Manger LOCAL pas banal

Réseau LOCAL anjou

Focus 3

Une marque de viande locale qualitative pour ses méthodes d'élevage et le respect de l'environnement : le Bœuf des vallées angevines et l'EPARC

Le Bœuf des Vallées Angevines par l'Eleveur & l'Oiseau

- 9 éleveurs en vaches allaitantes charolaises et limousines
- cahier des charges exigent & valeur ajoutée
- Valorisation d'un milieu remarquable
- Respect de de l'environnement Biodiversité des Vallées innondables

Des Services de Bœuf des Vallées A. au CCAS & l'EPARC Ville d'Angers

1 Les éleveurs

2 Négociant/transporteur

3 Abattoir 2

4 Distributeu

5 Fournisseur produits

6 Cuisines Centrales
EPARC 13 000 repas jour
CCAS 2 200 repas jour

Ecoles primaires & EHPAD

- PROGRAMMATION ANNUELLE
- COMPLEMENTARITE CCAS/EPARC
- ALTERNANCE ROTI/ SAUTE
- OPTIMISATION DLC

2016 : 11 services / 37 bêtes sur pied / 5.7 T

Objectif 2017 : 45 à 50 bêtes

Crédits photos : EPARC, Sodexo Chambre d'agriculture 49

Les Rencontres du Réseau LOCAL anjou

La qualité, ça nous engage !