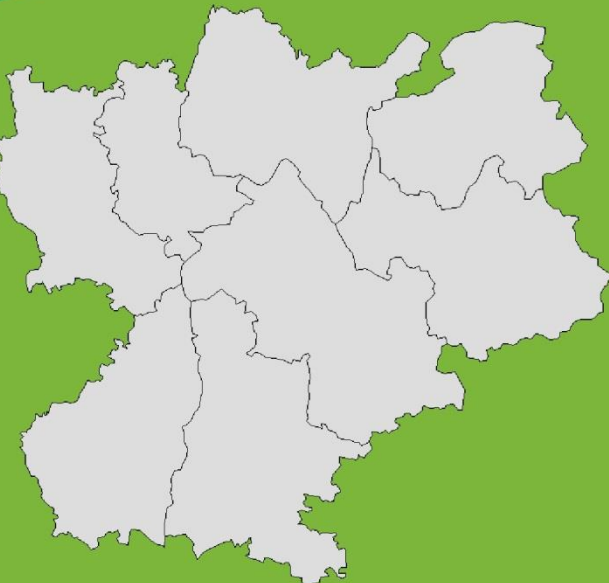




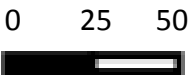
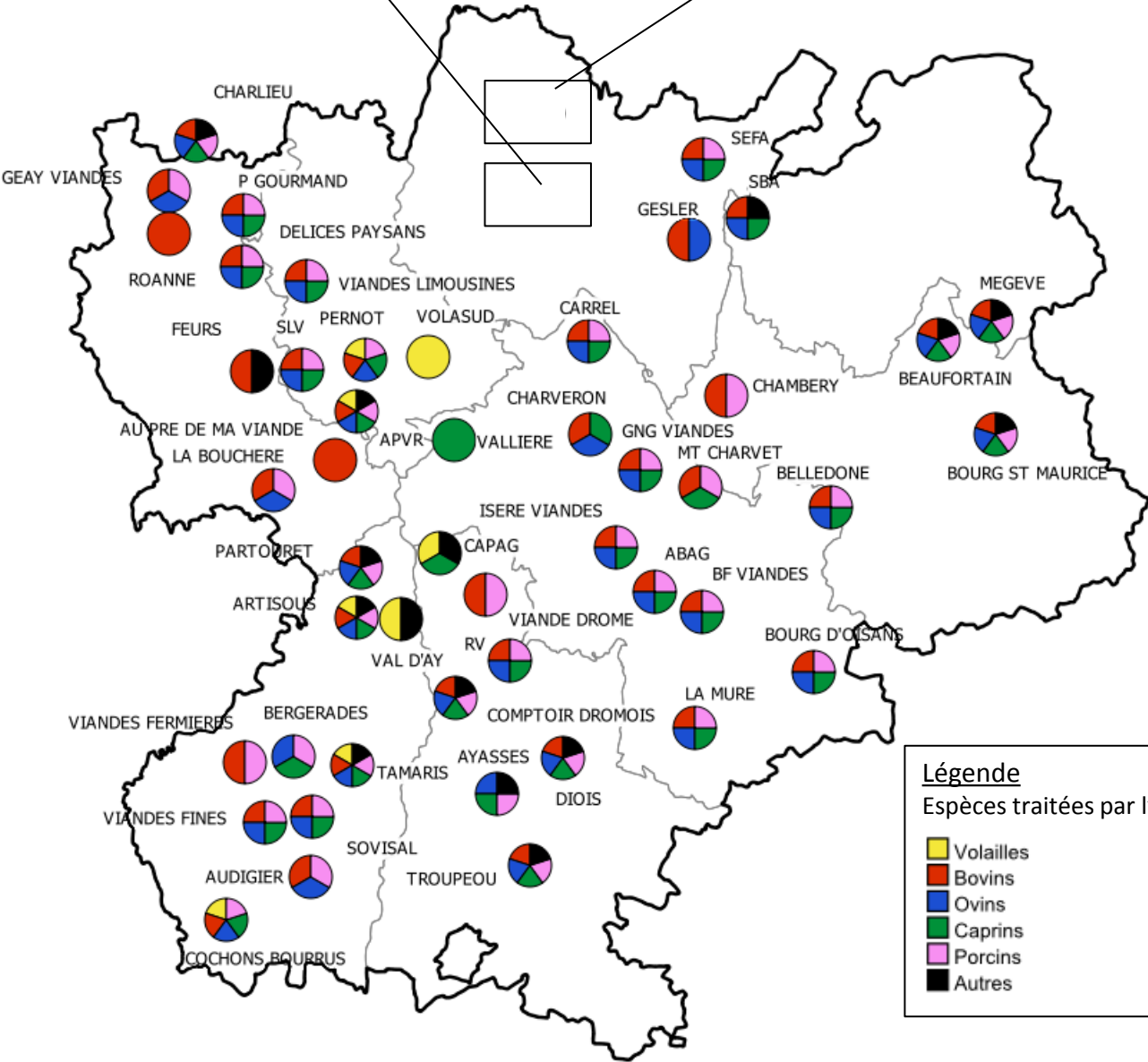
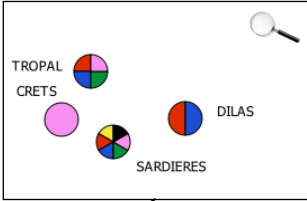
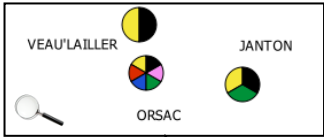
**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE
RHÔNE-ALPES

