

ACHETEZ VOTRE VIANDE AU LYCÉE

Le lycée agricole démarre la vente aux particuliers

FONTAINE-LES-VERVINS À partir de cette semaine, il sera possible pour tous d'acheter de la viande issue des élevages du LEGTA. Un système que le directeur voulait mettre en place depuis son arrivée.

LES FAITS

Consommer local

● PREMIER ESSAI EN INTERNE

Afin de valider la faisabilité du projet, un essai en interne a été effectué. D'abord pour les personnels du lycée, le système a été étendu aux proches et a connu un succès immédiat. Une première étape qu'il était primordial de réussir pour effectuer un lancement plus global. Le système mis en place avec la société Agri-viandes pour faire abattre les animaux, puis les découper et les conditionner de manière professionnelle (sous atmosphère contrôlée) est désormais effectif et bien rodé.

● DIFFÉRENTES VIANDES

À ce jour, il sera possible d'acheter des pièces de porc et de mouton (élevé à l'herbe). Les produits ne seront pas forcément proposés en grosse caisse, il sera possible de commander uniquement des quantités de 2 à 3 kilos. Aucune obligation de prendre des morceaux que vous ne voulez pas, chaque commande sera individualisée. Dans le mois qui vient, du poulet de plein air sera aussi disponible à la commande. Le projet vise à élargir le nombre de viandes disponibles, dont du bœuf à moyen ou long terme.



Gwendoline Dubray est formatrice depuis 5 ans au lycée. Commerciale à l'origine, elle a tout de suite été intéressée par le projet lorsque André Grimault le lui a proposé. Elle gèrera, dans un premier temps sur quelques heures de son temps, la vente en direct.

POURQUOI ?

Intérêt pédagogique et financier

Cela fait maintenant deux ans que André Grimault, proviseur du LEGTA (Lycée d'Enseignement Général et Technologique Agricole) de Thiérache, s'est fixé pour objectif de mettre en place la vente en direct aux particuliers. En plus d'être une solution qui permet de bien valoriser la production, l'intérêt pédagogique pour les élèves est indiscutable. Nouvel aspect de l'agriculture, la vente en direct est partie intégrante des outils que les élèves pourront utiliser au cours de leur carrière dans le milieu agricole. Réaliser ce projet, c'est aussi montrer aux élèves les solutions possibles pour mieux valoriser, ou en tout cas différencier, sa production agricole.

IMPLIQUER LES LYCÉENS

Déjà au travers d'un module libre annuel qu'ont à disposition les lycées agricoles, la découverte du circuit court a été introduit dans l'enseignement du LEGTA de Thiérache « *Ça plaît vraiment aux jeunes, ils ont conscience de l'état du monde agricole, ils veulent reprendre des exploitations mais savent bien qu'il faudra trouver des solutions* » explique Élodie Morlain, professeure documentaliste. Afin d'impliquer beaucoup plus les jeunes dans le projet, c'est même une boutique de produits de terroir que le lycée veut mettre en place. Une seconde étape pour la vente en direct (cf. ci-bas).

ET APRÈS ?

Comment commander de la viande ?

PAS QUE DE LA VIANDE

Le lycée n'ayant pas de système de stockage, ni même le souhait de créer un stock, les animaux du lycée iront à l'abattoir au fur et à mesure des commandes « *Nous abattons des animaux dont la viande sera déjà vendue* » explique André Grimault. C'est pour cette raison qu'il faut contacter l'établissement 10 ou 15 jours avant de recevoir votre commande. Dans un premier temps par téléphone (03 23 91 34 00), une liste des produits disponibles pourra ensuite être transmise par e-mail. La commande sera mise à disposition sur une journée dans la semaine (tout au long de la journée), à priori le mercredi ou le vendredi.

Le but final étant de créer une boutique de produits locaux, le lycée souhaite déjà à court terme proposer d'autres produits. Qu'ils viennent de producteurs locaux, ou des diverses productions des autres lycées agricoles de la région. Il sera déjà possible rapidement d'acheter du jus de pomme bio ainsi que du miel. André Grimault a pour objectif, en modernisant les systèmes, de faire de ce lycée agricole une référence pour l'agriculture du futur. Produire autrement est précisément un des angles qui permettra cette modernisation.

Seriez-vous prêt à acheter de la viande au lycée agricole ?

Bruno, 60 ans
VERVINS



Pourquoi pas, c'est une belle initiative. Je sais que notre nouveau boucher travaille avec eux et je suis preneur de ce genre de projets.

Samuel, 37 ans
VERVINS



C'est quelque chose que je pourrais faire, je trouve que c'est une bonne idée. Au moins on sait d'où vient la viande, c'est local.

Stéphanie, 40 ans
LAIGNY



Ça m'intéresse, c'est de la viande élevée sur place. C'est très bien, si c'est pas trop cher. J'en achète déjà chez le nouveau boucher.

Marianne, 53 ans
PLOMION



Je ne serais pas forcément cliente, je n'habite pas Vervins, il faudrait y aller à chaque fois. Même si je trouve que l'idée est bonne.



Une boutique de produits du terroir pour 2018

Gwendoline aimerait beaucoup que la boutique se réalise.

André Grimault ne s'en cache pas, c'est le réel objectif qu'il s'est fixé : ouvrir une boutique de produits du terroir et régionaux sur le site du lycée agricole. La vente de viande n'est que la première étape d'un projet plus grand « *je suis persuadé que la vente en direct va fonctionner* » témoigne-t-il avec confiance. On peut difficilement le contredire en constatant les exemples de réussite qui fleurissent un peu partout. La boutique

Les Copains d'Thiérache à Guise, le nouveau boucher avec de la viande uniquement locale à Vervins, les AMAP (association pour le maintien de l'agriculture paysanne) de Guise et Hirson, et le marché bio d'Étréaupont pour ne citer qu'eux. Cela pourrait créer un emploi stable et permettre aux habitants de la zone de Vervins de trouver facilement de nombreux produits du terroir.
Clément Raveaux