



Lettre d'informations n°1 Réseau Local 53 - Mai 2017

Réseau local 53, c'est quoi ?

En 2016, l'Association des Maires, le Conseil départemental et la Chambre d'agriculture ont mis en place **Réseau Local 53** afin de promouvoir la valorisation et la consommation de produits agricoles de proximité et de qualité au sein des établissements de restauration collective.

Réseau local a pour objectifs de : mettre en réseau les acteurs pour insuffler une dynamique collective et faire connaître l'offre et la demande, fédérer les acteurs autour de la démarche d'introduction de produits de proximité et de qualité afin de mutualiser les savoir-faire et échanger sur les initiatives menées et faire émerger les projets innovants.

Cette lettre d'informations va contribuer à développer ces objectifs, à créer du lien entre les acteurs et à diffuser les différentes expériences réalisées.

Dominique Bordeau, élu Chambre d'agriculture, en charge de Réseau Local 53

📌 EVENEMENT - 2e rencontre Réseau LOCAL 53

→ COLLECTIVITÉS - ÉTABLISSEMENTS - AGRICULTEURS...

2^{ème} Rencontre du Réseau LOCAL 53

Le plaisir de valoriser des produits de proximité
et de qualité en maîtrisant ses coûts

↻

Mercredi 07 juin 2017 à 09 h 30
au lycée professionnel agricole du Haut Anjou à AZÉ

Le Conseil départemental, l'AMF et la Chambre d'agriculture vous invitent à venir échanger autour de l'approvisionnement en produits locaux dans la restauration collective.

AMF53 DÉPARTEMENT DE LA MAYENNE LA MAYENNE Le Département

📌 Du porc né en plein air dans vos assiettes



« **Respect et équilibre entre la nature, l'animal et l'homme** », telle est la devise de la famille Dubourg implantée depuis plusieurs générations à la Touche Guillet sur la commune de Cossé le Vivien. Visite d'une exploitation porcine, soucieuse de l'environnement et de la qualité de vie de ses animaux.

[Pour en savoir plus](#)

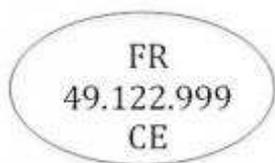
Introduire des produits locaux, c'est possible !



Au collège Maurice Genevoix de Meslay du Maine, on introduit progressivement des produits locaux. M. Gasnier et M. Bellayer, cuisiniers du restaurant scolaire produisent en moyenne 300 repas par jour. Ils s'approvisionnent localement en porcs, volailles, viande...C'est pour eux, un vrai travail d'équipe !

[Pour en savoir plus](#)

La réglementation en question...



Je travaille dans une cuisine qui n'est PAS agréée CE : puis-je m'approvisionner en produits animaux auprès de tous les agriculteurs ?

OUI ! Dans ce cas, pas de problème : vous pouvez vous approvisionner auprès d'un atelier fermier agréé CE ou en dérogation d'agrément. Sauf pour les œufs : ceux-ci devront impérativement avoir été conditionnés dans un centre d'emballage agréé CE.

[Pour en savoir plus](#)

Découvrez une recette réalisée avec des produits mayennais !



[Filet mignon de porc en croûte](#)

Recette proposée par le collège René Cassin à Ernée, issue de "La Mayenne en 53 recettes" - un ouvrage du Conseil départemental de la Mayenne (retrouvez la recette page 26 du livret).

Prenez date - 21 septembre 2017



3è édition "May'N Food Dating", votre rendez-vous avec les produits mayennais

Une rencontre unique entre les producteurs mayennais, les entreprises agroalimentaires locales et les professionnels des métiers de bouche. Le May'N Food Dating revient pour une troisième édition le 21 septembre à LAVAL.

L'objectif de cette rencontre : créer de nouvelles relations commerciales entre les fournisseurs de produits de proximité et de qualité et les professionnels de la restauration traditionnelle et collective. Un moment de convivialité à ne pas rater !

Retrouvez toute l'actualité du Réseau LOCAL 53 sur www.approximité.fr

Vous recevez cette lettre d'information car vous avez communiqué votre adresse e-mail à la Chambre d'agriculture. Tous droits réservés. Si vous ne souhaitez plus recevoir de message de notre part, [cliquez ici](#)