Les abattoirs, ateliers de découpe et de transformation au service des éleveurs en circuits courts en Rhône-Alpes

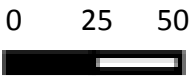
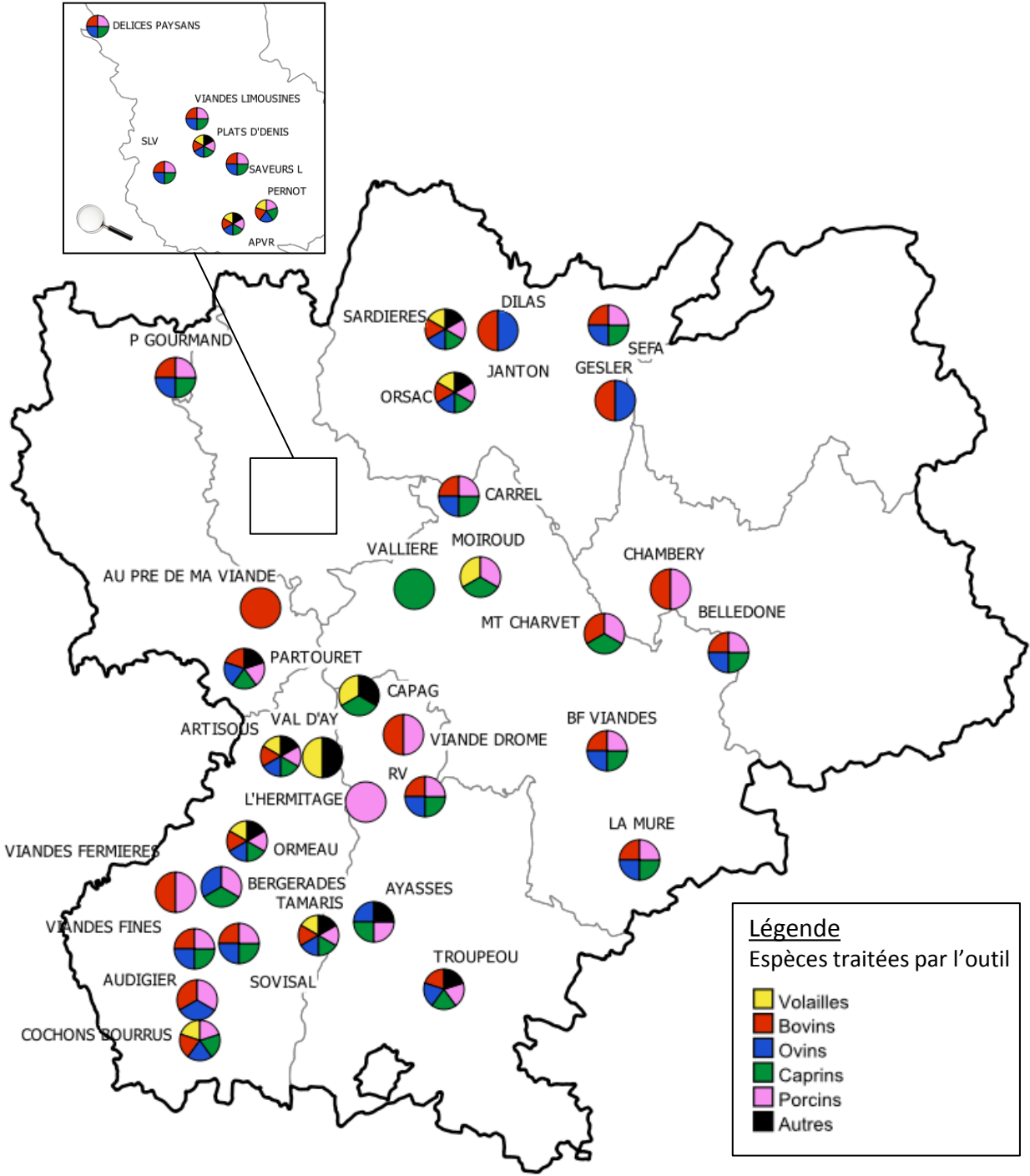


