

VALDOIE. FRITURE DE CARPES AU LYCÉE AGRICOLE



Transformation dans l'atelier de Bethoncourt.

Jeudi, au lycée agricole de Valdoie, le menu du jour proposé par le chef Claudie et sa brigade affichait « friture de carpes et frites » avec toutefois la possibilité de choisir un autre plat pour ceux qui le souhaitent.

L'apparition de ce poisson de nos étangs n'est pas innocente. En effet, comme l'explique Benjamin Mauffrey, formateur en aquaculture depuis 2011 : « Il s'agit d'une opération destinée aux sept apprentis et huit stagiaires du CFPPA dans le cadre du BP responsable exploitation agricole, option piscicole ».

270 KG DE CARPES

La veille, ils s'étaient déplacés à l'atelier de transformation du CFA du Pays de Montbéliard à Bethoncourt où ils avaient traité 270 kg de carpes en provenance de la pisciculture Beaume à Lachapelle-sous-Chaux pour fournir au final 95 kg de friture pour les 300 repas du lendemain.

Benoît Quentin, responsable de la formation BP REA Aquaculture, Bac pro TCVA, raconte : « Ils ont donc écaillé, ébarbé (supprimé les nageoires), éviscéré, fileté, découpé les goujonnettes dans les filets et placé les produits sous vide. La transformation fait partie du diplôme BP REA ».

Le but était également de parler des circuits courts en servant du poisson transformé par les stagiaires et de faire découvrir aux élèves ce plat local : la carpe frite.

Renseignements : Benoît Quentin, lycée agricole Lucien Quelet 95 rue de Turenne 90300 Valdoie ; benoit.quentin@educagri.fr ; www.aquaculture-formation-franche-comte.fr

<http://www.estrepublicain.fr/loisirs/2012/12/12/friture-de-carpes-au-lycee-agricole>