

LES ABATTOIRS, ATELIERS DE DECOUPE ET DE TRANSFORMATION PROPOSANT DES SERVICES AUX ELEVEURS EN CIRCUITS COURTS

REGION AUVERGNE-RHONE-ALPES
- EDITION 2019 -



*Réalisé avec la contribution
financière de la Région
Auvergne-Rhône-Alpes et du
Ministère de l'agriculture et
de l'alimentation (CASDAR)*

LES ABATTOIRS, ATELIERS DE DECOUPE ET DE TRANSFORMATION PROPOSANT DES SERVICES AUX ELEVEURS EN CIRCUITS COURTS

Ce livret présente le recensement de **96 outils d'abattage, découpe et transformation** accessibles aux éleveurs en circuits courts de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

- Il contient une fiche synthétique par outil décrivant son activité (espèces traitées et labels/signes qualité et origine), les services accessibles aux producteurs en circuits courts et un contact.
- Chaque éleveur peut ainsi identifier les outils existants à proximité et pouvant répondre à ses besoins

SOMMAIRE :

- | | | | |
|-----------------|------|---------------------------|-------|
| - Focus Ain | p 3 | - Focus Loire | p 66 |
| - Focus Allier | p 13 | - Focus Haute-Loire | p 77 |
| - Focus Ardèche | p 23 | - Focus Puy de Dôme | p 84 |
| - Focus Cantal | p 36 | - Focus Rhône | p 89 |
| - Focus Drôme | p 43 | - Focus Savoie-Mont-Blanc | p 98 |
| - Focus Isère | p 54 | - Focus dépts limitrophes | p 104 |

FICHES DESCRIPTIVES DES ABATTOIRS, ATELIERS DE DECOUPE ET TRANSFORMATION PROPOSANT DES SERVICES AUX ELEVEURS EN CIRCUITS COURTS

FOCUS DEPARTEMENT AIN

- **SOCIETE BELLEGARDIENNE D'ABATTAGE**
- **ABATTOIR DES BROSSES**
- **ATELIER TECHNOLOGIQUE SARDELICES**
- **COMPAGNIE D'ABATTAGE DE BOURG EN BRESSE**
- **CUMA VEAU'LAILLER**
- **ETABLISSEMENTS GESLER**
- **GAVANT PRUDENT**
- **SARL MAISON JANTON**
- **ORSAC ESAT DIENET**

SOCIETE BELLEGARDIENNE D'ABATTAGE



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	
100% de l'activité est réalisée en prestation de service		

Accepte de nouveaux utilisateurs sauf en ovins.



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS/VEAUX	✓				✓
OVINS/CAPRINS	✓			✓	
PORCS	✓			✓	
EQUINS - CERVIDES	✓				✓

DECOUPE (pas de jour dédié à une espèce en particulier) : Sous forme de caisse.

CONDITIONNEMENT : Sous vide possible.

Services :

- Transport possible entre l'exploitation et l'abattoir.
- La livraison des carcasses ou des produits finis est possible.



THIERRY CHAMOSSET / 6 RUE LOUIS ARMAND / ZI D'ARLOD / 01200
BELLEGARDE SUR VALSERINE



Tel : 04 50 48 04 51



Mail : abattoirs.bellegarde@orange.fr

ABATTOIR DES BROSSES



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓		
100% de l'activité en prestation de service pour les éleveurs		

Recherche de nouveaux utilisateurs.



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VOLAILLES	✓	✓			

Abattage de volailles effilées le lundi et de volailles prête-à-cuire le mardi.

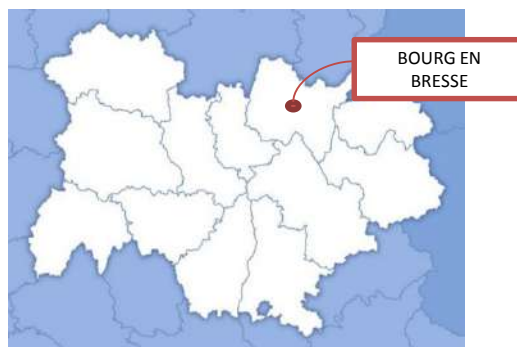
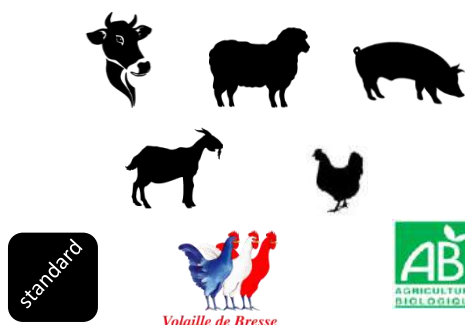


GEOFFRAY MERLE / 294 CHEMIN DES CADALLES / 01660 VANDEINS

Tel : 06 37 06 31 61

Mail : geoffraymerle0@gmail.com

ATELIER TECHNOLOGIQUE SARDÉLICES



(Uniquement en location
pour un éleveur ayant
l'agrément)

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
Location de l'atelier pour la découpe et la transformation		

Acceptent de nouveaux
utilisateurs.



- **DECOUPE - TRANSFORMATION** : Services proposés pour les bovins, les veaux, les porcs, les volailles et les ovins (équipements disponibles en location) :
- 2 salles de découpe équipées de cloche à vide,
 - 1 salle transformations froides (saucisserie...),
 - 1 salle transformations chaudes (plats préparés, pâtés...),
 - 1 salle autoclavage (conserves...),
 - 1 étuve et un séchoir à saucisson sec (capacité 600kg).

- Possibilité pour les producteurs d'escargots de venir transformer leurs produits : location de salles pour le dé-coquillage, la stérilisation et la surgélation.

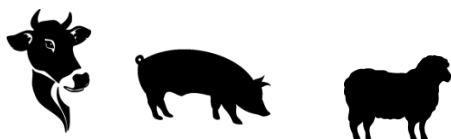


François PEYROUD / 79 AVENUE DE JASSERON / 01000 BOURG EN BRESSE

Tel : 04 74 45 50 91

Mail : francois.peyroud@educagri.fr

COMPAGNIE D'ABATTAGE DE BOURG-EN-BRESSE



(Uniquement pour
l'abattage)



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	
100% de l'activité en prestation de service pour les éleveurs;		

Accepte de nouveaux
utilisateurs.



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS / VEAUX	✓	✓	✓	✓	✓
OVINS	✓				
PORCINS	✓	✓	✓	✓	✓

DECOUPE (*pas de jours dédiés à chaque espèce, selon les planning d'abattage*) :
Caissette pour toutes les espèces. Poids de 10kg pour les bovins et 8kg pour les veaux.

Services :

→ La découpe est réalisée par l'entreprise TROPAL qui est embauchée au sein de l'abattoir.



VINCENT CONVERT / 32 RUE FRANCOIS ARAGO / 01000 / BOURG-EN-BRESSE

Tel : 04 74 22 30 66

Mail : vconvert@cab-bourg.fr

CUMA VEAU'LAILLER



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	
L'outil est au service de ces adhérents.		

Accepte de nouveaux utilisateurs.



ABATTAGE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VOLAILE		✓			
LAPINS				✓	

DECOUPE (dans l'après midi suivant l'abattage) : Au détail

CONDITIONNEMENT : Conditionnement sous vide.

Services :

→ Abattage : Volailles Prêtes-à-Cuire.

La CUMA fonctionne actuellement avec 10 adhérents dont 6 qui font abattre toutes les semaines



Gilles DUBOST / ZA LA POYAROSSE / 01240 SAINT-PAUL-DE-VARAX

Tel : 06 08 06 43 47

Mail : dubost.gilles@wanadoo.fr

ETABLISSEMENTS GESLER



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓		
100% de l'activité est réalisée en prestation pour des éleveurs.		

N'accepte pas de nouveaux utilisateurs avant la reconstruction.



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS	✓	✓	✓		✓
VEAUX	✓	✓	✓		✓
OVINS		✓			



Suite à un incendie en 2018, l'abattoir est en pleine reconstruction. L'atelier de découpe et de transformation devrait être reconstruit courant 2019 et 2020. La chaîne d'abattage devrait être rénovée dans le même temps.



MYRIAM GESLER / LES SELLES / 01260 HOTONNES

Tel : 04 79 87 72 05

Mail : contact@gesler.fr

GAVAND PRUDENT



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓		
La prestation de service pour les éleveurs représente moins de 1% de leur activité		

Accepte de nouveaux utilisateurs sous condition d'avoir tous les documents sanitaires en règle.



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VOLAILLES			✓	✓	

Abattage de volailles effilées et prêtes-à-cuire.

Toutes les volailles peuvent être abattues.



ALAN SCOUR / 8 RUE JOSEPH JACQUARD / 01000 BOURG EN BRESSE

Tel : 04 74 30 10 75

Mail : commande@gavandprudent.com



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	
La prestation de service représente moins de 1% de l'activité réalisée.		

Accepte de nouveaux utilisateurs.



➤ ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VOLAILLES	✓				

Abattage majoritaire : volailles effilées. Possibilité de faire des volailles prêtes-à-cuire

➤ DECOUPE : Au détail.

Services :

- La structure n'abat plus de caprins
- La structure n'abat pas d'oies et de canards.



Jean-Louis JANTON / LA RUAZ / ROUTE DU CHENE CLAIR / 01160 DRUILLAT

☎ Tel : 06 08 42 36 11

✉ Mail : sarLmaisonjanton@gmail.com

ORSAC ESAT DIENET



Accepte de nouveaux utilisateurs avec de petits volumes.

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	
La prestation de service représente 5 à 10% de l'activité réalisée.		



- **ABATTAGE** : Uniquement en volailles pour les éleveurs ayant de petits volumes. L'abattage se fait les lundis, les jeudis et les vendredis.
- **DECOUPE** : La découpe en prestation à lieu le lundi. Découpe possible en caisse pour les gros bovins. Au détail pour les bovins, veaux et ovins.

CONDITIONNEMENT : Mise sous vide possible.

Services :

→ La structure n'abat pas de cailles et de pigeons.



La structure a pour projet d'agrandir son magasin ainsi que sa salle de transformation d'ici 2020. Ceci permettra potentiellement d'augmenter la part de prestation.



PHILIPPE FELIX / ROUTE DE SAINT NIZIER / 01120 SAINT PAUL DE VARAX

Tel : 04 74 42 55 18

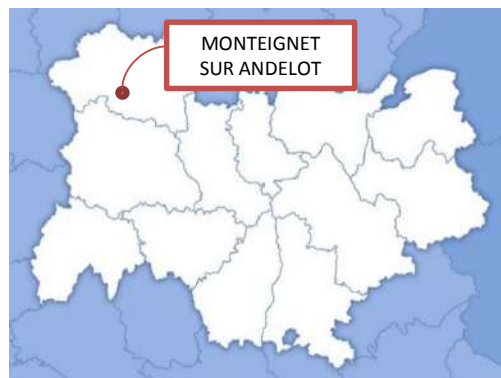
Mail : administratif@orsacesatdienet.fr

FICHES DESCRIPTIVES DES ABATTOIRS, ATELIERS DE DECOUPE ET TRANSFORMATION PROPOSANT DES SERVICES AUX ELEVEURS EN CIRCUITS COURTS

FOCUS DEPARTEMENT ALLIER

- ASSOCIATION D'ABATTAGE DE VOLAILLES DE FERME D'Auvergne
- ABATTOIR DE VICHY - SOVIAB
- EURL FERME A CROUTET
- GAEC FERME DE GAYERE
- GIE DES ELEVEURS DU PAYS DE CHAMBERAT
- LE CHAROLLET
- MESMIER DECOUPE
- ABATTOIR DE BOURBON L'ARCHAMBAULT - SICABA
- SOCOPA VIANDES

ASSOCIATION D'ABATTAGE DE VOLAILLES DE FERME D'Auvergne



Accepte de nouveaux
utilisateurs.

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	
60 à 70% de l'activité en prestation de service pour les éleveurs en circuits courts.		




- ▶ **ABATTAGE** : → abattage des volailles le mardi matin
 → abattage de volailles prête-à-cuire
 → accepte toutes les volailles sauf cailles et pigeons.


- ▶ **DECOUPE** : découpe au détail pour les cuisses, ailes et filets.

- ▶ **CONDITIONNEMENT** : en barquette ou nu pour les PAC, sous film



JULIEN RIEUF / RUE DU LAC / 03800 MONTEIGNET SUR ANDELOT

 Tel : 06 61 97 94 67

 Mail : aavfa@orange.fr

ABATTOIR DE VICHY SOVIAB



Abattage
les mardis

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓		
3% de l'activité est réalisée pour des éleveurs en circuits courts.		

Accepte de nouveaux
utilisateurs.



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS /VEAUX		✓			
PORCS	✓		✓		✓
EQUINS	✓				

Services proposés :


- Maturation de 7 jours avec un surcoût supplémentaire
- Livraison des carcasses faite par les grossistes
- Pas de désossage pour le moment, les carcasses et les abats sont rendus bruts.


Fonctionnement :

- Les usagers doivent appeler une semaine en avance pour faire abattre leurs animaux.
- L'arrivée des animaux se fait le matin de l'abattage pour toute les espèces ou la veille pour les porcs. Arrivée 2h avant l'abattage pour les veaux.

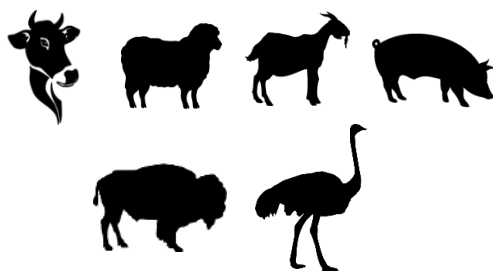


LUC MARY / ZI VICHY RHUE / 03300 CREUZIER LE VIEUX

 Tel : 04 70 02 28 28

 Mail : sarlsoviab@orange.fr

EURL FERME A CROUTET



Accepte de nouveaux utilisateurs selon les périodes.

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
Plus de 50% de l'activité est réalisée pour des éleveurs circuits courts.		



- **DECOUPE** (*pas de jour dédié à une espèce en particulier*) : Possibilité de le faire en caisse ou au détail. Pas de découpe possible pour la viande d'autruche.
- **TRANSFORMATION** : Préparations de viande assaisonnée pour toutes les espèces, salaison, séchage, saucisserie, transformation à chaud, autoclavage..
- **CONDITIONNEMENT** : Sous vide ou en conserve.

Services proposés :

- ➔ Transport entre un abattoir agréé CE et l'atelier inclus
- ➔ Livraison des produits transformés possible et gratuit dans un rayon de 30 km autour de l'atelier.



BENOIT THEVENET / CROUTET / 03390 SAINT PRIEST EN MURAT

Tel : 04 70 07 67 02

Mail : lafermeacroutet@wanadoo.fr

GAEC FERME DE GAYERE



Accepte de nouveaux utilisateurs.

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
30% de l'activité en prestation de service pour les éleveurs en circuits courts.		



DECOUPE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS	✓	✓	✓		
PORCS	✓	✓	✓		

Découpe au détail ou en caisse.
Mise sous vide possible

TRANSFORMATION :

Préparation de viande assaisonnée, steak haché, saucisserie.