DECEMBRE 2015

Carte représentative des espèces acceptées dans les ateliers de découpe proposant des services aux éleveurs en circuits courts en Rhône Alpes



Carte représentative des espèces acceptées dans les ateliers de transformation proposant des services aux éleveurs en circuits courts en Rhône Alpes



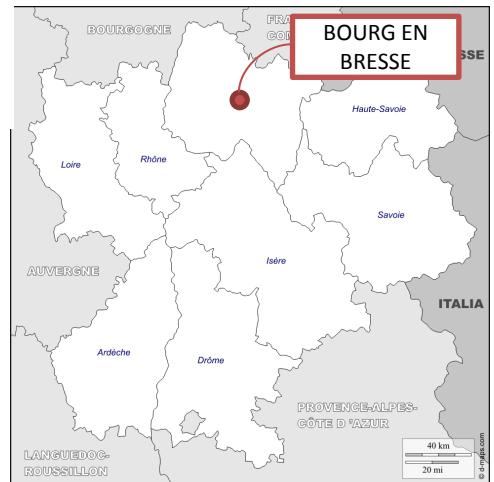
LES ABREVIATIONS

Dép	NOM DE LA STRUCTURE	ABREVIATION	Dép	NOM DE LA STRUCTURE	ABREVIATION
01	ABATTOIR DES CRETS	CRETS	38	ABATTOIR DE GRENOBLE ABAG	ABAG
01	ATELIER TECHNOLOGIQUE SARDELICES	SARDIERES	38	ABATTOIR DE LA MURE	LA MURE
01	COMPAGNE D'ABATTAGE DE BOURG EN BRESSE	CAB	38	GNG VIANDES	GNG VIANDES
01	COMPAGNIE D ABATTAGE DE BOURG EN BRESSE (TROPAL)	TROPAL	38	ABATTOIR DE BOURG D'OISANS	BOURG D'OISANS
01	SARL MAISON JANTON	JANTON	38	GAEC DE LA VALLIERE	VALLIERE
01	SOCIETE BELLEGARDIENNE D ABATTAGE	SBA	38	LES VIANDES DE BELLEDONNE	BELLEDONE
01	SOCIETE FRIGORIFIQUE DE L AIN	SEFA	38	ISERE VIANDES ET SALAISON	ISERE VIANDES
01	CUMA VEAU'LAILLER	VEAU'LAILLER	38	BF VIANDES	BF VIANDES
01	ORSAC - CAT DIENET	ORSAC	38	GAEC LA FERME MONT CHARVET	MT CHARVET
01	EARL FERME DILAS	DILAS	42	ABATTOIR DE FEURS	FEURS
01	ETABLISSEMENTS GESLER	GESLER	42	APAB ABATTOIR de PROXIMITE d'ANDREZIEU BOUTHEON	APAB
01	SOFIAGRI	SOFIAGRI	42	ABATTOIR DU PAYS DE CHARLIEU	CHARLIEU
07	CUMA LE TAMARIS	TAMARIS	42	LE PARTOURET	PARTOURET
07	ESAT SAINT JOSEPH	ST JOSEPH	42	ESAT LE COLOMBIER	COLOMBIER
07	ABATTOIR DE PRIVAS	PRIVAS	42	ETS GEAY VIANDE	GEAY VIANDE
07	SARL SOCIETE D'EXPLOITATION DES ABATTOIRS D'ANNONAY	ANNONAY	42	ABATTOIR DE ROANNE	ROANNE
07	LES BERGERADES	BERGERADES	42	AU PRE DE MA VIANDE	AU PRE DE MA VIANDE
07	ABATTOIR AUBENAS	AUBENAS	42	LA BOUCHERE	LA BOUCHERE
07	SOVISAL	SOVISAL	42	SAS ROUGET VOLAILLES	ROUGET
07	ETS AUDIGIER	AUDIGIER	42	PANIER GOURMAND	P GOURMAND
07	EURL DE L'ORMEAU	ORMEAU	69	VOLASUD	VOLASUD
07	CUMA COCHONS BOURRUS	COCHONS BOURRUS	69	LES SAVEURS LYONNAISES	SAVEURS L
07	ABATTAGE VOLAILLES DU VAL D'AY	VAL D'AY	69	LES PTITS PLATS D'DENIS	PLATS D'DENIS
07	SARL LES ARTISOUS	ARTISOUS	69	ABATTOIR RHONE OUEST	ST ROMAIN
07	CUMA VIANDES FERMIERES	VIANDES FERMIERES	69	LES VIANDES LIMOUSINES	VIANDES LIMOUSINES
07	CUMA LES VIANDES FINES	VIANDES FINES	69	PERNOT LIONEL	PERNOT
26	EUROPAGRO	EUROPAGRO	69	COOPERATIVE DES DELICES PAYSANS	DELICES PAYSANS
26	CARBEC	CARBEC	69	ASSOCIATION DES PRODUCTEURS DE VIANDES REUNIS	APVR
26	COMPTOIR DROMOIS DES VIANDES	COMPTOIR DROMOIS	69	SAINTE LAURENT VIANDES	SLV
26	ABATTOIR DU DIOIS	DIE	69	ABATTOIR DE CORBAS	CORBAS
26	ETS CHABERT	CHABERT	73	ABATTOIR DE CHAMBERY	CHAMBERY
26	CAPAG	CAPAG	73	ABATTOIR DE LA MAURIENNE	MAURIENNE
26	ROMANS VIANDES	ROMANS VIANDE	73	ABATTOIR DU BEAUFORTAIN	BEAUFORTAIN
26	FERME DES AYASSES	AYASSES	73	ABATTOIR DE BOURG SAINT MAURICE	BOURG ST MAURICE
26	TROUPEOU	TROUPEOU	74	ABATTOIR DE MEGEVE	MEGEVE
26	JAMBONS L'HERMITAGE	L'HERMITAGE	01	ABATTOIR DE CEYZERIAT	EACC
26	GIE VIANDE DROME DES COLLINES	GIE ST MICHEL	01	ATELIER DE DECOUPE A NEUVILLE SUR AIN	NEUVILLE SUR AIN
38	SAUCISSONS MOIROUD	MOIROUD	26	SARL LA DAME BLANCHE	DAME BLANCHE
38	CHARVERON FRERES	CHARVERON	38	ATELIER DE TRANSFORMATION DU FONTANIL	FONTANIL
38	J CARREL	CARREL	42	LABORATOIRE DE TRANSFORMATION A SAINT THURIN	SAINTE THURIN
			69	GAEC DU VERMARE	VERMARE

