

## La Rouge des Prés dans l'assiette

Du 26 mars au 2 avril, les élèves du lycée agricole de Laval ont pu déguster une plancha, du rosbif ou du pot-au-feu au self. Dans leur assiette, une Rouge des Prés élevée par Jean-Michel Jouault, de Nuillé-sur-Vicoin. Il s'agit d'une initiative de trois étudiants en BTS Acse (Clément Leclerc, Micakël Rohée et Simon Papin), menée avec Bienvenue à la ferme. "Nous voulions travailler sur l'introduction de produits locaux en restauration collective, un sujet de société important. On l'a vu avec le scandale de la viande de cheval. Il est pourtant encore

très peu abordé malgré une attente des consommateurs" explique Simon Papin. Le responsable des cuisines a joué le jeu, valorisant toute la carcasse de 400 kg. L'animal été tué à l'abattoir de Craon et puis travaillé dans l'atelier de découpe de Thierry Lochard à Loiron. "Au final, la viande n'aura parcouru que 61 km pour aller de l'éleveur au consommateur" se réjouissent les étudiants. Ils vont proposer une fiche technique "pour faciliter les démarches si un éventuel groupe d'élèves souhaite refaire ce genre de projet dans un autre établissement".

La Rouge de 400 kg a fini en lamelles à la plancha...



## Les jeunes ramènent un trophée avec leur Rouge des Prés

L'Anjou team après la remise des prix le dimanche 3 mars sur le grand ring au Salon de l'Agriculture 2013.



Au Salon de l'Agriculture, les élèves du LPA du Haut Anjou ont obtenu la deuxième place du trophée national des lycées agricoles de la section "vaches allaitant petit effectif". Une belle

aventure ponctuée de la visite de trois ministres sur la stalle de la vache vedette Gazette. Le 27 mars, les sept élèves ont organisé une restitution aux différents partenaires du projet.