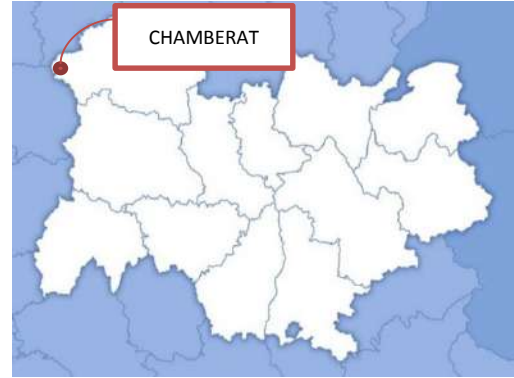


JEAN-CLAUDE COMPAGNAT / GAYERE / 03250 NIZEROLLES

Tel : 04 70 59 39 16

Mail : fermedegayere@outlook.fr

GIE DES ELEVEURS DU PAYS DE CHAMBERAT



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	
90 à 100% de l'activité en prestation de service pour les éleveurs faisant partie du GIE.		

Recherche de nouveaux utilisateurs à condition qu'ils intègrent le GIE.



➤ **DECOUPE** : Pas de jours particuliers pour la découpe.
Découpe en caissette.

➤ **CONDITIONNEMENT** : Mise sous vide.

Services proposés :

→ Pour les éleveurs du groupe, transport de l'abattoir jusqu'au laboratoire de découpe pris en charge.

→ Possibilité de transporter la viande découpée jusqu'à l'élevage.

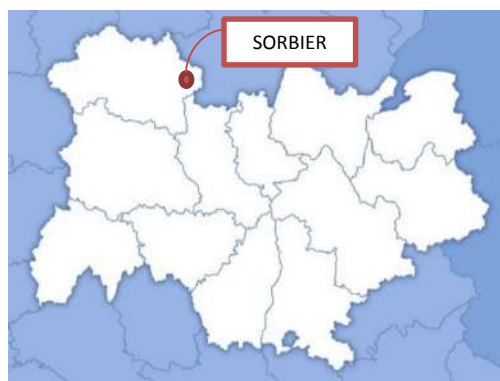


THOMAS LIONEL (PRESIDENT) / 35 RUE GEORGE SAND / 03370 CHAMBERAT

☎ Tel : 04 70 06 32 43

✉ Mail : gie@eleveurs-pays-chamberat.fr

LE CHAROLLET



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
50% de l'activité est réalisée en prestation de service.		

Accepte de nouveaux utilisateurs.



➤ **DECOUPE** : en caissette et au détail.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS/ VEAUX	✓	✓	✓	✓	✓
OVINS	✓	✓	✓	✓	✓
PORCS		✓		✓	

➤ **TRANSFORMATION** : saucisserie, jambon et saucisson secs et transformation à chaud pour le porc.

➤ **CONDITIONNEMENT(S)** : Sous vide ou en vrac.

Services proposés :

- ➔ Récupération des carcasses à l'abattoir de Vichy ou de Paray-le-Monial.
- ➔ Livraison des produits possible si l'exploitation est sur le trajet des marchés (Moulins, Gannat)



M ou Mme DUMONT ou M GONCALVES/ LES THIOLETS/ 03220 SORBIER

Tel : 04 70 34 71 45



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
100% de l'activité est réalisée en prestation de service dont 75% en circuits courts.		

Ne recherche pas de nouveaux utilisateurs.



- **DECOUPE** (*pas de jour dédié à une espèce en particulier*) : en caissette et au détail.
- **TRANSFORMATION** : Préparation de viande assaisonnée et saucisserie.
- **CONDITIONNEMENT(S)** : Sous vide possible.

Services proposés :

- ➔ Récupération des carcasses à l'abattoir de Vichy.
- ➔ Livraison des produits possible en fonction de la distance.



ROGER MESNIER / LIEU DIT RANDIER / 03250 FERRIERE SUR SICHON



Tel : 06 11 01 07 63



Mail : mesnier.decoupe@outlook.fr

ABATTOIR DE BOURBON L'ARCHAMBAULT - SICABA



Agrée pour
l'Aid en ovin



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	
2% de l'activité est réalisée pour des éleveurs en circuits courts.		

Accepte de nouveaux
utilisateurs pour
l'abattage mais pas pour
la découpe.



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS / VEAUX			✓		
OVINS	✓	✓	✓	✓	✓

DECOUPE : l'éleveur doit prévenir 3 semaines à l'avance pour la découpe de ses bêtes.

En caisse pour les bovins

Au détail pour les ovins

CONDITIONNEMENT : sous vide possible.

Services proposés :

→ Maturation de plus de 7 jours possible pour les bovins.

→ Livraison des carcasses possibles.



Projet de faire un atelier de steak haché de bovin à Moulins d'ici fin 2019



LUC MARY / ZI VICHY RHUE / 03300 CREUZIER LE VIEUX

Tel : 04 70 02 28 28

Mail : sarlsoviab@orange.fr

SOCOPA VIANDE



Ne recherche pas de nouveaux utilisateurs.

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	
2% de l'activité est réalisée pour des éleveurs en circuits courts.		



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS	✓	✓	✓	✓	✓
VEAUX	✓	✓	✓	✓	✓

DECOUPE : Pas de jours particuliers pour la découpe.
Découpe en caisse ou au détail.
Toutes les carcasses sont désossées puis vendues brutes ou dépiécées.

CONDITIONNEMENT : Mise sous vide.



ROUTE DU BOURBONNAIS / 03430 VILLEFRANCHE D'ALLIER

Tel : 04 70 02 28 28

FICHES DESCRIPTIVES DES ABATTOIRS, ATELIERS DE DECOUPE ET TRANSFORMATION PROPOSANT DES SERVICES AUX ELEVEURS EN CIRCUITS COURTS

FOCUS DEPARTEMENT ARDECHE

➤ **SARL ABATTAGE DE VOLAILLES DU VAL D'AY**

➤ **ABATTOIR DE PRIVAS**

➤ **ABATTOIR D'ANNONAY**

➤ **ABATTOIR D'AUBENAS**

➤ **LES BERGERADES**

➤ **CUMA LES TAMARIS**

➤ **CUMA LES VIANDES FINES**

➤ **ESAT SAINT JOSEPH**

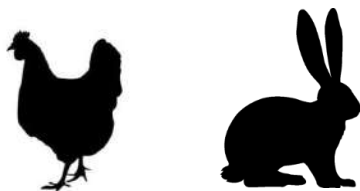
➤ **ETABLISSEMENTS AUDIGIER**

➤ **EURL L'ORMEAU**

➤ **SARL LES ARTISOUS**

➤ **SOVISAL**

SARL ABATTAGE DE VOLAILLES DU VAL D'AY



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	
La structure fait uniquement de la prestation de service pour les éleveurs et les particuliers.		

Accepte de nouveaux utilisateurs.



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VOLAILLE	✓	✓	✓		
LAPIN	✓	✓	✓		

Abattage de toutes volailles sauf cailles, pigeons et oies.

➤ **DECOUPE** : Volailles prêtes-à-cuire ou effilées. Découpe des cuisses, ailes et filets possible.

➤ **CONDITIONNEMENT** : Conditionnement sous vide ou vrac.



Projet de construction d'une cuisine pour la transformation de la viande.



Eric ROUMEYSI / SARL Abattage de Volailles du Val d'Ay (AVVA) / ZA DE CHIZARET / 07290 QUINTENAS

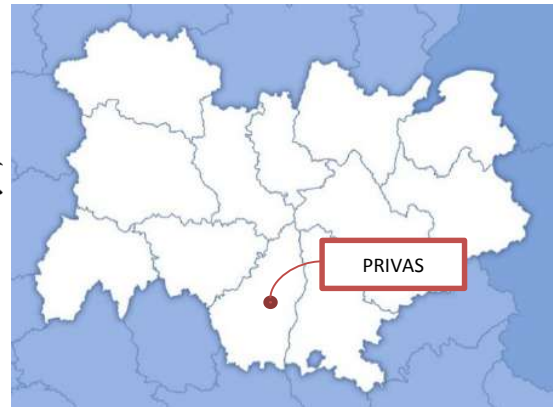


Tel : 06 83 35 10 40



Mail : avva@orange.fr

ABATTOIR DE PRIVAS



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓		
100% de l'abattage est fait en prestation de service et 15% de l'activité est réalisée pour des éleveurs en circuits courts.		

Recherche de nouveaux utilisateurs.



ABATTAGE :


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS	✓ (Fin de journée)	✓			
VEAUX	✓				
OVINS	✓				
CAPRINS	✓				
PORCINS	✓				

Services proposés :

→ Maturation à 7 jours possible.

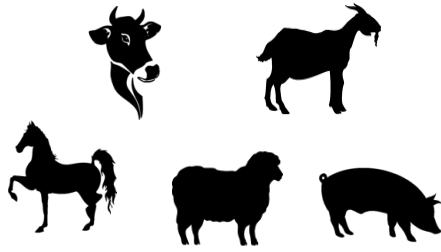


BENOIT JOUVET / 16 PLACE DES RECOLLETS / 07000 PRIVAS

 Tel : 04 75 64 34 21

 Mail : abattoir.privas@orange.fr

ABATTOIR D'ANNONAY



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓		
100% du tonnage est fait en prestation de service dont 25% pour des éleveurs en circuits courts.		

Accepte de nouveaux utilisateurs.



ABATTAGE :

Espèces	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS		✓		✓	
VEAUX	✓			✓	
OVINS	✓			✓*	
CAPRINS	✓			✓	
PORCINS	✓			✓**	
EQUINS	✓			✓	

*Abattage des ovins le jeudi de février à décembre.

**Abattage des porcins le jeudi de décembre à février.

Services :

→ Maturation à 7 jours possible pour les bovins.

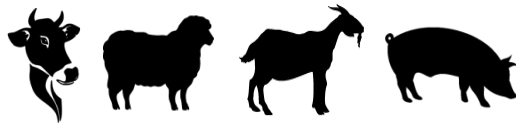


PHILIPPE FOUVET / 81 AVENUE DE LA ROCHE PEREANDRE / 07100 ANNONAY

Tel : 04 75 33 30 51

Mail : abattoir.annonay@wanadoo.fr

ABATTOIR D'AUBENAS



(Charolais terroir label rouge, agneaux de l'Adret, Porc plein air)

Accepte de nouveaux
utilisateurs.

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓		
100% du tonnage est fait en prestation de service dont 10% pour des éleveurs en circuits courts.		



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS					✓
VEAUX	✓				✓
OVINS		✓	✓		
CAPRINS		✓	✓		
PORCINS	✓		✓		✓

Services proposés :

- Abattage halal réalisé uniquement pour l'Aïd.
- Abattage bio pour toutes les espèces.

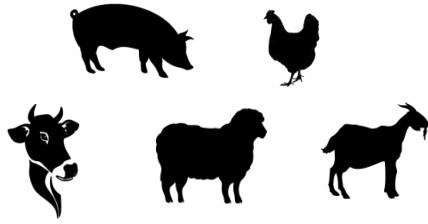


PIERRE SABATIER / 38 CHEMIN DE LA SOURCE / 07200 AUBENAS

Tel : 04 75 35 37 23

Mail : rmaubenas07@yahoo.fr

LES BERGERADES



L'atelier est à la disposition des éleveurs, tout profil est possible tant que l'éleveur possède un agrément selon son profil.



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
Location de l'atelier pour la découpe et la transformation. 95% des locations sont faites par des éleveurs en circuits courts.		

Accepte de nouveaux utilisateurs et ne favorise pas les utilisateurs habituels.

➤ **DECOUPE** Pas de jour dédié à chaque espèce. L'atelier est mis à disposition selon les réservations effectuées par les éleveurs.

La découpe est très peu faite dans l'atelier (due à l'absence de rail). Il est toutefois possible d'en faire si l'éleveur possède une formation de boucher.

➤ **TRANSFORMATION** : Services pouvant être réalisés dans l'atelier :

- Pasteurisation
- Cuisson
- Soutien en main d'œuvre
- Machine sous vide, machines charcuterie
- Autoclave
- Fournitures : sacs sous vide, capsules, pots, verrines



ASSOCIATION BERGERADES / 07190 SAINT PIERREVILLE

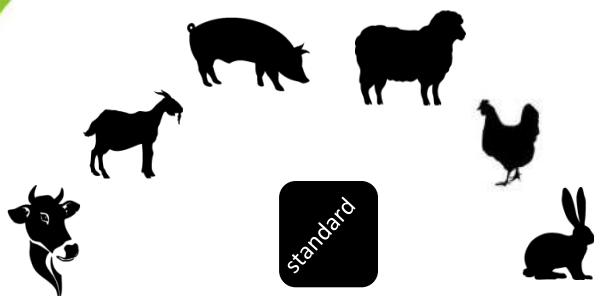


Tel : 06 31 47 73 09



Mail : contact@bergerades.com

CUMA LE TAMARIS



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
Services accessibles uniquement aux adhérents tous en circuits courts.		

Recherche de nouveaux adhérents pouvant apporter du tonnage.

- **DECOUPE** : (pas de jour dédié à une espèce en particulier) Au détail ou en caisse possible.
- **TRANSFORMATION** : Transformation à chaud, congélation de morceaux pour une future transformation, autoclavage, préparation à base de viande assaisonnée, saucisserie.
- **CONDITIONNEMENT(S)** : Sous vide possible.

Fonctionnement :

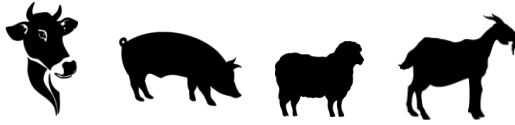
- L'outil fonctionne avec 5 adhérents actuellement.
- Des adhérents vont partir à la retraite, de nouveaux utilisateurs pouvant les remplacer et apporter du tonnage (en porcs ou bovins) sont recherchés.



Christine BREYSSE / ZA LE TAMARIS / 07000 FLAVIAC

Tel : 06 75 66 50 52

Mail : chris.breysse@orange.fr



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
Services accessibles uniquement aux adhérents, dont 95% en circuits courts.		

N'accepte pas de nouveaux utilisateurs sauf si installation locale.

- **DECOUPE** : Réalisée par deux bouchers (salariés de la CUMA) du lundi au vendredi.
- **TRANSFORMATION** : Préparation de viande assaisonnée pour les bovins et saucisserie en bovins, ovins, caprins et porcins.
- **CONDITIONNEMENT(S)** : Sous vide possible.

Fonctionnement :

→ L'outil fonctionne avec 15 adhérents actuellement.



Projet d'installer un séchoir et un autoclave d'ici 2020

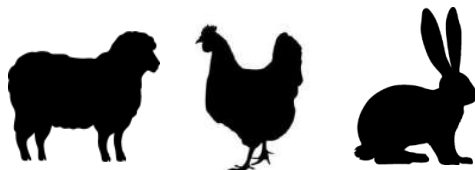


GABIN AYMARD / LIEU DIT CHAMBON / 07530 AIZAC

Tel : 04 75 38 70 41 ou 06 14 84 84 39

Mail : joel.aymard233@orange.fr

ESAT SAINT-JOSEPH



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	
100% de l'activité est réalisée en prestation de service.		

