



LE MARCHÉ PAYSAN & GOURMAND

Par LES BOUILLONNANTES
association loi 19901

Mail Pablo Picasso
Nantes (44)



LES BOUILLONNANTES

Qui sommes-nous ?

LES BOUILLONNANTES



L'association Les Bouillonnantes s'engage à :

1

Fédérer, soutenir, accompagner et valoriser
les lieux et acteurs de la restauration à Nantes et autour de Nantes,
engagés en faveur d'une alimentation durable, humaine et solidaire

2

Informer et inspirer le citoyen
vers des pratiques alimentaires
durables et vertueuses

VALEURS



L'association Les Bouillonnantes affirme défendre les valeurs suivantes :

- 1 AGIR POUR LA TRANSITION ALIMENTAIRE**
Protection du vivant, des ressources et de la biodiversité, économie en eau et en énergie, valorisation de l'agriculture biologique, des circuits courts, du terroir, du local, de la paysannerie... respect de la saisonnalité et des cycles de reproduction, bientraitance animale, sauvegarde des espèces...
- 2 VALORISER L'HUMAIN ET LE SAVOIR-FAIRE**
Mettre en valeur l'implication humaine et éthique, valoriser l'engagement, l'entrepreneuriat, la transmission, le savoir-faire et le savoir-être et veiller à une juste rémunération.
- 3 FACILITER LA RENCONTRE**
Mettre en réseau, provoquer la rencontre et l'échange entre l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire : paysans, producteurs, artisans, commerçants, cuisiniers...
- 4 TRANSMETTRE ET INSPIRER**
Partager l'expérience et la connaissance, sensibiliser par des messages positifs, accompagner et conseiller chacun, communiquer les résultats, être accessible au plus grand nombre...
- 5 PROMOUVOIR LE CHANGEMENT**
Valoriser les nouvelles démarches, permettre la singularité, soutenir les initiatives écologiques et sociales, s'inscrire dans un réseau d'acteurs innovants ...
- 6 ÊTRE POSITIF**
Encourager. Soutenir. Valoriser. Susciter l'émotion, le plaisir, la gourmandise. Inciter la curiosité et la bienveillance. Amener chacun à un niveau plus émotionnel, humanisé et vivant.

OBJECTIFS



L'association Les Bouillonnantes affirme les objectifs suivants :

- Réduire l'impact environnemental de notre alimentation
- Sensibiliser et susciter un changement de pratiques vers une alimentation locale, bio, durable, paysanne et humaine
- Fédérer et soutenir les acteurs de la restauration & de l'épicerie, engagés en faveur de l'alimentation durable
- Permettre la rencontre et l'entraide entre professionnels & renforcer les synergies
- Valoriser les bonnes pratiques et les initiatives locales
- Donner des connaissances aux professionnels et aux consommateurs
- Transmettre, informer, amener le débat, faire réfléchir
- Permettre une juste rémunération des producteurs et artisans
- Renforcer les circuits-courts, mutualiser et réduire l'impact carbone des livraisons
- Renforcer la coopération entre les territoires ruraux et urbains
- Créer du lien aussi avec les publics les plus éloignés de ces préoccupations
- Animer Nantes et sa région

Pour une alimentation durable, humaine et solidaire

GENÈSE



L'association Les Bouillonnantes a été initiée en février 2020 par Laurence Goubet



Après avoir travaillé pendant 8 ans dans le management d'artistes des musiques actuelles et l'organisation de tournées, Laurence Goubet se forme en cuisine au Robin des Bois, un restaurant bienfaiteur et engagé à Montréal, avant de s'orienter vers l'événementiel, le journalisme culinaire et l'accompagnement des acteurs de la restauration.

Elle s'est notamment investie à Paris dans l'organisation d'événements culinaires participatifs au sein de L'atelier des Chefs et le développement de l'association Le RECHO qui a pour but de créer du lien par la cuisine auprès des réfugiés.

Portée par l'envie de créer du lien, de sensibiliser les professionnels et le grand public aux enjeux d'une alimentation durable et éthique et de valoriser les acteurs locaux engagés, elle s'installe à Nantes et initie en octobre 2019 le média Les Bouillonnantes, puis en février 2020 l'association du même nom.

Elle écrit aussi pour différentes publications (Îlots Magazine, Les Tables de Nantes, La Ruche qui dit Oui, Kostar...), accompagne plusieurs restaurateurs, vigneron et artisans engagés dans leur communication et enseigne la gastronomie et l'œnologie dans plusieurs écoles.

