.fr	Laurent Cordier 07 71 68 03 17 palouetmanou@live.fr
Village Invité d'Honneur	Cécile Tendron 06 68 54 26 56 cecile.tendron@siemens.com	Arnaud Jouselin 06 87 31 09 96 gaecjouselin@orange.fr	Rémi Beslé 06 50 87 10 73 r.c.besle@gmail.com
Commission animation	Béatrice Sigoignet * 06 79 28 05 86 bea.sigoignet@orange.fr	Anne-Françoise Guiho 06 62 81 56 10 guiho.af@bbox.fr	Pierrick Chevalier 06 60 03 37 14 pierrick.chevalier@free.fr
Commission outils de communication	Jean-Charles Vicet * 06 45 70 21 74 jean-charles.vicet@loire-atlantique.fr	Françoise Fresneau 06 51 20 03 61 rf.fresneau@aliceadsl.fr	Luc GOURIN luc.agence.tourisme@gmail.com
Commission restauration	Jean-Christophe Delfosse* 06 77 18 42 83 delfosse.jean-christophe@orange.fr	Eric Lebouc 06 08 34 69 73 elebouc@fraidis.com	Stéphane Chevalier 06 05 43 81 60 stef44630@live.fr
Commission bar-grillades	Michel Tendron * 06 64 28 69 63 michel.tendron@free.fr	Gilles Vannson * 06 86 04 20 28 Vannsongilles@yahoo.fr	Jean-François Le Garrec 06 07 06 36 48 Jean-Francois.LeGarrec@eyc.com
Commission bénévoles	Jessica Rollais * 06 10 97 61 98 jessmax.r@gmail.com	Sandra Jouselin 06 68 37 85 34 sb.denis@wanadoo.fr	Georges Libot 02 99 36 17 67
Commission matériel	Hervé Daval * 06 25 60 39 32 herve.daval@live.fr	Pierre-Yves Berthelot 06 11 97 47 47 pyc.berthelot@orange.fr	Alain Moreau 06 74 40 47 46 almoreau31@laposte.net
Commission relations extérieures	Laurent Chalet * 06 99 73 11 33 laurent-chalet@live.fr	Aurélie Mezière * 06 21 99 21 20 aureliejeanthon@gmail.com	Fabrice Gendre * 06 59 54 53 35 gendre.fabrice@neuf.fr
* personnes membres du bureau			

Film de la Fête de la Vache nantaise 2014
<https://www.youtube.com/watch?v=qH0I3jsoAyQ>

Film sur les bénévoles, édition 2014
<https://youtu.be/kGUp7HEXAYs>

Association **Pas bête La Fête** - le clos - le Dresny - 44630 PLESSE

 www.vachenantaise.fr	 Facebook [Fête de la Vache Nantaise]
 contact@vachenantaise.fr	 Twitter [@vachenantaise]
 06 99 73 11 33	 Instagram [@vachenantaise]

FONDATION



DU
PATRIMOINE

GRAND PRIX D'HONNEUR : LA FÊTE DE LA VACHE NANTAISE ET DES RACES LOCALES (LOIRE-ATLANTIQUE)

Le jury a souhaité cette année récompenser de manière exceptionnelle, à travers la mention Grand Prix d'honneur, l'association *Pas Bête la Fête*, pour son action originale et audacieuse en faveur des races locales. Cette initiative répond bien aux objectifs généraux du prix qui est d'assurer la promotion et la valorisation des races locales à faibles effectifs. Si à l'origine cet événement s'adressait plus particulièrement à la race bovine nantaise, il a considérablement élargi ses objectifs et est devenu la « Fête des races locales » qui a lieu tous les quatre ans et dont la 8ème édition aura lieu en septembre 2018. Ce rendez-vous unique connaît un véritable succès (45 000 visiteurs et 1 300 bénévoles en 2014). Outre la présence de nombreux animaux et associations de races, le principal souci des organisateurs est de promouvoir l'intérêt écologique et économique de l'agrobiodiversité animale et d'aider à la formation et à l'installation d'éleveurs, sans en ignorer les difficultés.