Accepte de nouveaux utilisateurs.



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
AGNEAUX	✓	✓	✓	✓	
VOLAILLE	✓	✓	✓	✓	
LAPINS	✓	✓	✓	✓	

- Abattage manuel de volailles prêtes-à-cuire.
- L'abattoir accueille toutes sortes de volailles y compris les cailles et les pigeons.
- L'abattoir met à disposition des éleveurs des travailleurs pour l'abattage de volailles.

DECOUPE :

Découpe en caissette ou au détail pour les agneaux
 Découpe au détail pour les volailles et lapins



Ouverture d'un nouvel abattoir par l'ESAT avec un atelier de transformation d'ici septembre 2020



CELINE DE ALMEIDA / ESAT Saint-Joseph / LA BAREZE / 07000 VEYRAS
 Tel : 04 75 64 70 08
 Mail : celine.deAlmeida@ahsm.fr

ETABLISSEMENTS AUDIGIER



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	
5% du chiffre d'affaire est réalisé en prestation de service et 95% en propre.		

Accepte de nouveaux utilisateurs.



- **DECOUPE** (*pas de jour dédié à une espèce en particulier*) : caissette et au détail selon l'espèce.
- **TRANSFORMATION** : pas de transformation en prestation de service sauf du jambon cuit.
- **CONDITIONNEMENT** : en frais ou sous vide de 1,5kg minimum.

Conditions pour la prestation :

- ➔ Pas de prestation de service les semaines avec jours fériés.
- ➔ Amener les animaux le vendredi, lundi, mardi ou mercredi (selon l'espèce) à l'abattoir d'Aubenas et revenir chercher la viande le vendredi après-midi.



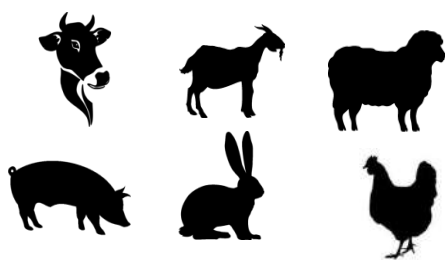
PIERRE AUDIGIER / 32 CHEMIN DE LA SOURCE / 07204 AUBENAS



Tel : 04 75 89 97 80



Mail : qualite.audigier@orange.fr



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
		✓
85% de l'activité est réalisée en prestation pour des éleveurs.		

Recherche de nouveaux utilisateurs.



- **DECOUPE** : Pas de découpe ou de désossage sur place. La découpe doit donc être faite avant d'apporter les viandes à transformer.
- **TRANSFORMATION** : Préparations chaudes et froides, salaisons, plats cuisinés, congélation, autoclavage, saucisserie, séchage (si la capacité le permet)
- **CONDITIONNEMENT** : Barquette sous atmosphère contrôlée (sauf pour le bœuf cru), sous vide, conserve

Services :

- Le transport des produits finis n'est pas pris en compte mais possibilité de s'arranger en fonction de votre secteur.
- Les prestations sont complètes et personnalisables selon vos besoins. (Possibilité d'apporter vos ingrédients).



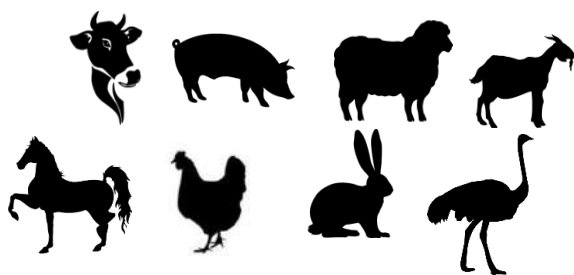
Bruno SALLIER / EURL L'ORMEAU / RUE ROYALE / 07240 CHALENCON



Tel : 04 75 59 99 57



Mail : lorneaucontact@gmail.com



(Uniquement en transformation)



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
La structure fait uniquement de la prestation de service pour les éleveurs et les particuliers.		

En recherche de nouveaux utilisateurs en tant qu'associés avec du tonnage.



- **DECOUPE** (pas de jours dédiés à chaque espèce pour l'instant) : Au détail ou en caissette.
- **TRANSFORMATION** : Saucisserie, Salaisons (saucissons secs, jambons), Boudins, Pâtés de campagne ou de tête, Hachés assaisonnés, Plats Cuisinés, Conserves, Préparations chaudes et froides, congélation des produits.
- **CONDITIONNEMENT** : Sous-vide, Colisage, Barquette

Services :

- ➔ Le transport des carcasses est assuré entre l'abattoir et l'atelier, si abattage à Annonay.
- ➔ Les prestations sont complètes et personnalisables selon les besoins.

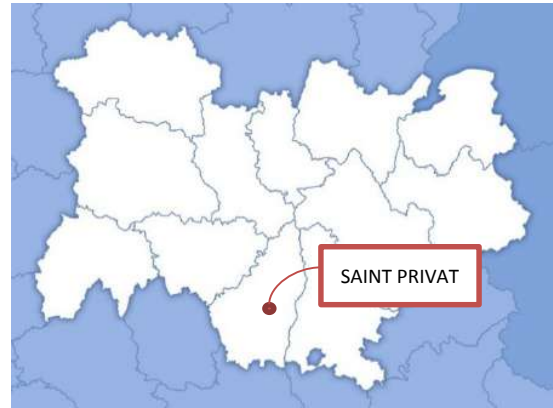
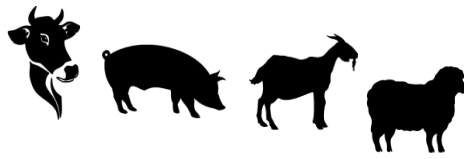


SEBASTIEN MOURIER / SARL LES ARTISOUS / ZA DE CHIZARET /
07290 QUINTENAS

Tel : 09 51 32 45 84

Mail : lesartisous07@gmail.com

SOVISAL



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
99% du volume est réalisé en propre et 1% en prestation de service.		

Accepte de nouveaux utilisateurs.



- ▶ **DECOUPE** (*pas de jour dédié à une espèce en particulier*) : Caissette et au détail. Pas de mise sous vide possible.

- ▶ **TRANSFORMATION** : l'atelier ne fait que de la transformation en propre (Saucisserie, cuisson, salaison et séchage) mais ne propose pas tout en prestation de service.



SERGE AYMARD / QUARTIER DU POISSON / 07200 SAINT PRIVAT



Tel : 04 75 93 56 40



Mail : sovisal@orange.fr

FICHES DESCRIPTIVES DES ABATTOIRS, ATELIERS DE DECOUPE ET TRANSFORMATION PROPOSANT DES SERVICES AUX ELEVEURS EN CIRCUITS COURTS

FOCUS DEPARTEMENT CANTAL

- **ABATTOIR DE LAROQUEBROU**
- **ABATTOIR D'AURILLAC COVIAL**
- **DU PRODUCTEUR A L'ASSIETTE**
- **LA FERME DU CANTAL**
- **ABATTOIR DE NEUSSARGUES**
- **ATELIER TECHNOLOGIQUE EPLEA VOLZAC**

ABATTOIR DE LAROQUEBROU



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	
100% de l'activité en prestation de service pour les éleveurs.		

Accepte de nouveaux utilisateurs.



ABATTAGE:

	LUNDI	MARDI (abattages familiaux)	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS / VEAUX	✓	✓	✓		✓
OVINS	✓	✓	✓		✓
PORCS	✓	✓	✓		✓

DECOUPE : Les découpes se font les lundi, mercredi, jeudi et vendredi.
Possibilité de découper en caissette ou au détail.

Services proposés :

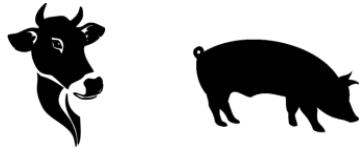
- Conditionnement sous vide
- Transport des carcasses possible jusqu'à l'atelier technologique du lycée d'Aurillac si la découpe se fait là-bas
- Possibilité de faire la découpe et le conditionnement par l'éleveur si il possède une formation



ALAIN BRUNHES / RUE TRÉMOLIÈRE / 15150 LAROQUEBROU



Tel : 04 71 46 00 81 OU 06 07 54 13 15



Ne recherche pas de nouveaux utilisateurs circuits courts.

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓		
5 % de l'activité en prestation de service pour les éleveurs.		



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS	✓	✓	✓	✓	✓
VEAUX		✓	✓	✓	
PORCINS	✓	✓		✓	✓

Services proposés :

- Maturation de la viande de « au moins 7 jours » possible
- Congélation/surgélation des carcasses
- Livraison des carcasses



GREGORY WATINE / RUE GABRIEL LACOSTE/ 15000 AURILLAC

Tel : 04 71 45 48 80

Mail : covial@groupealtitude.fr

DU PRODUCTEUR A L'ASSIETTE



Recherche de nouveaux utilisateurs.

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
90% de l'activité en prestation de service pour les éleveurs		



- **DECOUPE** : Pas de jours particuliers pour la découpe. Découpe en caissette ou au détail, tranchage.
- **TRANSFORMATION** : Viande assaisonnée, salaison, séchage, saucisserie, plats préparés, pâtés, autoclavage.
- **CONDITIONNEMENT** : Mise sous vide.

Services proposés :

- Livraison des produits pour les collectivités.
- Transports des carcasses pris en charge et facturé à l'éleveur si l'abattage se fait à l'abattoir de Neussargues.

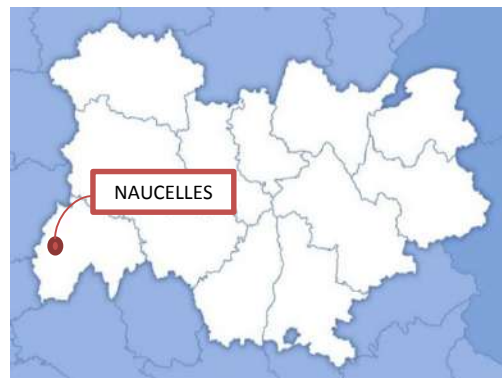


SEBASTIEN MAISSONNEUVE ET DIDIER CHEYROL / 4 RUE JEAN JAURES / 15100 SAINT-FLOUR

Tel : 04 71 60 34 77

Mail : duproducteuralassiette@outlook.fr

LA FERME DU CANTAL



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
20% de l'activité en prestation de service pour les éleveurs en circuits courts.		

Accepte de nouveaux utilisateurs à condition d'accepter les délais d'attente.



DECOUPE / TRANSFORMATION :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS / VEAUX	✓	✓	✓	✓	✓
OVINS / CAPRINS	✓	✓	✓	✓	✓
PORCS	✓	✓	✓	✓	✓
VOLAILLES / LAPINS			✓	✓	

TRANSFORMATION : préparation de viande assaisonnée, saucisserie, transformation à chaud, congélation, autoclavage. Salaison et séchage disponibles courant 2019

Services proposés :

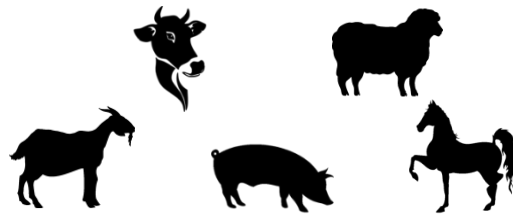
- Découpe en caissette ou au détail
- Conditionnement sous vide
- Transport des carcasses possible des abattoirs d'Aurillac ou de Laroquebrou jusqu'à l'atelier.



DIDIER CHAMPEIX / 16 ROUTE D'AYRENS / 15250 NAUCELLES

Tel : 04 66 27 22 19 OU 06 76 54 95 13 (responsable d'atelier)

ABATTOIR DE NEUSSARGUES



Accepte de nouveaux utilisateurs.

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	
100% de l'activité en prestation de service pour les éleveurs		



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS	✓		✓		✓
VEAUX	✓		✓		
OVINS/CAPRINS	✓		✓		✓
PORCINS	✓		✓	✓	
EQUINS	✓		✓		

DECOUPE : les mardis et jeudis pour toutes espèces. Caissette de 8 à 12kg.

CONDITIONNEMENT : Mise sous vide possible



LAURENT CHADELAT / ROUTE DE CELLES/ 15170 NEUSSARGUES EN PINATELLES

Tel : 04 71 20 52 08

Mail : abattoirs.neussargues@orange.fr

ATELIER TECHNOLOGIQUE EPLÉA VOLZAC



Accepte de nouveaux
utilisateurs.

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
Plus de 50% de l'activité en prestation de service pour les éleveurs		



- **DECOUPE** : Pas de jours particuliers pour la découpe. Découpe en caissette ou au détail.
- **TRANSFORMATION** : Viande hachée sous forme de steak, salaison, séchage, saucisserie, plats préparés, pâtés, autoclavage.
- **CONDITIONNEMENT** : Mise sous vide possible.

Services proposés :

- ➔ Livraison des produits pour les collectivités (cantines, restaurants).
- ➔ Livraison par les éleveurs avec un camion frigorifique en location.



AMELIE FOURNIE / VOLZAC / 15100 SAINT-FLOUR

☎ Tel : 04 71 60 67 81

✉ Mail : amelie.fournie@educagri.fr

FICHES DESCRIPTIVES DES ABATTOIRS, ATELIERS DE DECOUPE ET TRANSFORMATION PROPOSANT DES SERVICES AUX ELEVEURS EN CIRCUITS COURTS

FOCUS DEPARTEMENT DROME

- **LES VOLAILLERS DU DAUPHINE - CAPAG**
- **CARBEC (CENTRE D'ABATTAGE ROMANS BOUCHERS ELEVEURS CHEVILLARDS**
- **COMPTOIR DROMOIS DES VIANDES**
- **FERME DES AYASSES**
- **GIE VIANDE DROME DES COLLINES**
- **SAS JAMBONS L'HERMITAGE**
- **ROMANS VIANDE**
- **TROUPEOU SARL**
- **ABATTOIR DU DIOIS (données 2015)**
- **ETABLISSEMENTS CHABERT (données 2015)**

LES VOLAILLERS DU DAUPHINÉ - CAPAG



Abattage Rituel
(de toutes sortes)

Abattage
traditionnel



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	✓
Seulement 3% de l'activité est réalisée pour les éleveurs en circuits courts		

Ne recherche pas de nouveaux utilisateurs.



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VOLAILLE	✓	✓	✓	✓	
LAPIN	✓	✓	✓	✓	

DECOUPE ET TRANSFORMATION : En fonction des besoins de l'éleveur. Découpe primaire ou secondaire. Saucisserie, préparations chaudes, plats cuisinés, autoclavage.

CONDITIONNEMENT : Sous-vide, conserve, sous atmosphère.