Elle co-organise également le Refugee Food Festival à Nantes.



UN MARCHÉ
PAYSAN & GOURMAND

UN ÉVÈNEMENT GOURMAND

Le marché paysan & gourmand aura lieu 1 fois tous les 2 mois et regroupera :



Des producteurs et artisans
tous locaux & paysans

⇒ Vente de produits frais à emporter chez soi
ou à déguster sur place



Une offre de restauration par
- des restaurateurs engagés
- des associations locales (*associations de quartier*)
- des écoles de formation aux métiers de la restauration
⇒ Vente de plats réalisés à partir de produits locaux et
de saison, à déguster sur place

Afin de permettre à un maximum de producteurs et restaurateurs locaux d'y prendre part, chaque événement fera appel à des propositions culinaires sans cesse renouvelées





UN ÉVÈNEMENT JOYEUX ET FESTIF

Afin d'animer le marché et de créer un moment joyeux, vivant, convivial, l'évènement accueillera aussi



Un espace bar

avec

- ⇒ Jus artisanaux (jus de fruits, boissons fermentées...)
- ⇒ Bières artisanales nantaises
- ⇒ Vins bios locaux (mise en avant des jeunes vigneronns du vignoble nantais)



Une programmation artistique (concerts)

pour accompagner les plaisirs de la table de joie et de bonne humeur

*dans le respect du voisinage





AU CŒUR DE NANTES

Cet évènement se veut accessible facilement, notamment par les mobilités douces (transports, vélo...) pour les nantais et habitants de l'ensemble de la métropole et du département (proximité immédiate avec la gare).



Jeudi à partir de 18h
6 fois par an



Mail Pablo Picasso – Quartier Gare Sud - Nantes
sur l'esplanade de verdure

Le choix de ce quartier marque la volonté de créer du lien avec le quartier Malakoff tout proche et ses associations dynamiques ; et de faire vivre un quartier relativement peu animé en soirée.





UN ÉVÈNEMENT ENGAGÉ

- 🍃 Un marché de produits de qualité, exclusivement locaux et paysans, respectueux de la planète & du vivant
- 🍃 Des prix accessibles, grâce à la vente directe et garantissant une juste rémunération pour les producteurs
- 🍃 Un évènement zéro-déchet
Grâce à l'utilisation de vaisselle de seconde-main, de consignes et la mise en place d'une politique de tri (compost)
- 🍃 Des rencontres & échanges avec les professionnels présents afin de comprendre leurs pratiques
- 🍃 Des animations ludiques (espace enfant / concerts...)
- 🍃 Une place de choix donnée aux associations de quartier qui pourront prendre part à l'animation de l'évènement
- 🍃 Une offre solidaire avec la distribution de repas aux personnes en situation de précarité (via Le Carillon)





NOS OBJECTIFS

- ✿ Faire connaître les paysans de notre terroir
- ✿ ...ainsi que les acteurs de la restauration engagés en faveur d'une alimentation durable, humaine et solidaire
- ✿ Soutenir les paysans et artisans par la vente directe notamment les jeunes en cours d'installation
- ✿ Donner accès au plus grand nombre à des produits de qualité et à une offre de restauration de qualité via des prix justes
- ✿ Sensibiliser aux bonnes pratiques de l'alimentation durable
- ✿ Provoquer la rencontre et les échanges avec et entre les professionnels des métiers de bouche et les citoyens
- ✿ Permettre aux associations de quartier de proposer la vente de plat et de lever des fonds
- ✿ Permettre aux étudiants en formation aux métiers de la restauration d'expérimenter la participation à un évènement







NOS PARTENAIRES

STRUCTURES PAYSANNES



QUARTIER
SOLIDARITÉ



COLLECTIVITÉS





+ D'INFOS

REJOINDRE L'ASSOCIATION



EN SAVOIR +

www.les-bouillonnantes.com

SUIVRE L'ASSOCIATION SUR LES RÉSEAUX

[Instagram](#)

[Facebook](#)

[LinkedIn](#)

REJOINDRE LA COMMUNAUTÉ

[Sur facebook](#)

DEVENIR BÉNÉVOLE

[en vous manifestant ici](#)

ADHÉSION

[Adhérer à l'association](#)

FAIRE UN DON

[Soutenir l'association par un don](#)

CONTACTS

Adresse postale

Association Les Bouillonnantes
38 rue Morand 44000 Nantes

Nos bureaux

Open Lande
10 rue de l'île Mabon 44200 Nantes

Coordination

Laurence Goubet
06 72 05 11 56
laurence@les-bouillonnantes.com