

Une journée avec Yannick VASSEUR



directeur commercial
chez **Le Venec Mareyeur**

Le voyage d'un poisson de la mer à l'assiette des écoliers fouesnantais dure parfois seulement trois jours. Pas étonnant qu'il soit si bon !

Le bien manger est une priorité de la ville de Fouesnant-les Glénan. Depuis cinq ans, elle a fait le choix de servir du poisson frais dans les écoles. Avec succès : les enfants apprécient. L'approvisionnement passe par la société concarnoise Le Venec. Fondée en 1946, elle compte 35 salariés, dont le Fouesnantais Yannick Vasseur, directeur commercial. Celui qui est aussi président du club de tennis et époux d'Alexandra Le Venec-Vasseur (boutique Oscar et Lili) raconte son quotidien.

05:30 Embauché

C'est la passion qui le fait être si tôt « en quête » du meilleur poisson. « Les métiers de bouche sont des métiers de partage. Je connais bien mes clients et je sais ce qui va leur faire plaisir ! » Sa contrainte, le prix : ne pas dépasser 10 € le kilo, pas évident en raison de la baisse des volumes de matière première débarquée. Il travaille via Internet et s'appuie sur ses collègues présents sous les criées des ports voisins. À l'heure de la mondialisation, l'œil de l'acheteur et la confiance envers des patrons-pêcheurs sont essentiels.



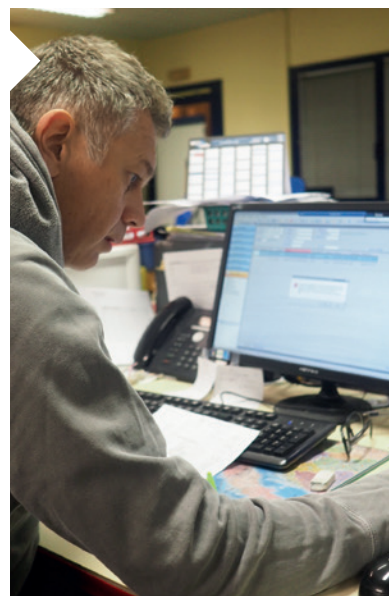
06:00 Découpage

Les employés démarrent l'écaillage, le filetage, le désarêtage... « Vous accepteriez un os dans votre hamburger ? Eh bien les arêtes dans le poisson, cela devient presque pareil... » L'originalité de Le Venec : maîtriser toute la chaîne et simplifier la vie avec des produits prêts à consommer, des portions adaptées à l'âge, de 70 à 150 grammes.

06:30 Commandes

Les clients appellent : quels cours, quelle quantité... Yannick Vasseur livre une centaine de collectivités, dont la cuisine centrale de Fouesnant (700 portions), de Quimper (4500 portions), le collège de Kervihan (700 portions), et de nombreux restaurants.

Grâce au savoir-faire des équipes de Le Venec et au bouche-à-oreille, le nombre de clients ne cesse de progresser dans le grand Ouest et sur le reste du territoire depuis quelques années.



2000
à **5000**
portions
livrées
chaque jour
par **Le Venec**
Mareyeur



Vertueux dans la production et le fonctionnement : tout le monde s'y retrouve



09:30 Menu

Cyrille Bujard, le chef cuisinier, appelle : « Qu'est-ce que tu me proposes pour jeudi ? Du merlu ? Parfait ! » Autres espèces plébiscitées : l'églefin et le merlan. Les deux gourmets se connaissent bien. « Cyrille a un rôle primordial : spécialiste de la cuisson à cœur, il teste sans cesse de nouvelles recettes pour développer le goût. »

1 FOIS

du poisson
par semaine
dans les écoles
de Fouesnant



08:30 Arrivage

Les poissons du jour, de côtiers et hauturiers, arrivent dans l'atelier : du circuit très court, sur le principe de « nos assiettes sont nos emplois ». Priorité au durable : ils seront livrés dans des caisses en plastique réutilisables, récupérées au tour suivant. « On vise le zéro déchet, c'est une démarche globale. » Le congelé venu de très loin a une empreinte carbone plus élevée... et du goût en moins !



12:30 Dégustation

Petite incursion dans les écoles de Fouesnant : on constate un « retour assiette » très faible, comprenez : les enfants en laissent très peu ! L'argument est imparable quand on dit que le poisson coûte cher. « Les élus fouesnantais sont très sensibles à l'économie locale. On essaie d'être vertueux dans la production et la logique de fonctionnement. Tout le monde s'y retrouve. »

18:00 Fermeture

Le Venec ferme ses portes, ouvertes six jours sur sept. Qu'est-ce qui attend Yannick Vasseur demain ? « Je ne sais pas, qui peut prédire une pêche ou l'appétit d'un client ? Avoir du feeling, être à l'affût : c'est aussi cela qui est enthousiasmant ! » □