Services proposés :

- Volailles Prêtes-à-Cuire.
- Toutes volailles sauf cailles et pigeons
- La congélation des produits est aussi envisageable.
- La livraison des produits aux éleveurs peut être effectuée par l'intermédiaire de Gamm Vert

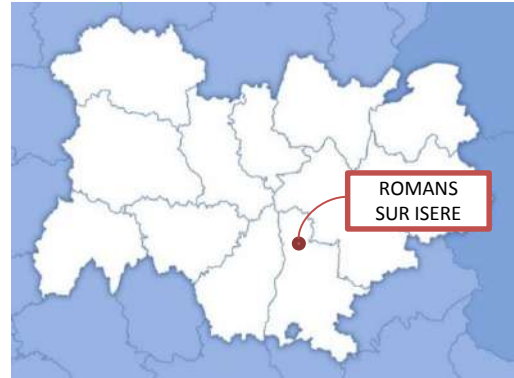


Mohamed ABOU-ALI / ZA LES AIRES / 26330 CHATEAUNEUF DE GALAURE

Tel : 04 75 68 62 73

Mail : capagbureau@orange.fr

CARBEC (Centre d'Abattage Romans Bouchers Eleveurs Chevillards)



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓		
100% de l'abattage est réalisé en prestation de service dont 5% pour des éleveurs en circuits courts.		

N'accepte pas de nouveaux utilisateurs.



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS	✓	✓	✓	✓	
VEAUX	✓	✓	✓	✓	
OVINS	✓	✓	✓	✓	
CAPRINS	✓	✓	✓	✓	
PORCINS	✓				
EQUINS	✓	✓	✓	✓	

Services proposés :

- Maturation à 7 jours proposée pour toutes les espèces.
- Transport des animaux non pris en charge par l'abattoir.
- Transport des carcasses possible entre l'abattoir et l'atelier Romans Viande.
- Découpe, conditionnement et congélation/surgélation possible à Romans Viande.



RENE BUIS/ 8 AVENUE SALVADOR ALLENDE/ 26100 ROMANS SUR ISERE

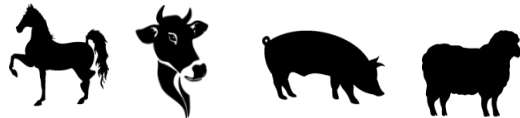


Tel : 04 75 02 05 63



Mail : carbéc@wanadoo.fr

COMPTOIR DRÔMOIS DES VIANDES



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	
Plus de 50% de l'activité en prestation de service pour les éleveurs		

Accepte de nouveaux utilisateurs.



DECOUPE : Découpe en caisse ou au détail.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI (BIO)	VENDREDI
BOVINS		✓	✓	✓	
VEAUX		✓	✓	✓	
OVINS		✓	✓	✓	
PORCS		✓	✓	✓	
EQUINS		✓	✓	✓	

CONDITIONNEMENT : Sous vide.

Services proposés :

- Propose le ramassage des bovins, ovins et équins à condition qu'ils soient dans le secteur de Chabeuil (Drôme/Ardèche).
- Boucher-abatteur avec l'abattoir CARBEC, accepte des carcasses d'autres abattoirs mais transport et organisation des carcasses à charge de l'agriculteur.
- Configuration des codes barres (tarifs, DLC) des produits pour les magasins de producteurs

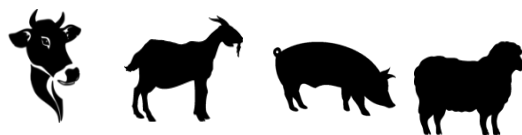


JOEL ROUX/ RUE MARIUS CHATTE / 26120 CHABEUIL

Tel : 04 75 59 09 79

Mail : lecomptoirdesviandes@orange.fr

FERME DES AYASSES



ABATTAGE	DECOUPE (hors bovins)	TRANSFORMATION
	✓	✓
Pour l'instant la majeure partie de l'activité concerne l'activité propre mais cherche à développer la prestation.		

En recherche de nouveaux utilisateurs.



- **DECOUPE** : Pas de découpe de bovins possible mais ovins, caprins et porcins les vendredis pour la prestation.
Découpe en caissette ou au détail.
- **TRANSFORMATION** : Préparation de viande assaisonnée, saucisserie, transformation à chaud, autoclavage, salaison et séchage.
- **CONDITIONNEMENT** : Sous vide possible.

Services proposés :

→ Transport entre l'abattoir de Romans et l'atelier de découpe possible.



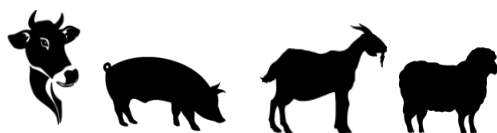
DIDIER VINCENT / LES AYASSES / 26400 VAUNAVEYS LA ROCHETTE



Tel : 06 88 32 36 52



Mail : ferme-ayasses@orange.fr



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
Services accessibles uniquement aux adhérents.		

N'accepte pas de nouveaux adhérents.

- **DECOUPE** : du lundi au mercredi pour les bovins, ovins et caprins. Les mercredi et jeudi pour les porcs. Possibilité de le faire au détail ou à la caisse.
- **TRANSFORMATION** :
 - Les mardi et mercredi pour les bovins et occasionnellement les ovins et caprins. Les mardi et jeudi pour les porcs.
 - Possibilité de faire de la viande assaisonnée, de la saucisserie, de la transformation à chaud, de la salaison et du séchage.
- **CONDITIONNEMENT** : Sous vide possible.

Fonctionnement :

→ L'outil fonctionne avec une quinzaine d'éleveurs pour l'instant. Une réintégration a été faite il y a peu de temps. Pas de nouvelles entrées prévues pour l'instant.



CLAUDE MARTIN / QUARTIER LACOUR / 26750 SAINT MICHEL SUR SAVASSE



Tel : 06 75 79 95 57



Mail : gaec-la-cour@wanadoo.fr

SAS JAMBONS L'HERMITAGE



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
		✓
Plus de 95% de l'activité est réalisée en prestation de service pour des éleveurs.		

Accepte de nouveaux utilisateurs.



TRANSFORMATION A FAÇON :

Façonnage

- Jambon cuit supérieur, process certifié Bio .
- Jambon sel sec affiné 9 à 18 mois.
- Jambon cru
- Poitrine de bœuf ou de porc
- Magret de canard fumé

Séchage en hâloir.

Fumage traditionnel au bois.

Salage et cuisson de toutes les pièces : jarret, palette, côte, filet etc...

Services :

- Le ramassage et la livraison sont assurés par leurs soins pour les éleveurs étant proches.
- Livraison faite par les transporteurs du Vivaret pour les éleveurs éloignés



Carole et Pierre JEANSELME / 33 RUE JULES NADI / 26600 TAIN L'HERMITAGE

Tel : 04 75 08 29 02

Mail : carole-jeanselve@hotmail.fr

ROMANS VIANDE



Accepte de nouveaux utilisateurs (intérêts de développer les circuits courts).

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
5% de l'activité est réalisée pour des éleveurs circuits courts.		




- **DECOUPE** (*pas de jour dédié à une espèce en particulier*) : De gros, dépiécée ou tranchée, au détail selon la demande.
- **TRANSFORMATION** : Saucisserie et préparations de viande assaisonnée pour toutes les espèces.
- **CONDITIONNEMENT** : Sous vide ou sous atmosphère modifiée.

Services proposés :

- Transport entre l'abattoir de Romans sur Isère et l'atelier de découpe inclu.
- Transport des produits finis pas possible pour les éleveurs circuits courts.
- Projet de faire de la fabrication de steak haché.



SEBASTIEN LAGUT / ZA LES ESCOFFERS / 26380 PEYRINS
 Tel : 04 75 05 99 11



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
50% de l'activité est réalisée en prestation de service. Cette part devrait augmenter car une diminution des volumes de la marque est à prévoir.		

Peut accepter de nouveaux utilisateurs avec de petits volumes.



➤ **DECOUPE** : Jusqu'à la caisse et au détail.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS/VEAUX	✓				
OVINS/CAPRINS				✓	
PORCS		✓	✓		

➤ **TRANSFORMATION** : Préparation de viande assaisonnée, salaison, séchage, saucisserie, transformations à chaud et autoclavage.

➤ **CONDITIONNEMENT** : Sous vide possible.

Conditions pour la prestation :

Seulement le transport des animaux venant de l'abattoir de Die peut être pris en charge.

Services proposés : Le conditionnement pour la viande de volaille peut être fait.

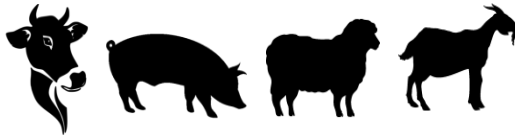


Morgane CADARION / QUARTIER CHABAS / 26460 MORNANS

☎ Tel : 04 75 92 36 20

✉ Mail : contact@troupeou.fr

ABATTOIR DU DIOIS



Profil :



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	
25% du tonnage est réalisé pour les éleveurs en circuits courts (dont 95% découpé).		

N'accepte pas de nouveaux utilisateurs.

ABATTAGE ET DECOUPE :

	LUNDI (Abattage)	MARDI (Découpe)	MERCREDI (Découpe)	JEUDI (Découpe)	VENDREDI (Découpe)
BOVINS	✓	✓	✓	✓	✓
VEAUX	✓	✓	✓	✓	✓
OVINS	✓	✓	✓	✓	✓
CAPRINS	✓	✓	✓	✓	✓
PORCINS	✓	✓	✓	✓	✓

DECOUPE : En caisse ou au détail.

CONDITIONNEMENT : Sous vide possible.



AVENUE DE LA CLAIRETTE / 26150 DIE



Tel : 04 75 21 32 35



Mail : abattoirdiois@orange.fr

ETS CHABERT



Profil :



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓		
La prestation de service se fait uniquement pour des pigeonneaux.		




Si vous êtes intéressés, veuillez contacter directement Mr Chabert.

ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PIGEONNEAU	✓	✓			

→ Type d'abattage : Pigeonneau Plein.

Jean-Louis CHABERT / Ets CHABERT / QUARTIER MISTRAL / 303 ROUTE DES 4 VENTS / 26 300 MARCHES

 Tel : 04 75 47 40 32

 Mail : j-louis-chabert@wanadoo.fr

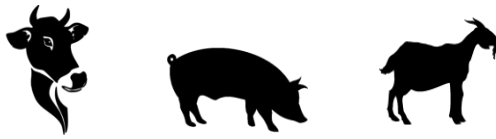


FICHES DESCRIPTIVES DES ABATTOIRS, ATELIERS DE DECOUPE ET TRANSFORMATION PROPOSANT DES SERVICES AUX ELEVEURS EN CIRCUITS COURTS

FOCUS DEPARTEMENT ISERE

- **GAEC LA FERME LE MONT CHARVET**
- **ABATTOIR DE GRENOBLE - ABAG**
- **ABATTOIR DE BOURG D'OISANS**
- **ABATTOIR DE LA MURE**
- **BF VIANDES**
- **CHARVERON FRERES**
- **GNG VIANDES**
- **ISERE VIANDES ET SALAISON**
- **SA J. CARREL**
- **LES VIANDES DE BELLEDONNE**
- **SARL SAUCISSONS MOIROUD**

GAEC LA FERME LE MONT CHARVET



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
La prestation de service représente 65% de l'activité.		

Accepte de nouveaux utilisateurs avec des petits volumes et en bovins.



- **DECOUPE** (En porc : préparation le vendredi et finition le lundi / En bovin : préparation le vendredi et finition le mardi) : Au détail ou en caisse.
- **TRANSFORMATION** (En porc : lundi / En bovin : le mardi) : Saucisserie, salaison (saucisson sec), des petits volumes de séchage, du pâté en porc (les épices utilisées sont forcément celles de l'atelier), surgélation des produits possible.
- **CONDITIONNEMENT** : sous vide.

Services :

- ➔ L'abattoir utilisé par l'atelier est exclusivement l'ABAG, abattoir de Grenoble.
- ➔ La livraison des produits peut se faire si elle est dans le circuit du mardi et du jeudi (de même pour les carcasses à amener de l'abattoir à l'atelier de découpe).



HUGUES BERTHET / 387 ROUTE DU MONT CHARVET / 38620 VELANNE



Tel : 06 80 72 17 41



Mail : laferme.lemontcharvet@orange.fr

ABATTOIR DE GRENOBLE ABAG



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	
100% de l'activité est réalisée en prestation de service.		

Accepte de nouveaux utilisateurs.



ABATTAGE : (chevreaux et autruches le mardi sur rendez-vous)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS	✓	✓	✓	✓	✓
VEAUX	✓	✓	✓	✓	✓
OVINS	✓	✓			
CAPRINS	✓	✓			
PORCINS			✓	✓	✓


DECOUPE (pas de jour dédié à une espèce en particulier) : Caissette et au détail.


Services :

- Conditionnement sous vide possible.
- La livraison des carcasses et des produits finis peut être prise en charge par un prestataire présent sur le site.

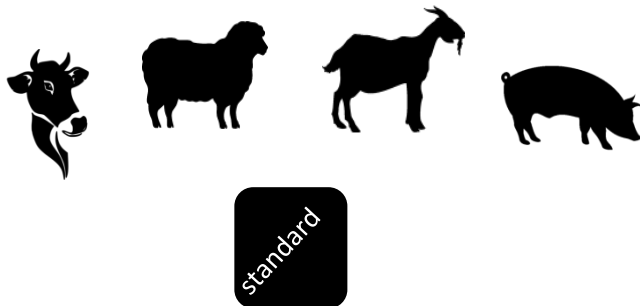


ERIC ROCHAS / 2 AVENUE DE LA LOUISIANE / 38120 LE FONTANIL CORNILLON

 Tel : 06 08 89 09 29

 Mail : eric.abag@orange.fr / Infos sur : www.abattoir-grenoble.fr

ABATTOIR DE BOURG D'OISANS



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	
100% de l'activité en prestation de service pour les éleveurs		

Accepte de nouveaux utilisateurs.



ABATTAGE et DECOUPE :

LUNDI	MARDI <i>Abattage</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <i>Découpe</i>
	✓			✓

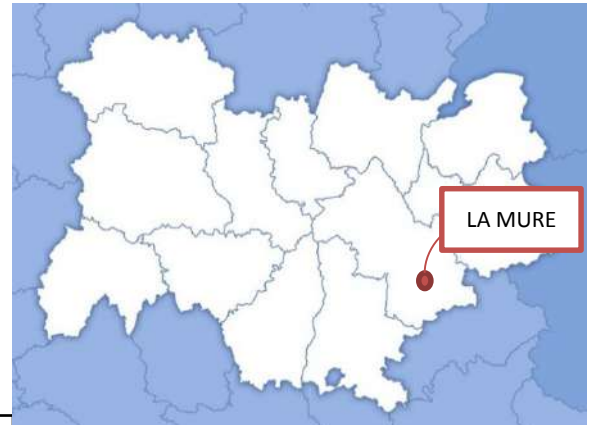
DECOUPE : En caisse possible.

CONDITIONNEMENT : Sous vide.



PIERRE SALVI / CHEMIN DU PRE GENTIL / 38520 LE BOURG D'OISANS
 ☎ Tel : 04 76 80 40 84
 ✉ Mail : abattoirdeloisans@laposte.net

ABATTOIR DE LA MURE



Accepte de nouveaux
utilisateurs.



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	✓
100% de l'activité en prestation de service pour les éleveurs		

ABATTAGE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI <i>Abattage</i>	JEUDI <i>Abattage et/ou découpe</i>	VENDREDI
		✓	✓	

DECOUPE (*le jeudi*) : Caissette et au détail.

TRANSFORMATION : Saucisserie (saucisse, merguez, saucisse à cuire).

