

L'avenir agricole
L'information agricole des Pays de la Loire

Être bien informé...

- Actualité agricole nationale et internationale
- Cultures
- Elevage
- Cours et marchés
- Machinisme

Actualité agricole régionale et départementale

- Juridique & Social
- Reportages
- Témoignages
- Agenda
- Petites annonces

... pour bien décider et agir !

contactez-nous par téléphone au 02 43 49 56 00 ou sur www.aveniragricole.net

A+

A-

Loire-Atlantique - 06-09-2018 - Christian Evon

Fête vache nantaise : les produits issus de races locales à l'honneur

Biodiversité



Sur tous les espaces de restauration de la fête, les produits locaux et issus de races locales seront mis à l'honneur. (Photo archives)

Du 7 au 9 septembre au Dresny, sur la commune de Plessé, la fête se déploie cette année sur près de 10 hectares et est structurée autour de trois villages : races locales, initiatives solidaires et invité d'honneur. Pour cette nouvelle édition, c'est le Porc basque qui a été retenu par les organisateurs de l'association Pas bête la fête (notre dernier numéro, p. 6). Le village basque présentera des animaux de race locale, un marché de producteurs artisanaux et des démonstrations culinaires.

Avec environ 85 races locales présentes, la Fête de la vache nantaise et des races locales constitue le plus grand rassemblement du genre jamais organisé. La maison de l'installation en races locales permettra aux candidats d'échanger avec les éleveurs et les acteurs de l'installation. L'amphithéâtre des saveurs associera ateliers de transformation du lait et de la viande et démonstrations de cuisine. Des bouchers, des fromagers et des cuisiniers de renom y montreront l'excellence des produits issus de races locales par des animations scénarisées.

Des produits locaux issus de races locales

Durant les trois jours, 21 chefs pour 21 recettes se succéderont face au public. Ce sont en fait tous les espaces de restauration (brasserie, grillades, repas gastronomiques) qui mettront à l'honneur les produits locaux et issus de races locales. Le point d'orgue sera le dîner des chefs du vendredi soir (1). Il associera des chefs étoilés : Michel Bras et Michel Troisgros, et des chefs locaux comme Ludovic Pouzelgues (Lulu Rouget à Nantes) ou Frédéric Vaillant (Le relais Saint-Clair à Guenrouët).

Cette année, le village des initiatives solidaires a pour thème Formidable végétal, avec des pôles dédiés au jardin, à l'alimentation, à la construction, à l'art floral ou aux espaces sauvages. Près de soixante associations et entreprises y participeront. Enfin, l'université paysanne proposera trois sessions sur trois jours avec une réflexion sur les enjeux sociaux et sociétaux autour de l'alimentation.

L'édition 2018 sera parrainée par l'Italien Carlo Petrini, fondateur et président de Slow food. Journaliste, sociologue et critique gastronomique, il a créé ce mouvement en 1986, en réponse à l'ouverture d'un fast food à Rome. Slow Food, qui existe dans plus de 150 pays et compte plus de 100 000 membres et sympathisants, est engagé en faveur d'une approche différente de la gastronomie. Le mouvement propose une redécouverte des traditions culinaires authentiques et des plaisirs de la table, avec l'ambition de donner le statut de patrimoine mondial à la nourriture.

Christian Evon

(1) : Renseignement repas au 07 72 14 13 02.

Signaler un abus

[inShare](#)



RÉAGISSEZ

Vous devez être identifié pour réagir à cet élément.

Si vous n'avez pas de compte, vous pouvez vous inscrire [ici](#)

Adresse mail :

Mot de passe :

VALIDER