



© C. PILARD

TÉMOIGNAGE

## Les filières s'organisent

**Julien Ligneau, chargé de commerce et de production au Domaine des Rues à Chenillé-Changé.**

« Nous commercialisons les viandes AOP Maine-Anjou issues de l'élevage traditionnel de la race Rouge des prés, appréciée pour ses qualités gustatives. Un agriculteur seul peut avoir des limites à fournir la restauration collective. Mais en collaborant, comme c'est notre cas, avec un collectif d'éleveurs, nous sommes en mesure de livrer les quantités suffisantes et des pièces de viandes adaptées à des cuisines qui réalisent 200 à 300 repas par jour. »



**REPORTAGE VIDÉO** au collège de l'Èvre sur [mag.maine-et-loire.fr](http://mag.maine-et-loire.fr)

## « Vous faites vivre notre tonton ! »

Quelques jours avant les vacances de la Toussaint, les menus du restaurant du collège de l'Èvre à Montrevault célèbrent les saveurs du terroir. Si la rosette de Saint-Malô-du-Bois, le pot au feu de Rouge des prés ou les légumes de Saint-Pierre-Montlimart sont à l'honneur lors de la Semaine du goût, Christophe Daudin, le chef cuisinier de l'établissement, n'attend pas le mois d'octobre pour mettre en valeur les producteurs des environs. Toute l'année, lui et son équipe servent des repas préparés à partir de produits issus de l'agriculture locale. « En arrivant ici, il y a quatre ans, j'ai commencé à collaborer avec quelques producteurs, d'abord en petites quantités, pour trouver nos volumes et organiser nos méthodologies de travail, déclare-t-il. Aujourd'hui, ils représentent 50 % de mes fournisseurs. »

Olivier Pineau est l'un des responsables de la fromagerie Chevette des Mauges, à Saint-Quentin-en-Mauges. Depuis un an, il transforme une partie du lait de ses 350 chèvres en fromages. Ses bûchettes et sa tomme sont servis aux collégiens. « On a envie de faire découvrir aux jeunes un produit fermier, élaboré près de chez eux, témoigne-t-il. C'est important de sensibiliser la jeune génération. » Christophe Daudin d'ajouter : « Ma plus grande satisfaction est de croiser des parents qui disent que leur enfant mange très bien au collège ou que je fais vivre un tonton ou un cousin agriculteur. »

**AU COLLÈGE DE L'ÈVRE À MONTREVAULT, le chef cuisinier Christophe Daudin intègre dans ses menus 50 % de produits locaux.**