Services :

- transport possible entre l'exploitation et l'abattoir
- livraison des produits possible.

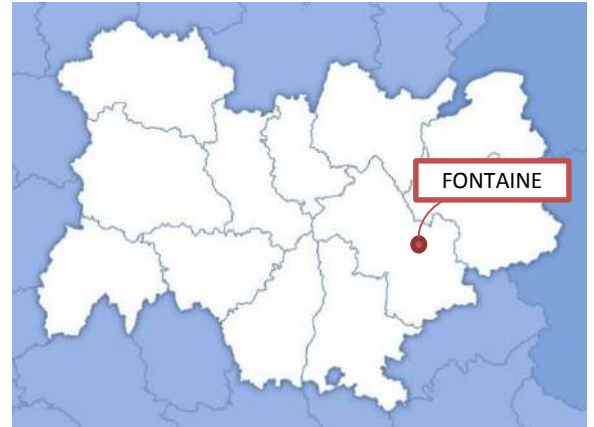
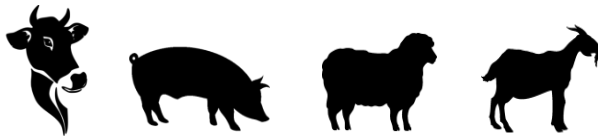


PAUL DOMINIQUE REBREYEND / ZI LES MARAIS / 38350 LA MURE

Tel : 06 81 68 00 68

Mail : rebreyend@wanadoo.fr

BF Viandes



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
Environ 10% de l'activité concerne la prestation de service.		

Accepte de nouveaux utilisateurs.



- **DECOUPE** : Au détail ou en caisse.
- **TRANSFORMATION** : Saucisserie (merguez, chipolatas, saucisson à cuire).
- **CONDITIONNEMENT** : Sous vide.

Services :

- L'abattoir utilisé par l'atelier est exclusivement l'ABAG, abattoir de Grenoble.
- Transport entre l'abattoir et l'atelier de découpe pris en charge.
- Prestation le mercredi - jeudi - vendredi, et en cas de besoin le samedi matin.
- La marchandise est disponible tous les jours entre 12h et 13h.



LOIC LANCELON / 117 RUE DES ALLIES / 38000 GRENOBLE BOXE 8/9



Tel : 04 76 27 87 86



Mail : boucheriefraancois@orange.fr

CHARVERON FRERES



(Charte Charolais Terroir (Label rouge))



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	

Accepte de nouveaux utilisateurs.

ABATTAGE : (Pour la consommation familiale, la vente directe ou les particuliers)


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS - VEAUX				✓	
OVINS - CAPRINS	✓				


DECOUPE (pas de jour dédié à une espèce en particulier) : Caissette et au détail.

CONDITIONNEMENT (pas de jour dédié à une espèce en particulier) : Sous vide possible

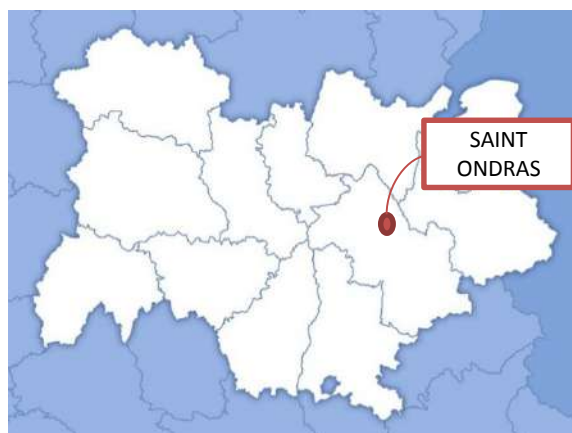


JEROME ET LAURENT CHARVERON / ABATTOIR LA TOUR DU PIN - ZONE INDUSTRIELLE / 38110 SAINT JEAN DE SOUDAIN / LA TOUR DU PIN

 Tel : 06 11 94 64 40

 Mail : l.charveron@charveron.com

GNG VIANDES



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	
Moins de 1% du volume est fait en prestation de service		

N'accepte pas de nouveaux utilisateurs.



- **ABATTAGE** : Réalisé à l'abattoir de Chambéry.
- **DECOUPE A FAÇON** : En caisse ou au détail, adaptée à la demande du client.
- **CONDITIONNEMENT** : Pas de mise sous vide possible.

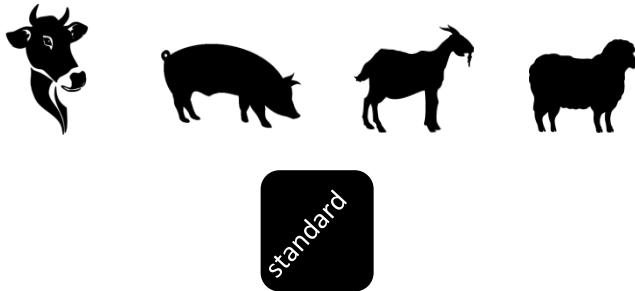
Services :

→ Transport possible entre la ferme et l'abattoir et entre l'abattoir et l'atelier de découpe.



GERALD GUILLAUD / 1836 ROUTE DE LA VALLEE / 38490 SAINT ONDRAS
 Tel : 06 71 63 78 82

ISERE VIANDES ET SALAISON



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	
La prestation de service représente 10% de l'activité		

Accepte de nouveaux utilisateurs.



➤ **DECOUPE** (*pas de jour dédié à une espèce en particulier*) : Au détail ou en caisse.

➤ **CONDITIONNEMENT** : Sous vide.

Services :

- ➔ Le transport entre l'abattoir et l'atelier de découpe peut être envisagé.
- ➔ Transformation possible par l'intermédiaire de J.Carrel à Hières sur Amby.



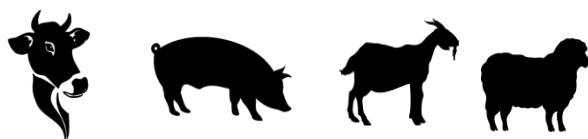
STEPHANE CARREL / IMPASSE DU VILLAGE / 38590 SILLANS



Tel : 04 76 93 84 34



Mail : isere-viandes-salaisons@orange.fr



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
15 % de l'activité est réalisée en prestation de service. La prestation concerne majoritairement la transformation en steak haché.		

Accepte de nouveaux utilisateurs.



➤ **DECOUPE** : Au détail ou en caisse.

➤ **TRANSFORMATION** : Tous les services ne demandant pas de cuisson peuvent être réalisés - Steak haché - Préparation de viande assaisonnée - Saucisserie - Salaison et séchage.

➤ **CONDITIONNEMENT** : Congélation/surgélation - conditionnement sous vide.

Services :

→ Livraison des produits possible.

→ Le transport des carcasses entre l'abattoir des Crêts (01) et l'atelier est envisageable.

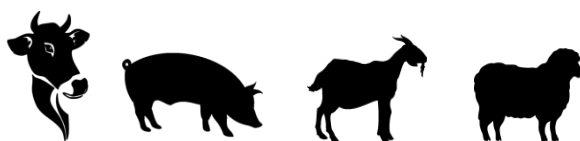


STEPHANE CARREL / 1 CHEMIN DU PORT DE LA BRUINE / 38118 HIERES SUR AMBY

Tel : 04 74 95 15 55

Mail : j-carrel@wanadoo.fr

LES VIANDES DE BELLEDONNE



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
La prestation de service représente environ 50% de l'activité.		

En recherche de nouveaux utilisateurs.

- **DECOUPE** (*pas de jour dédié à une espèce en particulier*) : En caisse de 5 kg minimum.
- **TRANSFORMATION** : Possibilité en été de faire des chipolatas, saucisettes de bœuf et des merguez de bœuf ou de porc.
- **CONDITIONNEMENT** : Sous vide.

Services :

- Le travail est personnalisé en fonction de la demande.
- Possibilité de transport des carcasses entre l'abattoir et l'atelier de découpe.



RENAUD PHILIPPE / LES VIANDES DE BELLEDONNE / AU LAVILLA / 38580 LE MOUTARET



Tel : 06 26 92 33 53



Mail : renaud.phil-@orange.fr

SARL SAUCISSONS MOIROUD



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
		✓
5% de l'activité est réalisée en prestation de service.		

Accepte de nouveaux utilisateurs.



- **ABATTAGE ET DECOUPE** : l'abattage et la découpe peuvent être réalisés dans n'importe quel abattoir, à charge de l'agriculteur d'amener les viandes ou carcasses en température dirigée à l'atelier.
- **TRANSFORMATION A FAÇON** : préparation de viande assaisonnée, saucisserie, salaison, séchage, transformation à chaud, autoclavage.
- **CONDITIONNEMENT** : Mise sous vide possible. Congélation/surgélation des produits possible.

Services :

→ Le transport des produits finis peut être réalisé.



Pascal MOIROUD / 7 RUE DES SAYES / 38080 L'ISLE D'ABEAU

Tel : 04 74 18 74 05

Mail : saucissons.moiroud@orange.fr

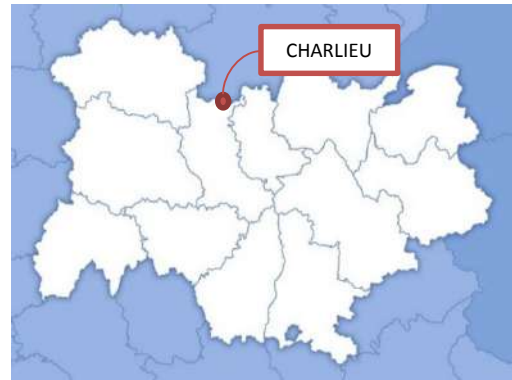
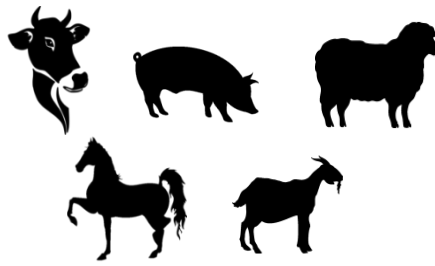
Site internet : www.saucissonsmoiroud.com

FICHES DESCRIPTIVES DES ABATTOIRS, ATELIERS DE DECOUPE ET TRANSFORMATION PROPOSANT DES SERVICES AUX ELEVEURS EN CIRCUITS COURTS

FOCUS DEPARTEMENT LOIRE

- **ABATTOIR DU PAYS DE CHARLIEU**
- **ABATTOIR D'ANDREZIEUX BOUTHEON**
- **AU PRE DE MA VIANDE**
- **COLAS DECOUPE**
- **ESAT LE COLOMBIER**
- **LA BOUCHERE**
- **MAISON GEAY VIANDES**
- **PANIER GOURMAND**
- **SARL AU PARTOURET**
- **SAS ROUGET VOLAILLES**

ABATTOIR DU PAYS DE CHARLIEU



(Veaux des monts du Velay, Charolais terroir...)

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	
100% de l'activité de l'abattoir est réalisée en prestation de service.		

En recherche de nouveaux utilisateurs.



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS		✓		✓	
VEAUX	✓			✓	✓
OVINS/CAPRINS		✓			✓
PORCINS	✓			✓	
EQUIDES		✓			

DECOUPE : En caissette ou au détail possible.

CONDITIONNEMENT : Mise sous vide possible.

Services proposés :

- Plusieurs types de transformations sont possibles en sous-traitance par l'intermédiaire de l'abattoir : steak haché surgelé ou frais, saucisserie...
- Livraison des carcasses possible via l'entreprise TVE
- Maturation des carcasses possible jusqu'à 21 jours.
- Propose de la fabrication de salaison pour la viande de porc.



M TIXIER / ZI / ROUTE DE SAINT BONNET / 42190 CHARLIEU



Tel : 04 77 60 04 97



Mail : s.a.e.m@wanadoo.fr

ABATTOIR D'ANDRÉZIEUX BOUTHÉON



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓		
70% de l'activité de l'abattoir est réalisée en prestation de service pour des éleveurs en circuits courts.		

Accepte de nouveaux utilisateurs sous conditions.



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
OVINS			✓		
CAPRINS			✓		
PORCINS	✓	✓	✓	✓	✓

Services :

Récupération des carcasses le lendemain de l'abattage.



Projet de racheter l'abattoir à la communauté de communes de Saint Etienne Métropole fin 2019 afin d'agrandir les chambres froides.
Extension des bâtiments.



BRUNO BERTHELET / RUE AMELIA EARHARDT / 42160 ANDRÉZIEUX BOUTHÉON

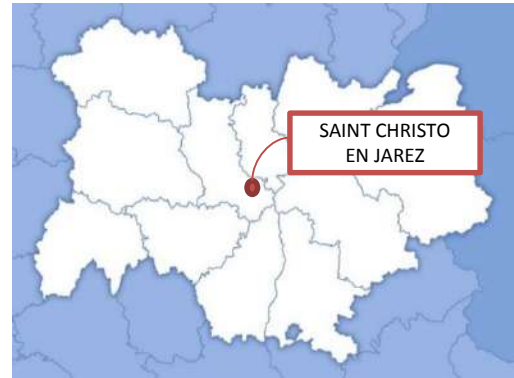
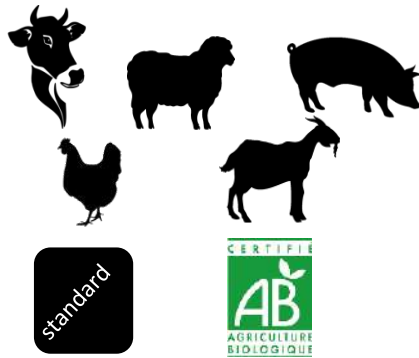


Tel : 04 77 56 02 06



Mail : abattoir.andrezieux@gmail.com

AU PRE DE MA VIANDE



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
20% de l'activité est réalisée en prestation de service pour les éleveurs. L'atelier est loué avec la possibilité d'avoir un boucher prestataire pour la découpe.		
<i>Pour les non-associés, la salle de transformation est mise à disposition.</i>		

Accepte de nouveaux utilisateurs sous conditions.

DECOUPE A FAÇON : En caisselette ou au détail.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS / VEAUX				✓	✓
OVINS / CAPRINS				✓	✓
PORCS	✓	✓	✓		
VOLAILLES				✓	

Les caisselettes doivent être faites par les éleveurs eux-mêmes.

TRANSFORMATION A FAÇON : Préparation de viande assaisonnée, saucisserie, transformation à chaud, salaison. La salle de séchage est mise à disposition des agriculteurs.

CONDITIONNEMENT : Mise sous vide possible à condition d'emmener les sacs

Services : -> Transport possible entre l'abattoir et l'atelier de découpe.

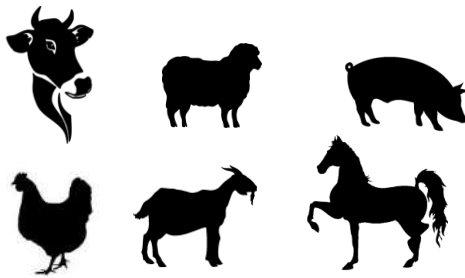


FLORENT CHAPPELLE / 394 CHEMIN DE LA BOUCHAROTTE / 42320
ST CHRISTO EN JAREZ

Tel : 06 64 23 54 54

Mail : florentchappelle@yahoo.fr

COLAS DECOUPE



Accepte de nouveaux utilisateurs.

