

LE RÉVEIL NORMAND

331 mots

mercredi 16 octobre 2019

-



Collège Molière. Un producteur de viande parle éthique aux élèves

Sébastien Gachelin, est chef cuisinier du collège Molière depuis 18 mois. Il est adepte des produits locaux de bonne qualité en circuit court et en fait un principe pour réaliser chaque jour les 415 repas pour les collégiens et les adultes.

Pour mettre en application ses convictions, il s'est rapproché de la plateforme Agrilocal, un outil au service des territoires pour entretenir un circuit court en restauration collective.

De la prairie à l'assiette

Sébastien Gachelin s'est trouvé en rapport avec Nicolas Pinel, éleveur de bovins et producteur de produits authentiques, acteur convaincu lui aussi du circuit court. « **Mes boeufs et mes veaux, soit 230 animaux, sont nourris à l'herbe. Avec le collège Molière et tout autre client, c'est de la vente de viande en direct, de la prairie à l'assiette du collégien. Je me déplace aussi périodiquement dans les collèges pour proposer des animations auprès des professeurs de sciences et vie de la terre, des visites de mon élevage et vergers non traités** ».

Judi 10 octobre, Nicolas Pinel, installé sur la ferme du Tuilet à Morainville Jouveaux (Eure) est venu rendre visite au chef du collège Molière pour présenter son élevage, ses méthodes de fabrication, son éthique et renseigner collégiens et enseignants.

Blanquette le 17 octobre

Pour ses 415 convives, Sébastien Gachelin et ses deux commis de cuisine avaient concocté un sauté de boeuf à la normande qui suivait un toast d'andouille de Vire au camembert et un crumble aux pommes en dessert. Les collégiens de Molière seront de nouveaux gâtés, **jeudi 17 octobre**, puisque le cuisinier préparera une blanquette de veau. Cela donne envie de retourner au collège... à l'heure du déjeuner.

Nicolas Pinel s'est prêté au jeu des questions classiques ou singulières des collégiens. « **On fait comment pour dépouiller une vache ?** » Il y a encore pas mal de boulot.



Nicolas Pinel et Sébastien Gachelin, aux deux extrémités d'une chaîne de qualité