LA NANTAISE

UNE RACE À REDÉCOUVRIR

LES REPÈRES POUR S'INSTALLER ET DÉVELOPPER SON ÉLEVAGE DE RACE NANTAISE

BOCAGÈRE
ELLE VALORISE SON TERRITOIRE

RUSTIQUE
ELLE EST FERTILE ET VÊLE FACILEMENT

MIXTE
ELLE EST ADAPTÉE À L'ÉLEVAGE ALLAITANT

SAVOUREUSE ET PERSILLÉE
SA VIANDE EST APPRÉCIÉE

RECONNUE EN VENTE DIRECTE
ELLE EST AUJOURD'HUI REMARQUÉE PAR DES CHEFS RESTAURATEURS ET DES ARTISANS BOUCHERS

RACES EN BRETAGNE
CRAPAL
APRBN
Ille & Vilaine
Pays de la Loire
Loire Atlantique

BOCAGÈRE

Elle valorise son territoire.
L'agro-écologie est un enjeu d'avenir. La rusticité de la race permet la valorisation de terrains délaissés. Par son efficacité alimentaire et son adaptation à la croissance compensatrice, elle valorise toute la diversité du bocage (prairies naturelles, prés humides, landes, reliefs...). Elle est adaptée aux systèmes herbagers extensifs, nécessitant peu d'intrants.

RUSTIQUE

Elle est fertile et vêle facilement.
Elle a de grandes qualités d'élevage et les frais vétérinaire sont réduits. Féconde et fertile : les intervalles vêlage-vêlage (IVV) sont généralement inférieurs à 365 jours. Les vêlages sont faciles et les veaux vigoureux. Les vêlages nécessitent rarement l'intervention de l'éleveur. Laitière, elle demande une vigilance en début de lactation. Maternelle, elle élève bien ses veaux sans complémentation.

CARTE D'IDENTITÉ

Muqueuses noires et aréolées, pointes des cornes noires, robe allant du gris perle au froment clair. Squelette fin mais solide et bien développé, favorable à la production de bœufs. Race tardive ayant une très bonne longévité. Race mixte, aujourd'hui orientée vers la production de viande.

Pour une description plus complète, se rendre sur le site internet : http://vachenantaise.com

MIXTE

elle est adaptée à l'élevage allaitant.
Race mixte, aussi réputée pour son aptitude au travail, elle garde aujourd'hui des qualités laitières intéressantes pour l'alimentation des veaux. La Nantaise est une vache qui aime le contact et qui a du tempérament. Elle demande à l'éleveur de la présence et de l'attention pour une conduite sereine du troupeau. Les choix génétiques faits par l'APRBN ont pour but de garder cette mixité par le maintien de la variabilité génétique de la race et la maîtrise du gène culard.

© J.C. Moschetti – tous droits réservés

PAROLE D'ÉLEVEUR

«LES RACES TARDIVES ONT ÉTÉ CONSIDÉRÉES À TORT COMME N'ÉTANT PAS ASSEZ PRODUCTIVES, ALORS QU'ELLES PRODUISENT UNE VIANDE DE TRÈS GRANDE QUALITÉ QUI PERMET DE CONSTRUIRE UN SYSTÈME ÉCONOMIQUE VIABLE.»

SAVOUREUSE ET PERSILLÉE

sa viande est appréciée.
Race tardive adaptée à nos systèmes fourragers autonomes, sa croissance lente permet de produire une viande de grande qualité organoleptique. Pour les animaux adultes, une maturation de la carcasse d'au moins 15 jours assure la tendreté de la viande et lui permet d'exprimer toute sa saveur.

CETTE RACE PATRIMONIALE, ASSOCIÉE À UN SYSTÈME D'ÉLEVAGE ÉCONOME ET AUTONOME, EXPRIME TOUT SON POTENTIEL ET PERMET UNE VALORISATION EN CIRCUIT COURT.