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	
100% de l'activité est réalisée en prestation de service pour des éleveurs.		



➤ **DECOUPE** (pas de jour dédié à une espèce en particulier) : En caisse ou au détail.


➤ **CONDITIONNEMENT** : mise en sac congélation

La machine de mise sous vide est à disposition des clients mais l'atelier lui-même ne conditionne pas de cette façon.

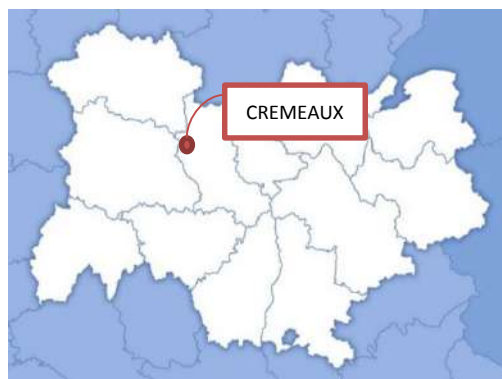
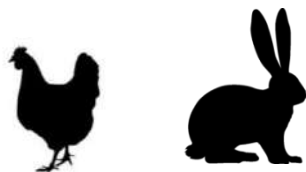
Services proposés :

- ➔ Transport possible entre l'abattoir et l'atelier de découpe, mais seulement pour les abattoirs SICAREV de Roanne et l'abattoir de Charlieu.
- ➔ Les animaux doivent être abattus le lundi pour être récupérés et découpés.



GEAY WALTER / ZA LES ODDINS / 42640 SAINT GERMAIN LESPINASSE
 Tel : 04 77 64 50 58

ESAT LE COLOMBIER



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓		
La structure réalise de la prestation de service pour les éleveurs et les particuliers.		

Accepte de nouveaux utilisateurs (sous condition d'une contractualisation annuelle avec les éleveurs).



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VOLAILLE	✓	✓	✓	✓	
LAPIN	✓	✓	✓	✓	

- Abattage de volailles prêtes-à-cuire ou de volailles effilées.
- L'abattoir accueille toutes sortes de volailles sauf les cailles et pigeons.

CONDITIONNEMENT : En vrac ou emballé



Michèle MOREL / ESAT Le Colombier La Blégnière / CHEMIN DE LA BLEGNIERE / 42260 CREMEAUX

Tel : 04 77 66 44 23

Mail : exp.blegniere@orange.fr

LA BOUCHÈRE



(Agréé bio pour le
stockage et le transport)



Accepte de nouveaux
utilisateurs.

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	
40% de l'activité est réalisée en prestation de service pour des éleveurs		



➤ **DECOUPE** : Adaptée à la demande du client (caissette ou au détail) mais par demi carcasse et emballée dans des cartons.

Services proposés :

- ➔ Abattage à l'abattoir de La Talaudière pour les bovins et veaux, et à l'APAB d'Andrézieux-Bouthéon pour les ovins et porcs.
- ➔ Transport possible entre l'abattoir d'Andrézieux et l'atelier de découpe.
- ➔ Les carcasses de bovins et veaux passent directement de l'abattoir à l'atelier via des rails.
- ➔ Transport frigorifique des carcasses et des produits finis possible.



Mr BRUNEL Frédéric / 171 ALLEE DE LA HALLE / 42350 La Talaudière
 ☎ Tel : 04 77 53 35 09
 ✉ Mail : labouchere@wanadoo.fr

Maison GEAY VIANDES



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	
La prestation représente environ 10% de l'activité de découpe.		

Accepte de nouveaux utilisateurs.



➤ **DECOUPE** (*pas de jour dédié à une espèce en particulier*) : En caissette ou au détail.

➤ **CONDITIONNEMENT** : Mise sous vide possible

Services proposés :

→ Transport possible entre l'abattoir et l'atelier de découpe, mais seulement pour les abattoirs SICAREV de Roanne et l'abattoir de Charlieu.



WALTER GEAY / 7 IMPASSE DU POLYGONE / 42300 ROANNE

Tel : 04 77 72 00 60

Mail : contact@geay-viandes.com

PANIER GOURMAND



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
La prestation est un plus pour l'atelier et représente 5% de l'activité.		

Acceptent de nouveaux utilisateurs.



DECOUPE : Découpe sous forme de caisse ou au détail.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		✓	✓	✓

TRANSFORMATION : Préparation de viande assaisonnée, saucisserie, transformation à chaud et autoclave possible.

CONDITIONNEMENT : Sous vide possible.

Services :

→ La prestation se fait obligatoirement avec leur boucher, ils ne font pas de location d'atelier.



STEPHANIE THOLLET / RESSINS / 42720 NANDAX

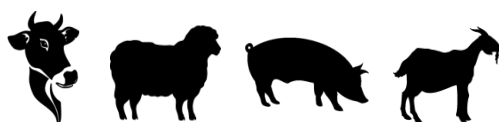


Tel : 04 77 23 70 92



Mail : panier-gourmand.ressins@cneap.fr

SARL AU PARTOURET



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
90% du volume est fait en prestation de service		

En recherche de nouveaux utilisateurs.



- **ABATTAGE** : réalisé à l'abattoir d'Annonay.
- **DECOUPE** (*pas de jours dédiés à chaque espèce*) : en caisse ou au détail, adaptée à la demande du client.
- **TRANSFORMATION** : préparation de viande assaisonnée, saucisserie, autoclavage, salaison, séchage, transformation à chaud, charcuterie cuite et crue.
- **CONDITIONNEMENT** : mise sous vide possible.

Services proposés :

→ Transport possible entre l'abattoir d'Annonay et l'atelier de découpe.



RENÉ LACHAL ou MATHIEU JOURJON ou CHRISTELLE VILLALO
ZA LA GARE DE BOURG ARGENTAL /42220 BURDIGNES



Tel : 04 77 39 14 38



Mail : partouret.viande@orange.fr

SAS ROUGET VOLAILLES



standard



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓		
Environ 60% de l'activité est réalisée en prestation de service.		

Accepte de nouveaux utilisateurs.



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VOLAILLE	✓				
LAPINS		✓			

Services :

- Abattage : Possibilité de faire des volailles prêtes-à-cuire ou des volailles effilées.
- Abattage de poulets, pintades, chapons



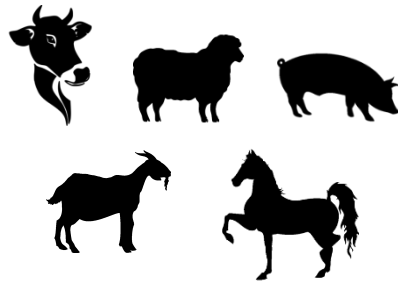
Jean-Pierre ROUGET / 4 RUE DE LA REPUBLIQUE / 42350 LA TALAUDIÈRE
 ☎ Tel : 04 77 53 60 11
 ✉ Mail : rouget.volailles@orange.fr

FICHES DESCRIPTIVES DES ABATTOIRS, ATELIERS DE DECOUPE ET TRANSFORMATION PROPOSANT DES SERVICES AUX ELEVEURS EN CIRCUITS COURTS

FOCUS DEPARTEMENT HAUTE-LOIRE

- SEAB - ABATTOIR DE BRIOUDE
- ABATTOIR COMMUNAUTAIRE DE POLIGNAC
- ABATTOIR D'YSSINGEAUX
- CFPPA D'YSSINGEAUX
- LA FERME DES BREYSSOUS
- SARL PAYSANS BIO D'Auvergne

SEAB - ABATTOIR DE BRIOUDE



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	✓
30% de l'activité d'abattage est réalisée pour les éleveurs en circuits courts et 90% pour la découpe et la transformation		

Accepte de nouveaux utilisateurs.



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI (abattage bio)	VENDREDI
BOVINS	✓	✓	✓	✓	
OVINS/CAPRINS	✓	✓	✓	✓	
PORCINS	✓		✓	✓	
EQUINS	✓	✓	✓	✓	

DECOUPE (pas de jour particulier pour chaque espèce) : Caissette ou au détail

TRANSFORMATION : préparation de viande assaisonnée, saucisserie, transformation à chaud, tripes cuites, brochettes.

CONDITIONNEMENT : Sous vide

Services proposés :

→ Maturation des carcasses possible jusqu'à 2 semaines maximum

→ Congélation et surgélation des produits transformés possible (viande hachée assaisonnée)



RENE RIOL / AVENUE LAMOTHE / 43100 / BRIOUDE

Tel : 04 71 50 01 12

Mail : abattoir.brioude@gmail.com

ABATTOIR COMMUNAUTAIRE DE POLIGNAC



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	✓
100% de l'activité est réalisée en prestation de service aux éleveurs		

Accepte de nouveaux utilisateurs.



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS	✓	✓	✓	✓	
VEAUX	✓		✓	✓	
OVINS/CAPRINS		✓		✓	
PORCINS	✓		✓	✓	
EQUINS			✓		

DECOUPE (pas de jour particulier pour chaque espèce) : en caissette.

TRANSFORMATION : préparation de viande assaisonnée, saucisserie, autoclavage, godiveau

CONDITIONNEMENT : sous vide

Services proposés :

→ Maturation des carcasses possible

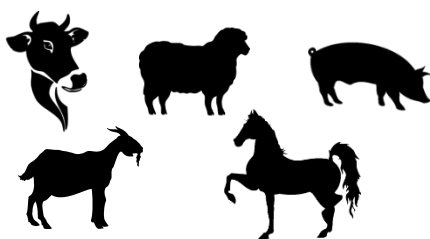


/ ZONE ARTISANALE BLEU / 43000 / POLIGNAC

Tel : 04 71 09 18 29

Mail : abattoir@agglo-lepuyenvelay.fr

ABATTOIR D'YSSINGEAUX



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	✓
25% de l'activité d'abattage et 90% de la découpe sont réalisées pour les éleveurs en circuits courts.		

Recherche de nouveaux utilisateurs.



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS/EQUINS		✓	✓	✓	
VEAUX	✓		✓	✓	
OVINS/CAPRINS	✓	✓		✓	
PORCINS	✓		✓ (coches uniquement)	✓	

L'abattage du lundi est réservé aux particuliers qui ont prévu de faire découper la viande par l'abattoir. L'abattage du jeudi est réservé aux particuliers.

➤ **DECOUPE** (*pas de jour particulier pour chaque espèce*) : Caissette ou au détail

➤ **TRANSFORMATION** : préparation de viande assaisonnée. Possibilité de faire de la saucisserie si beaucoup de demande.

➤ **CONDITIONNEMENT** : Sous vide possible.

Services proposés :

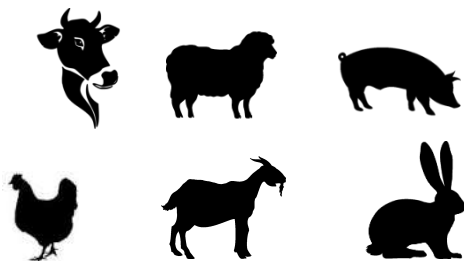
→ Maturation des carcasses possible jusqu'à 2 semaines maximum

→ Il est impératif de téléphoner la semaine avant l'abattage pour prévoir le planning et prendre rendez-vous pour faire découper au risque de refus.



Mme PELLETIER / RUE DU DOCTEUR PIPET / 43200 YSSINGEAUX
Tel : 04 71 59 04 31

CFPPA D'YSSINGEAUX



Prestation également possible en poisson, gibier et escargot.



Accepte de nouveaux utilisateurs.

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
80% de l'activité est réalisée en prestation de service aux éleveurs en circuits courts		



- **DECOUPE** (*pas de jour particulier*) : en caisse ou au détail.
- **TRANSFORMATION** : préparation de viande assaisonnée, salaison, séchage, saucisserie, transformation à chaud, congélation, autoclavage.
- **CONDITIONNEMENT** : Sous vide possible.

Services :

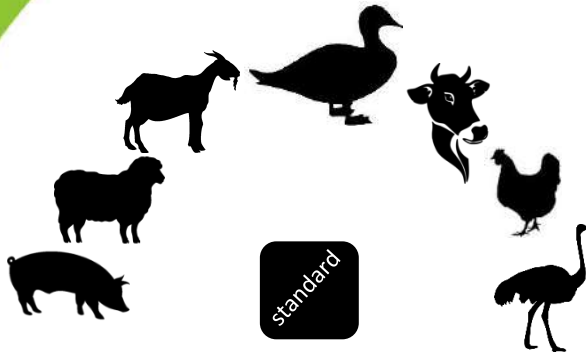
- Le conditionnement des produits transformés est à la charge de chaque utilisateur.
- En complément de l'atelier, le CFPPA propose également des prestations de formation, d'accompagnement technique et réglementaire à l'installation.
- Possibilité d'essai de recettes.



THIERRY QUESADA / 50 IMPASSE LES EPICEAS / 43200 YSSINGEAUX

Tel : 04 71 65 70 69

Mail : thierry.quesada@educagri.fr



Accepte de nouveaux utilisateurs surtout pour l'autoclave.

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
Découpe uniquement pour les volailles et autruches. Transformation pour toutes espèces.		
10% de l'activité est réalisée en prestation de service aux éleveurs en circuits courts		



➤ **DECOUPE** (*pas de jour particulier*) : au détail.

➤ **TRANSFORMATION** : transformation à chaud principalement en volailles. Autoclavage pour toutes les espèces.

Atelier de transformation disponible une semaine sur deux pour la prestation.

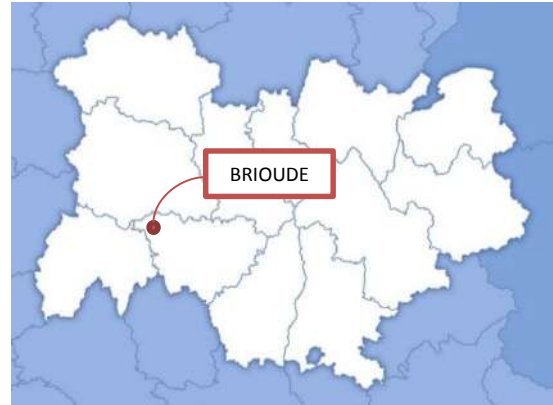
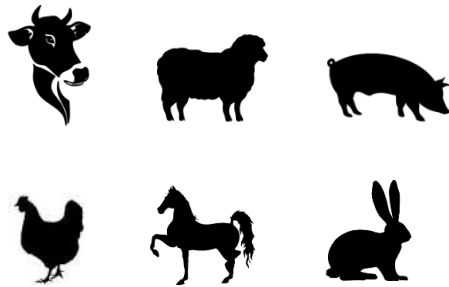
➤ **CONDITIONNEMENT** : Sous vide possible.



GENEVIEVE TRIBOULET / LA PRADE / 43150 ALLEYRAC

Tel : 04 71 57 30 89

Mail : lafermedesbreyssous@orange.fr



Accepte de nouveaux utilisateurs mais avec des délais d'attente.

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
70% de l'activité est réalisée en prestation de service pour les éleveurs.		



➤ **DECOUPE** (*pas de jour particulier*) : en caissette et au détail.

