

S'organiser pour proposer davantage de veau

Lou Béthet pour nos collégiens

Sur invitation de l'Interprofession Bovine Gersoise, les chefs de cuisine des collèges du département ont été reçus chez Simon FAULONG éleveur de veau « *Lou Béthet* » à Saint Brès.

L'objectif de cette journée était de présenter le veau rosé du Gers et de sensibiliser les chefs cuisiniers aux différents types de veaux disponibles sur le marché : du veau de boucherie « industriel » jusqu'au veau sous la mère label rouge en passant par le veau rosé.

Choisir des viandes issues de filières de proximité comme « *Lou Béthet* », c'est opter pour une consommation responsable avec des conséquences non négligeables sur l'économie locale.

Grâce au Conseil Général qui aide ces démarches, nos « chefs » présents ont paru convaincus qu'ils pouvaient trouver avec le veau « *Lou Béthet* » un produit d'un bon rapport qualité-prix.

Ils ont en l'occurrence proposé de faire passer un message positif à leur collègues des autres collèges qui n'ont pu se déplacer.

Aujourd'hui, il reste à ficeler l'organisation de l'approvisionnement, puisque tout repose dans l'équilibre matière à trouver lors du passage des commandes pour valoriser la totalité du veau.



La présence des différents partenaires de la filière (ADEL 32, ARCADIE et Responsable Achat Conseil Général) a permis d'aborder ce sujet de manière ef-

ficace et de trouver des premières pistes.

La visite s'est terminée autour d'une dégustation très appréciée par tous.

