

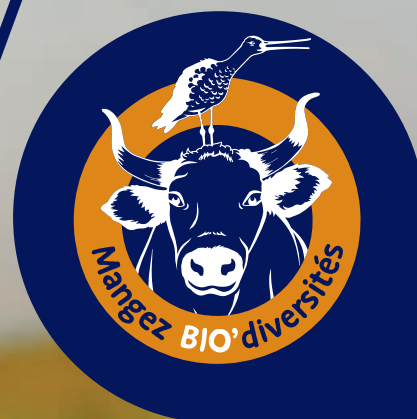
La Maraîchine

Gouter le terroir !

Restauration Hors Domicile



Une **viande locale**, en Agriculture Biologique,
au service de votre cuisine et de vos projets
d'établissement.



/La viande

Une viande d'exception pour une cuisine exigeante

Le veau maraîchin, élevé en plein air sur des prairies naturelles, offre une viande rosée, tendre et délicate, appréciée des connaisseurs et idéale pour une cuisine authentique et créative. Nourri au lait maternel et à l'herbe, il développe des saveurs subtiles et une texture fine qui subliment les cuissons lentes, les mijotés comme les assiettes gastronomiques.



/Ils en parlent...



“Grâce à la dynamique mise en place par les éleveuses et les éleveurs, nous pouvons travailler des produits de qualité et à travers nos plats, nourrir vos corps et vos âmes.”

Jérôme GUICHETEAU
Chef du Restaurant Le Karo
La Roche-sur-Yon



La qualité sensorielle et nutritionnelle de la viande de veau maraîchin reconnue par les chercheurs de l'INRAe.

Des atouts en **cuisine**

- ✓ Les défenses antioxydantes élevées garantissent aux viandes une meilleure stabilité au cours de la conservation, la cuisson et la digestion.

Des atouts pour la **santé**

- ✓ Faible teneur en acides gras saturés
- ✓ Excellent **équilibre** entre les acides gras saturés et polysaturés
- ✓ Très bons rapports hypo/hypercholestérolémiant
- ✓ Faible rapport Oméga 6/Oméga 3
- ✓ Tous ces atouts nutritionnels sont renforcés avec l'alimentation 100 % à l'herbe

Et tout simplement le **goût**

- ✓ Une viande plus juteuse, une couleur plus intense, due à l'alimentation 100 % à l'herbe.

Source : La viande de vache Maraîchine – Une Viande de valeurs (INRAe)

La Vache Maraîchine

Bonne pour la santé, bonne pour la nature :

- ✓ **Rustique**, capable de couvrir ses besoins à l'herbe
- ✓ **Excellent bilan carbone et biodiversité**



“Quoi de mieux qu’une viande issue de race locale, rustique, élevée juste à côté, pour nourrir nos enfants et préserver notre environnement ?”

Christophe GUILLET
Responsable de la
restauration scolaire
Nesmy



“Nous, les bouchers, avons aussi un rôle pédagogique, celui d’expliquer aux consommateurs ce qui rend la viande de vache maraîchine différente : sa couleur, son persillé et le fait qu’elle participe à la préservation de nos paysages et de la biodiversité.”

Fred POUCKET
Boucher à la Biocoop Grain de sel
Saint-Hilaire-de-Riez

Les éleveuses et éleveurs
de la Filière Biodiversités
Maraîchines en Vendée



Des éleveuses et éleveurs Une éthique au-delà du produit !



La filière Biodiversités Maraîchines, reconnue **solution fondée sur la nature et la sécurité alimentaire en France par l'UICN** (Union Internationale pour la Conservation de la Nature), est gérée uniquement par des éleveuses et éleveurs du territoire, qui s'engagent à préserver et développer la biodiversité sur leur ferme et participent à la préservation et la valorisation d'une race rustique.

La filière vous propose une livraison **chaque mois**
selon vos besoins spécifiques (prêt à découper, morceaux préparés, ...).

Nous contacter :

filieres.maraichine.biodiversites@gmail.com | 06 31 10 54 51 (lundi, mardi et jeudi)



Filière Biodiversités Maraîchines