➤ **TRANSFORMATION** : Préparation de viande assaisonnée en bovin, salaison et séchage en porc. Saucisserie, transformation à chaud et autoclavage pour toutes les espèces.

➤ **CONDITIONNEMENT** : Sous vide possible.



PIROUX EMILIEN / 35 RUE GUYNEMER / 43100 BRIOUDE

☎ Tel : 04 71 50 93 06

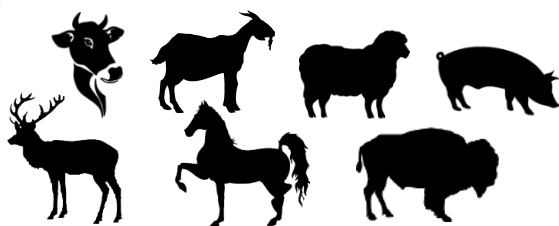
✉ Mail : paysans-bio-d-auvergne@orange.fr

FICHES DESCRIPTIVES DES ABATTOIRS, ATELIERS DE DECOUPE ET TRANSFORMATION PROPOSANT DES SERVICES AUX ELEVEURS EN CIRCUITS COURTS

FOCUS DEPARTEMENT PUY DE DOME

- **ABATTOIR MUNICIPAL D'AMBERT**
- **ABATTOIR DE L'INRA DE THEIX**
- **SARL COTE A COTE**
- **VIANDES DES COMBRILLES**

ABATTOIR MUNICIPAL D'AMBERT



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	
30% de l'activité en prestation de service pour les éleveurs.		

Recherche de nouveaux utilisateurs rapidement.



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS		✓		✓	
VEAUX	✓		✓		
OVINS / CAPRINS		✓	✓		
PORCS	✓	✓	✓		

DECOUPE : L'outil ne possède pas l'agrément Bio pour la découpe !
Découpe en caissette ou au détail

Services proposés :

- La maturation de la viande (plus de 7 jours) est possible pour les bovins et veaux.
- Conditionnement sous vide possible.
- Transport des carcasses possible de l'abattoir jusqu'à chez l'éleveur.



MAYELLE QUENEE/ AVENUE DE LA DORE / 63600 AMBERT

Tel : 04 73 82 12 94

Mail : directionabattoirambert@orange.fr

ABATTOIR DE L'INRA DE THEIX



Accepte de nouveaux utilisateurs.

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓		
50% de l'activité en prestation de service pour les éleveurs		



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS / VEAUX	✓	✓	✓	✓	✓
OVINS	✓	✓	✓	✓	✓

Les abattages pour les animaux des expérimentations de l'INRA sont prioritaires à ceux des éleveurs.

Services proposés :

-> Le fendage des carcasses peut être effectué.



ROUTE DE THIEUX / 63122 SAINT GENES CHAMPANELLE

Tel : 04 73 65 92 69

Mail : dhc@puy-de-dome.chambagri.fr



Accepte de nouveaux utilisateurs.



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
50% de l'activité en prestation de service pour les éleveurs		

DECOUPE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS / VEAUX		✓	✓		
OVINS		✓	✓		
PORCS	✓				
VOLAILLES		✓	✓		

Préparation des commandes le jeudi

TRANSFORMATION : préparation de viande assaisonnée, salaison, séchage, saucisserie, transformation à chaud.

Services proposés :

- Découpe en caissette ou au détail
- Conditionnement sous vide ou en frais
- Possibilité d'emmener les produits au lycée d'Aurillac pour faire de l'autoclavage
- Livraison des produits possible pour les éleveurs
- Pour les grosses commandes, transport des carcasses possible de l'abattoir à l'atelier.



OLIVIER LAURENCON / LE MAS, 16 RUE DES GRELETTES / 63200 DAVAYAT

Tel : 06 61 41 33 36

Mail : contact@cote-a-cote.fr

VIANDES DES COMBRAILLES



Ne recherche pas de nouveaux utilisateurs.

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
2% de l'activité en prestation de service pour les éleveurs. L'atelier ne cherche pas à développer cette activité.		




- **DECOUPE:** En caisse ou au détail. Découpe les mercredis et jeudis pour la prestation pour toutes les espèces.
- **TRANSFORMATION :** préparation de viande assaisonnée, salaison, séchage, saucisserie, transformation à chaud, congélation.
- **CONDITIONNEMENT :** Sous-vide ou en barquette

Services proposés :

→ Transport des carcasses entre l'abattoir d'Ussel et l'atelier possible.



CYRIL DUMAS / BARBIGNAT / 63380 SAINT-AVIT
 Tel : 04 73 79 03 45 ou 04 73 21 67 81

FICHES DESCRIPTIVES DES ABATTOIRS, ATELIERS DE DECOUPE ET TRANSFORMATION PROPOSANT DES SERVICES AUX ELEVEURS EN CIRCUITS COURTS

FOCUS DEPARTEMENT RHONE

- **ABATTOIR CIBEVIAL CORBAS**
- **ABATTOIR RHONE OUEST**
- **LES DELICES PAYSANS DU VAL DE REINS**
- **SARL LES P'TITS PLATS D'DENIS**
- **LES VIANDES LIMOUSINES SOPACEL**
- **SAINT LAURENT VIANDES**
- **SARL FERME DES RAZES**
- **VOLASUD**

ABATTOIR CIBEVIAL CORBAS



(label rouge bœuf limousin junior, VBF...)



Accepte de nouveaux
utilisateurs.

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓		
100% de l'activité est faite en prestation de service dont moins de 5% pour des éleveurs en circuits courts.		



ABATTAGE : Pas d'organisation pour le transport et le ramassage des animaux.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS	✓	✓	✓	✓	✓
VEAUX	✓	✓	✓	✓	✓
OVINS/CAPRINS	✓	✓			✓
CHEVEAUX	✓				

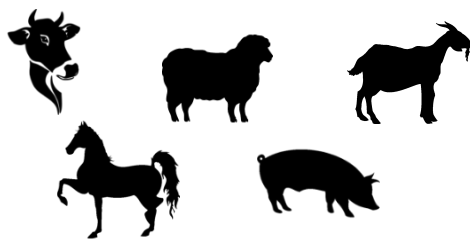


Jean-Luc DUPERRET / 4 à 10 RUE DU MONT BLANC / 69960 CORBAS

Tel : 04 78 20 74 14

Mail : direction.cibevial@orange.fr

ABATTOIR RHÔNE OUEST



(Veaux et porcs RA, label bœuf limousin, label rouge limousin junior, VPF Porc...)



Accepte de nouveaux utilisateurs.

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓		
100% du volume en prestation de service dont 35% pour des éleveurs en circuits courts.		



ABATTAGE : Pas d'organisation pour le transport et le ramassage des animaux.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS		✓	✓	✓	✓
VEAUX		✓	✓	✓	✓
OVINS/CAPRINS	✓	✓		✓	
PORCINS	✓		✓		
EQUINS			✓		

Services :

- En raison des prélèvements trichines, les porcs plein air et les porcs reproducteurs doivent être abattus le mercredi impérativement.
- La vérification des carnets d'identification pour les chevaux doit se faire 10 jours avant l'abattage.

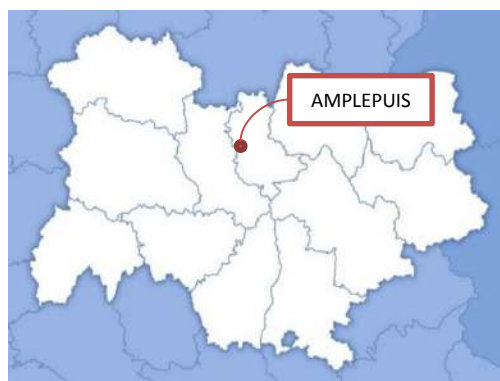
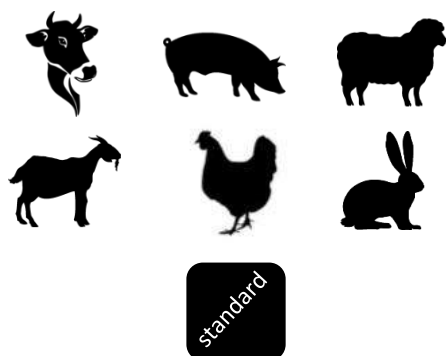


VICKY VALENCIN / ZA LA POSTE / 69490 ST ROMAIN DE POPEY

Tel : 04 74 26 80 10

Mail : valencin.secat@orange.fr

LES DELICES PAYSANS DU VAL DE REINS



	ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
Volailles / lapins	✓	✓	✓
Boucherie		✓	✓
100% de l'activité est réalisée pour des éleveurs en circuits courts adhérents à la coopérative.			

Recherche de nouveaux utilisateurs.



ABATTAGE : volailles prêtes-à-cuire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VOLAILLES			✓		
LAPINS	✓				

DECOUPE : Pour toutes les espèces au détail (bovins, porcs, caprins, ovins et volailles)

TRANSFORMATION : préparation de viande assaisonnée de bœuf, ovin et porc, salaison et séchage de viande de bœuf et de porc, saucisserie, transformation à chaud et autoclavage pour toutes espèces.

CONDITIONNEMENT : Mise sous vide, bocaux. Les agriculteurs gèrent eux-mêmes le conditionnement de leurs produits.



JEAN YVES LUTZ / 1 RUE DE LA PEPINIERE / 69550 AMPLEPUS

Tel : 06 10 45 22 41

Mail : delicespaysans69@orange.fr

SARL LES P'TITS PLATS D'DENIS



Toutes viandes possibles sauf gibiers,
poissons et escargots



Accepte de nouveaux
utilisateurs.

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
		✓
25 à 30% de l'activité est réalisée en prestation pour des éleveurs.		



➤ **ABATTAGE ET DECOUPE** : l'abattage est réalisé à l'abattoir Rhône Ouest et la découpe chez Sopacel à Saint Romain de Popey.

➤ **TRANSFORMATION A FAÇON** :

	VERRINES	TARIF HT FAÇON 2015 (TVA 5,5%)	TARIF HT VERRINES 2015 (TVA 19,6%)
TERRINES CONFITS CAVIARS	Verrine 120 ml	1,08€	0,22€
	Verrine 262 ml	1,38€	0,26€
	Verrine 450 ml	1,77€	0,48€
PLATS CUISINES	Verrine 450 ml	1,77€	0,48€
	Verrine 850 ml	2,31€	0,57€

Services :

- Possibilité d'amener des produits congelés à transformer.
- DLUO de 3 ans et possibilité de faire réaliser sa propre recette.
- Avertir 15 jours avant pour la commande.

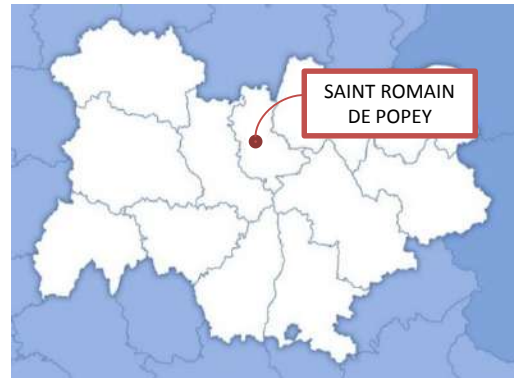
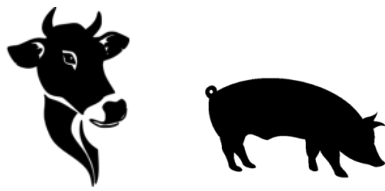


Denis LAMBERT / 22 CHEMIN DU PUIITS PERRET / 69210 ST-PIERRE LA PALUD

☎ Tel : 09 66 80 69 05

✉ Mail : ptitsplats69@orange.fr

LES VIANDES LIMOUSINES - SOPACEL



Accepte de nouveaux utilisateurs.

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	
La prestation de service de l'atelier représente un peu moins de 15% de l'activité		



➤ **DECOUPE A FAÇON** : possible en caissette ou au détail.

➤ **CONDITIONNEMENT** : sous vide possible

Services proposés :

- L'atelier travaille avec l'abattoir Rhône Ouest à Saint Romain de Popey et l'abattoir de Corbas.
- L'atelier propose de faire des steaks hachés par l'intermédiaire de l'entreprise CARREL.



OLIVIER BATON / ZA LA POSTE / 69490 SAINT ROMAIN DE POPEY

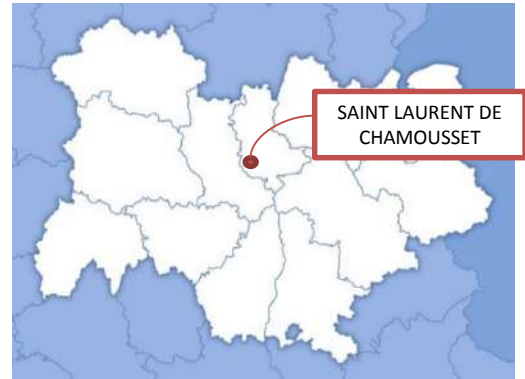


Tel : 04 74 26 81 60



Mail : stromain@sopacel.fr

SAINT LAURENT VIANDES



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
Découpe et transformation en travail à façon et mise à disposition d'une salle pour le conditionnement		

Ne recherche pas de nouveaux utilisateurs pour le moment.



- **DECOUPE A FAÇON** : Possible à la caisse ou au détail
- **TRANSFORMATION** : Saucisserie, salaison et séchage.
- **CONDITIONNEMENT** : Mise à disposition d'une salle toute équipée avec carton blanc, sac sous vide, fond de caisse...

→ *L'agriculteur vient faire son conditionnement lui-même.*

Services proposés :

- Saint Laurent Viandes est abatteur dans les abattoirs La Talaudière, Saint Romain de Popey et l'abattoir de proximité d'Andrézieux-Bouthéon.
- Transport possible entre l'abattoir et l'atelier de découpe.



LAURENT PERRIN / ZA LES MAISONS NEUVES / 69930 SAINT LAURENT DE CHAMOUSSET

Tel : 04 74 70 56 15

Mail : laurent@slv69.fr



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	
La prestation de service en découpe Représente 40% de l'activité		

Accepte de nouveaux
utilisateurs.



➤ **ABATTAGE** : L'atelier ne travaille qu'avec l'abattoir de Saint Romain de Popey.
Les carcasses sont transportées le lundi matin à l'atelier.

➤ **DECOUPE** : Les lundis, mardis et vendredis après-midi pour la prestation.

La découpe est faite par un boucher prestataire présent sur la structure,
possible à la caisse ou au détail mais rendu sous forme de caisse.

➤ **CONDITIONNEMENT** : Mise sous vide.

Services :

→ Transport possible entre l'abattoir et l'atelier de découpe.



NICOLAS JUNIQUE / 150 chemin des Razès / 69530 ORLIENAS



Tel : 06 08 10 22 44 (Mme VERONIQUE LABY)



Mail : lafermedesrazes69@gmail.com



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	
La prestation de service représente une part minimale de l'activité (1 à 2%)		

Accepte de nouveaux utilisateurs avec des petits volumes.



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VOLAILLES		✓	✓	✓	

DECOUPE : Au détail possible.

Pas de mise sous vide.

Services proposés :

- Abattage : Volailles Effilées.
- L'abattage et la découpe sont possibles sur tout type de volailles.



