

Vassy

Le collège Anne Frank achète une vache

QUOTIDIEN OUEST-FRANCE | mardi 12 septembre 2017

400 mots



De gauche à droite : Catherine Vieceli, adjointe, gestionnaire ; Olivier Van-Laeys, directeur d'exploitation Socodn ; Eric Fromont, second de cuisine ; Noémie Anger, chef de cuisine. - Crédit Ouest-France

Le collège Anne Frank a le label éco-école depuis juin dernier, et une nouvelle action pour consommer local est en route.

Jeudi, les responsables de la restauration du collège Anne Frank, Catherine Vieceli, adjointe - gestionnaire du collège, Noémie Anger, chef de cuisine et Éric Froment, second en cuisine, avaient rendez-vous à Maisoncelles-Pelvey au centre de rassemblement des bovins avant leur départ pour les abattoirs.

Jean-Luc Hervy, acheteur professionnel mandaté par l'entreprise Socodn (Société Commerciale de Normandie installée à Saint-Martin-des-Besaces) leur a présentée un bovin de race normande provenant d'une ferme de Courson, distante d'environ 30 km de Vassy.

L'animal correspond au cahier des charges du collège. Socodn se charge de toutes les étapes de l'abattage de la vache à la livraison de la viande.

Catherine Vieceli explique les objectifs du collège : « **L'établissement s'inscrit dans une démarche de développement durable, nous avons obtenu le label éco-école et nous poursuivons nos actions. Celle-ci nous permet de favoriser les circuits courts, l'animal vient d'une ferme proche. Nous aimerions, si l'expérience se poursuit, que le bovin provienne si possible d'un élevage de Valdallière. Nous avons également une garantie de la traçabilité. Les élèves sont informés de notre démarche, innovante pour nous. À l'issue de cette première, un bilan exhaustif sera établi pour savoir si nous allons renouveler l'opération.** »

La viande, environ 300 kg, livrée à la cantine du collège prête à cuisiner, devra être consommée dans les 21 jours. Le restaurant du collège sert une moyenne de 250 repas au quotidien. Les commensaux goûteront les premiers steaks de cette vache le jeudi 21 septembre.

À noter que les morceaux comme le déhanché (filets, côtes...) non exploitables en restauration collective seront vendus par Socodn à des restaurants, indique son directeur d'exploitation.

Mardi 19 septembre, le menu servi sera 100 % bio : il s'inscrit dans le cadre de la campagne « Manger bio et local, c'est l'idéal ».