



Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4 Centre de loisirs	Jeudi 5	Vendredi 6
Macédoine mayonnaise Haut de cuisse de poulet Haricots beurres persillés Fromage Compote	Betteraves vinaigrette Spaghetti bolognaise Fromage râpé Crème dessert vanille	Avocat cocktail Jambon braisé Flan de courge Petitssuisses aux fruits Pomme au four	Feuilleté au fromage Curry de légumes lentilles et pois chiches Fromage Fruit de saison	Salade verte Gardianne de taureau Poêlée de carottes des sables Yaourt et sa confiture de châtaigne
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11 Férié	Jeudi 12 Bio	Vendredi 13
Batavia Sauté de veau marenco Chou-fleur persillé Semoule au lait	Salade haricots verts mimosa Matelote de la mer Riz safrané Fromage râpé Fruit de saison		Endives aux noix Ravioli bolognaise végétale Fromage Dés de poire	Pizza au fromage Filet de maquereau sœ aux poireaux Purée de potiron Yaourt au sucre de canne Fruit de saison
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18 Centre de loisirs	Jeudi 19	Vendredi 20
Mâche aux croûtons Bœuf bourguignon Ebly Fromage à tartiner Pêche au sirop	Roulé au fromage Œuf à la florentine Fromage blanc au sucre Fruit de saison	Duo de radis Rôti de porc Endives braisées Fromage Tarte au chocolat	Céleri rémoulade Brandade parmentière Fromage Fruit de saison	Feuille de chêne et dés de tomme Saucisse Lentilles du Puy Compote
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25 Centre de loisirs	Jeudi 26	Vendredi 27
Salade d'épeautre aux pommes Escalope de poulet à la crème Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison	Pâté de campagne Sauté d'agneau à la courge butternut Flageolets au jus Fromage Millefeuille	Potage de légumes maison Cordon bleu Petits pois à la française Faisselle au sucre	Carottes râpées des sables Rouille à la sétoise Pommes de terre vapeur Fromage Compote des Cévennes	Cœur de laitue Chili con quinoa Yaourt à la vanille Poire au sirop et cigarettes russes

Origine des viandes : France



Appellation d'origine contrôlée ou protégée :



Fait maison :



Produits issus d'un ESAT :
(Etablissement de soin et d'aide par le travail)



Produits issus de l'agriculture biologique :



Produits local ou de proximité :



Circuit court :



Direct producteur :



Poisson frais :



Mathieu Lacan élève le bœuf Angus sur les terres vauverdoises, saint-gilloises, et cévenoles en estive. Après un combat pour se faire sa place dans le monde agricole, il est désormais installé, et se diversifie avec la riziculture.



Quand Mathieu Lacan commence l'installation de son élevage bovin, il a 30 ans. Un parcours du combattant qu'il ne regrette pas : *"J'ai eu une progression fulgurante pendant mes quatre ans d'installation. C'est toujours compliqué quand on n'est pas issu du milieu agricole d'être crédible auprès des institutions et des propriétaires fonciers. Je n'avais rien du tout, aucun bagage. Dans le cadre de ma reconversion j'ai rencontré Bernard Poujol, il m'a beaucoup aidé dans mon installation. On s'est liés d'amitié, on s'entend très bien dans le travail, et dans la vie."*

Je passais ma vie au cul des vaches avec un fermier du coin

D'une famille originaire de la Haute-Loire, il y passe les étés de son enfance. *"C'est vraiment un bassin d'élevage, je passais vraiment ma vie au cul des vaches avec un fermier du coin."* Depuis tout jeune, il veut élever son troupeau. Non issu d'une famille d'agriculteurs, les conseillers d'orientation lui déconseillent de prendre cette direction. Les rêves brisés, il se dirige alors vers une filière "commerce". Mais Mathieu Lacan est obstiné. Et comme il le relève : *"Il faut une farouche volonté, et des sacrifices."* Après un long duel avec la mairie pour bénéficier de terres communales, et un bras de fer avec la Chambre d'agriculture pour se crédibiliser, il finit par obtenir de la "crédibilité", soutenu par Bernard Poujol et sa femme Catherine, l'aidant ainsi à obtenir la confiance du milieu agricole.

Aujourd'hui, il a 34 ans. Ce parcours "semé d'embûches" le mène à ce qu'il a construit : un cheptel d'une vingtaine de vaches de la race écossaise Angus, "la plus répandue dans le monde" qui s'adapte aussi bien aux terres "asséchantes" vauverdoises qu'à l'humidité camarguaise. Les mères font chaque année une vingtaine de veaux. Elles mènent une belle vie de pâturage entre une trentaine d'hectares à Vauvert, dix hectares à Saint-Gilles (les mêmes terres où est cultivé le riz) et les terres cévenoles l'été vers le Cirque de Navacelles, où elles partent trois mois chaque année. Autrement dit un troupeau "nomade" élevé au grand air, selon les cycles de la nature.

La viande est valorisée en vente directe, avec des particuliers et des restaurateurs. Le chef étoilé de l'Impérator Pierre Gagnaire ou encore Vincent Croizat "subliment" la viande. *"On travaille pas mal avec des grandes tables du coin ce qui est valorisant pour notre travail. C'est appréciable de voir que notre produit est apprécié par des grands chefs."*

"Créer une osmose sur l'exploitation"

La production reste entièrement locale, et s'ancre dans les principes de l'agriculture biologique. *"Ma philosophie, c'est l'autonomie. Mes vaches ne mangent que ce qui est produit sur l'exploitation. J'ai pour principe aussi de limiter les intermédiaires. La vente directe était une des conditions sine qua non pour monter mon installation. C'est le seul moyen d'avoir une exploitation viable assez rapidement. Je souhaite respecter l'environnement qui m'entoure et créer une osmose sur l'exploitation. C'est-à-dire que l'élevage et la culture se complètent et ne soient pas nocifs ou invasifs dans le milieu où on évolue."*

Cette complémentarité, il la trouve entre son troupeau et ses rizières. Pour ces dernières, il utilise une méthode ancestrale asiatique importée par Bernard Poujol : le désherbage par les canards. *"Il met ses premiers canards dans le riz en 2011, de là, il crée la marque "Canard des rizières". Je l'ai rejoint et nous nous partageons le cahier des charges."* En bonne entente, ils mutualisent tous deux leur production pour la vendre sous ce nom, et parviennent aujourd'hui à valoriser à la vente la moitié de ce qu'ils cultivent.