Mr Lassaad MAALI / VOLASUD / 6 AVENUE EUGENE HENNAFF / 69 120 VAULX-EN-VELIN

Tel : 04 72 07 97 76 - 06 33 33 32 16

Mail : maali69@hotmail.fr

FICHES DESCRIPTIVES DES ABATTOIRS, ATELIERS DE DECOUPE ET TRANSFORMATION PROPOSANT DES SERVICES AUX ELEVEURS EN CIRCUITS COURTS

FOCUS DEPARTEMENT SAVOIE-MONT-BLANC

- **ABATTOIR DE BOURG SAINT MAURICE**
- **ABATTOIR DE CHAMBERY**
- **ABATTOIR DE BONNEVILLE – SOCOPA VIANDES**
- **ABATTOIR DES MONTS ET VALLEES**
- **ABATTOIR DE SAINT MARTIN BELLEVUE**

ABATTOIR DE BOURG SAINT MAURICE



Accepte de nouveaux utilisateurs.

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	
100% de l'abattage est réalisé pour des éleveurs en circuits courts et pour la marque « Viande des vallées de Tarentaise »		



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS	✓	✓			
VEAUX	✓	✓			
OVINS/CAPRINS	✓	✓			
PORCINS	✓	✓			

DECOUPE (du mercredi au vendredi pour toutes les espèces) : En caissette.

CONDITIONNEMENT : Sous vide possible.

Services :

→ Maturation des carcasses jusqu'à 7 jours possible

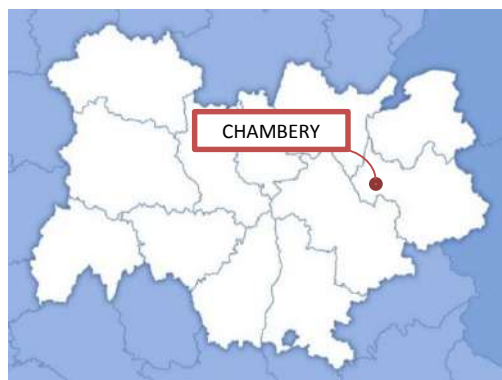


JEAN-LOUIS JUGLARET / 900 RUE DES COLOMBIÈRES / 73700 BOURG SAINT MAURICE

Tel : 04 79 41 06 81 (Secrétariat de l'abattoir)

Mail : geda.seez@wanadoo.fr

ABATTOIR DE CHAMBERY



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	✓
100% de l'abattage est réalisé en prestation de service.		

Accepte de nouveaux utilisateurs.



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS		✓		✓	
VEAUX	✓	✓		✓	
PORCINS	✓				✓

DECOUPE (du lundi au jeudi) : En caisse ou au détail.

TRANSFORMATION : Salle de cuisson disponible pour des pâtés (non autoclavés) et de la saucisserie.

CONDITIONNEMENT : Sous vide possible.

Services :

→ La prestation de transport des produits finis est possible.



M. MASSON / 1426 AVENUE DE LA HOUILLE BLANCHE / 73000 CHAMBERY

Tel : 04 79 62 17 62

Mail : savabattage@orange.fr

ABATTOIR DE BONNEVILLE SOCOPA VIANDES



Accepte de nouveaux
utilisateurs.

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	
2% de l'activité est réalisée en prestation de service.		



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS	✓	✓	✓	✓	✓
VEAUX	✓	✓		✓	

DECOUPE (pas de jours dédiés) : Au détail.

La découpe peut être effectuée le lendemain de l'abattage, 48h après ou le jour de récupération par l'éleveur selon les besoins.


CONDITIONNEMENT : Sous vide possible.

Services :

→ La livraison des carcasses peut être envisagée selon le secteur de l'exploitation.

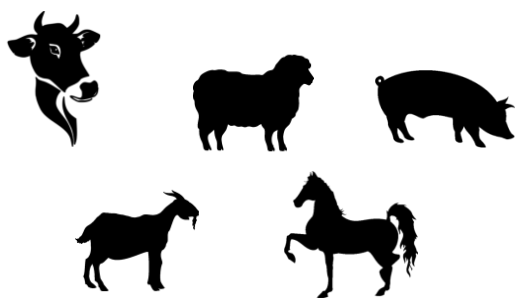


M. JACQUESON / 105 RUE DES SARCELLES / 74130 BONNEVILLE

 Tel : 04 50 97 09 56

 Mail :

ABATTOIR DES MONTS ET VALLEES



Accepte de nouveaux utilisateurs.

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	✓
40% de l'abattage est réalisé pour des éleveurs en circuits courts.		



➤ **ABATTAGE** : (L'abattage le mercredi n'est réalisé qu'en automne)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS		✓	✓		✓
VEAUX		✓			✓
OVINS/CAPRINS		✓	✓		
PORCINS		✓			✓

➤ **DECOUPE** (pas de jour dédié à chaque espèce) : En caisse ou au détail possible.

➤ **TRANSFORMATION** : saucisserie et transformation à chaud.

➤ **CONDITIONNEMENT** : sous vide possible.



JEAN-JACQUES TERRAND / 149 CHEMIN DES GRANDES SOURCES / 74120 MEGEVE

☎ Tel : 04 88 72 88 65

✉ Mail : abattoir.monts.et.vallees@gmail.com

ABATTOIR DE SAINT MARTIN BELLEVUE



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓		
30% de l'abattage est réalisé pour des éleveurs.		

Accepte de nouveaux utilisateurs.



➤ ABATTAGE :

L'outil est un abattoir temporaire fonctionnant uniquement pour la fête musulmane de l'Aïd-el-Kebir. Il n'y a pas de jours précis pour l'abattage.

Les éleveurs souhaitant utiliser cet outil doivent prévenir en avance.



CYRILLE CHEVALLIER / 275 ROUTE IMPERIALE / 74370 SAINT MARTIN BELLEVUE

☎ Tel : 06 75 37 09 17

FICHES DESCRIPTIVES DES ABATTOIRS, ATELIERS DE DECOUPE ET TRANSFORMATION PROPOSANT DES SERVICES AUX ELEVEURS EN CIRCUITS COURTS

FOCUS LIMITROPHES AURA

- **EARL FERME DE DILHAC (AVEYRON)**
- **GROUPEMENT DES USAGERS DE L'ABATTOIR D'USSEL (CORREZE)**
- **RAFAL – ABATTOIR MUNICIPAL D'ALES (GARD)**
- **GEXAL – ABATTOIR DE LONS LE SAUNIER (JURA)**
- **ABATTOIR DE LANGOGNE (LOZERE)**
- **ABATTOIR DE SAINT CHELY D'APCHER (LOZERE)**
- **LANGUEDOC LOZERE VIANDE (LOZERE)**
- **ABATTOIR DU SUD MORVAN (NIEVRE)**

EARL FERME DE DILHAC



ABATTAGE	DECOUPE (hors bovins)	TRANSFORMATION
	✓	✓
40% de l'activité est réalisée en prestation de service pour les éleveurs.		

Accepte de nouveaux utilisateurs selon le planning du boucher.



- **DECOUPE** : Découpe de bovins et de veaux en caisse unique uniquement en prestation effectuée par un boucher.
- **TRANSFORMATION** : l'atelier de transformation est loué aux éleveurs. Possibilité de faire des préparations de viande assaisonnée, salaison, séchage, saucisserie, transformation à chaud, autoclavage.
- **CONDITIONNEMENT** : Sous vide possible.



SERGE ET ISABELLE RAYROLLES / DILHAC / 12600 LACROIX BARREZ



Tel : 05 65 66 19 78

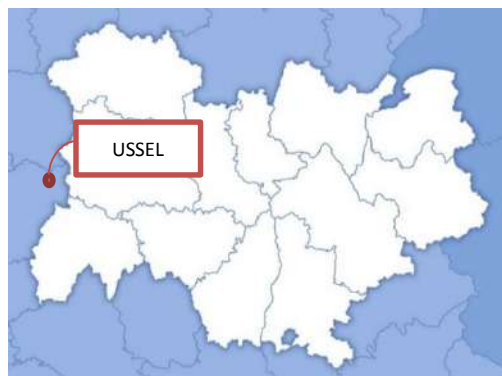


Mail : lafermededilhac@orange.fr

GROUPEMENT DES USAGERS DE L'ABATTOIR D'USSEL



Abattage Rituel
(de toutes
sortes)



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓		
5% de l'activité en prestation de service pour les éleveurs.		

Accepte de nouveaux
utilisateurs.



ABATTAGE: Les jours d'abattage familiaux ont lieu les lundis et mardis

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
BOVINS	✓	✓		✓	✓
VEAUX	✓	✓		✓	✓
OVINS	✓	✓		✓	
PORCS	✓	✓			✓
EQUINS	✓	✓		✓	✓

Services proposés :

→ Propose la fabrication de triperie



Projet de construction d'un nouvel abattoir traitant la volaille en plus d'ici septembre 2020 à Ussel « extra-muros »

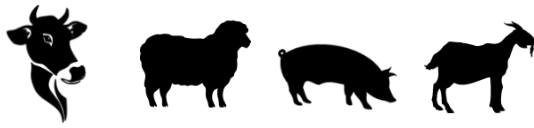


BRUNO BUNISSET / RUE DU MOULIN DU PEUCH / 19200 USSEL

Tel : 05 55 72 17 77 OU 06 81 93 28 77

Mail : bruno.bunisset19@orange.fr

RAFAL ABATTOIR MUNICIPAL D'ALÈS



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓		
6% de l'abattage est réalisé pour des éleveurs en circuits courts.		

Accepte de nouveaux utilisateurs.



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS		✓		✓	✓
VEAUX		✓		✓	✓
OVINS	✓	✓			
CAPRINS		✓			
PORCINS	✓				✓

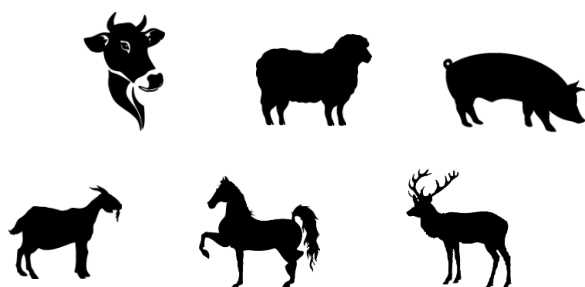


JACK PAGES / 1758 AVENUE DES FRERES LUMIERE / 30100 ALÈS

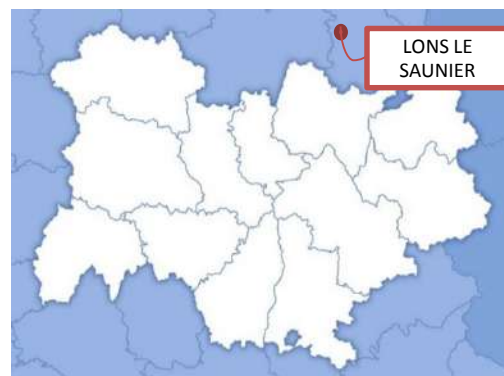
Tel : 04 66 30 17 48

Mail : rafal6@wanadoo.fr

GEXAL – ABATTOIR DE LONS-LE-SAUNIER



(gibiers ongulés de manière générale)



Accepte de nouveaux utilisateurs.



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓		
100% de l'activité en prestation de service pour les éleveurs.		

ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS		✓		✓	✓
VEAUX	✓		✓		
OVINS/CAPRINS	✓		✓		
PORCS	✓	✓	✓	✓	
EQUINS	✓		✓		



JEAN DEPROST / 1295 ROUTE DE LIEME / 39570 PERRIGNY

Tel : 03 84 47 06 93

Mail : gexaldirection@orange.fr

ABATTOIR DE LANGOGNE



Accepte de nouveaux utilisateurs.

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓		
100% de l'activité en prestation de service pour les éleveurs.		



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS		✓	✓	✓	
VEAUX	✓	✓	✓	✓	
OVINS/CAPRINS	✓	✓	✓	✓	
PORCS	✓	✓	✓	✓	

Services :

→ Maturation des carcasses à plus de 7 jours possible



OLIVIER RACAUD / QUARTIER DU PONT D'ALLIER / 48300 LANGOGNE

Tel : 04 66 69 00 94

Mail : abattoir.langoge@wanadoo.fr

ABATTOIR DE SAINT CHELY D'APCHER



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	✓
100% de l'activité est réalisée pour les éleveurs.		

Accepte de nouveaux utilisateurs.



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS/VEAUX			✓		
OVINS/CAPRINS				✓	
PORCINS				✓	

DECOUPE (*pas de jour particulier pour chaque espèce : sur réservation*) :
Caissette ou au détail

TRANSFORMATION : préparation de viande assaisonnée, saucisserie.

CONDITIONNEMENT : Sous vide

Services proposés :

→ Maturation des carcasses possible jusqu'à 2 semaines maximum



VINCENT BOUQUET / ROUTE DE CHASSIGNOLLES / 48200 SAINT
CHELY D'APCHER

Tel : 04 66 48 49 17

Mail : abattoir-haute-lozere@orange.fr

LANGUEDOC LOZERE VIANDE



ABATTAGE	DECOUPE (hors bovins)	TRANSFORMATION
	✓	✓
Pour l'instant la majeure partie de l'activité concerne l'activité propre.		

Accepte de nouveaux utilisateurs.



➤ **DECOUPE** : En caissette ou au détail.

➤ **TRANSFORMATION** : Steak haché pour la viande de bœuf et veau, transformation à chaud en porc, saucisserie et congélation pour toutes les espèces.

➤ **CONDITIONNEMENT** : Sous vide possible.



RENE BOUQUET / AVENUE DE LA MERIDIENNE / 8 IMPASSE DU GEANT /
48100 ANTRENAS

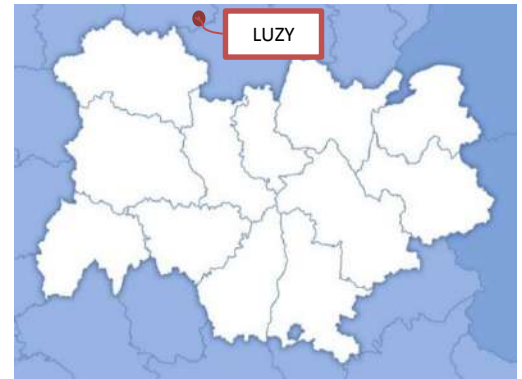
☎ Tel : 04 66 32 00 82

✉ Mail : languedoclozereviande@wanadoo.fr

ABATTOIR DU SUD MORVAN



(excepté pour les ovins)



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	
100% de l'activité en prestation de service pour les éleveurs.		

Accepte de nouveaux utilisateurs.



ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS		✓			✓
VEAUX	✓			✓	
OVINS	✓				
PORCS	✓			✓ (analyses trichine)	

DECOUPE (pas de jours dédiés : planning selon les abattages) : en caisse

CONDITIONNEMENT : mise sous vide possible

Services proposés :

→ Maturation des carcasses jusqu'à 15 jours maximum

→ Exceptionnellement la livraison des carcasses peut être possible



PIERRE JEROME GOUTORBE / RUE DU PONT / 58170 LUZY

Tel : 03 86 30 06 09

Mail : abattoir.sudmorvan@wanadoo.fr