RECONNUE EN VENTE DIRECTE

elle est aujourd'hui remarquée par des chefs restaurateurs et des artisans bouchers.
La commercialisation en circuit court crée un lien privilégié entre le producteur et le consommateur. L'éleveur peut conseiller le client sur le conditionnement et la préparation du produit. La clientèle est attachée à la typicité et à la qualité du produit, sensible à la valorisation du paysage, au développement de l'économie locale, au bien-être animal et au respect des rythmes saisonniers.

LES ÉLEVEURS DE NANTAISES

Ils sont à l'écoute de leurs animaux et sont attentifs à leurs conditions de vie. Ils travaillent au cœur du bocage, cultivent leur paysage, connaissent sa faune et sa flore et valorisent leur environnement. Ils apprécient les relations humaines et ont des dispositions pour l'activité commerciale. Ils sont autonomes dans leurs décisions.
Les éleveurs de Nantaises sont regroupés au sein d'une association : l'APRBN, Association pour la promotion de la race bovine nantaise, qui a pour objet la préservation et le développement de la race, par la promotion, la participation à des manifestations et l'accompagnement des éleveurs et des porteurs de projet.

Pour s'installer : être polyvalent
Expérience paysanne : s'assurer d'un tuteur par l'accompagnement de professionnels pendant les premières années. Connaître les bases de l'activité de transformation et de commerce pour aborder la vente en circuit court. Créer des liens avec les réseaux locaux, les maintenir et les développer.

Le travail des éleveurs
La rusticité de la race permet un élevage en plein air et une organisation souple du travail.
Les éleveurs peuvent vivre uniquement de l'élevage de Nantaises mais actuellement ils ont souvent une production ou une activité complémentaire.
Ils ont capacité à se dégager du temps libre et à se donner du temps pour des formations continues.

APRBN
ASSOCIATION POUR LA PROMOTION DE LA RACE BOVINE NANTAISE
http://vachenantaise.com/contact@vachenantaise.com

LA VALORISATION DE LA RACE

ACCEPTER LA DIFFÉRENCE DU GOÛT, PRÉSERVER LES SAVOIR-FAIRE, C'EST AUSSI ACCEPTER LES DIFFÉRENCES EN GÉNÉRAL ET PARTICIPER AU MAINTIEN DE LA BIODIVERSITÉ.

LE VEAU DE LAIT NANTAIS

L'atelier veau de lait est un système spécifique qui utilise de manière optimum les capacités laitières de la Nantaise pour réaliser un produit bien fini. La tétée, dirigée par l'éleveur, a lieu matin et soir. Le travail a lieu non sur le couple mère-veau mais sur la production de lait globale du troupeau qui doit s'adapter aux périodes de vente des veaux de lait. L'atelier permet également la familiarisation des animaux au contact de l'éleveur. Âge des veaux à la vente : 5 mois. La viande est de couleur rosé-clair, tendre, juteuse et goûteuse.

LE VEAU ROSÉ NANTAIS

Il est élevé sous la mère en plein air. Son alimentation est constituée de lait, d'herbe et de foin. Entre l'âge de 5 et 7 mois, les veaux nantais expriment toutes les qualités gustatives que l'on recherche. Leur squelette fin assure des rendements en viande corrects. La viande est rosée, à la fois tendre avec de la mâche, juteuse, goûteuse et structurée.

LE BŒUF

Élevé sous la mère jusqu'au sevrage, il est essentiellement nourri d'herbe et de foin. Il reçoit du mélange céréalier lors de sa dernière année, sauf dans les cas où les prairies sont très grasses et suffisent à son engraissement. La castration par ablation est encouragée afin de permettre le repérage de taureaux à sélectionner pour la race. Il est abattu à partir de l'âge de 4 ans. Un état d'engraissement optimum (3 - 4) est recherché pour favoriser la qualité gustative. Il est préconisé une maturation au-delà de 15 jours. La viande a de la mâche mais reste tendre. Elle offre une très bonne juteuse et du goût.

LA VACHE

La vache réformée produit une viande de qualité reconnue. Son âge optimum d'abattage se situe entre 6 et 12 ans.

LE LAIT ET LA TRACTION ANIMALE, DES PRODUITS À DÉVELOPPER

Les savoir-faire sont toujours présents, prêts à être valorisés.

rédaction graphique : [illegible] • photographies : [illegible]