ATELIER TECHNOLOGIQUE SARDÉLICES



Profil :



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

Accepte de nouveaux utilisateurs avec des petits volumes.

➤ **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 transformation froide (saucisserie...),
- 1 salle transformation chaude (plats préparés, pâtés...),
- 1 salle autoclavage (conserves...),
- 1 étuve et un séchoir à saucisson sec (capacité 600kg).

➤ **TRANSFORMATION A FAÇON** de volailles, porcs et poissons sur devis



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

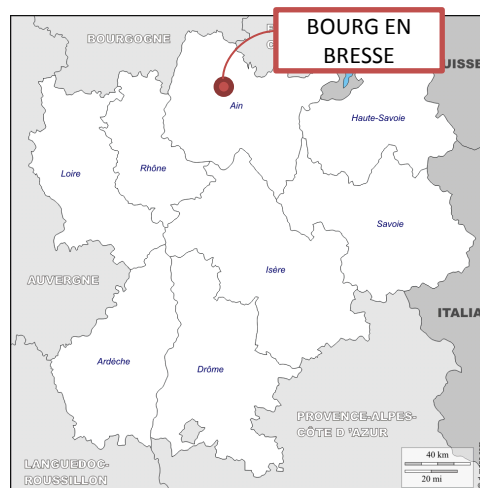
PÔLE VIANDES



Profil :



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	
100% de prestation de service		



En recherche de nouveaux utilisateurs.

DECOUPE ET REPRISE : (tous les jours)

- Découpe de bovins, ovins, caprins, porcins en 1, 2, 3 ou 4 parts.
- Découpe sous forme de caissettes de 8 ou 10kg (pour le veau ou le bœuf).
- Diverses prestations complémentaires.

Services :

- L'abattage sera forcément réalisé à la CAB le vendredi (*jour d'abattage pour la prestation*).
- Pour un meilleur service, veuillez anticiper vos demandes.



Secrétariat / 32 RUE FRANCOIS ARAGO / 01000 BOURG EN BRESSE



Tel : 04 74 22 30 66

SARL MAISON JANTON



Profil :



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	
La prestation de service est faite surtout pour dépanner les éleveurs et les particuliers.		



Accepte de nouveaux utilisateurs avec des petits volumes (surtout en caprins).

ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VOLAILLE	✓				
CAPRINS	✓				

DECOUPE : Au détail.

Services :

- La structure n'abat plus en lapins et n'abat pas d'oies et canards.
- Abattage majoritaire : Volailles effilées. Possibilité en Volailles Prêtes-à-Cuire.



Jean-Louis JANTON / SARL MAISON JANTON / LA RUAZ / 01160 DRUILLAT

Tel : 06 08 42 36 11

Mail : sarlmaisonjanton@gmail.com

STE BELLEGARDIENNE D'ABATTAGE



Profil :



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

Accepte de nouveaux utilisateurs avec des petits volumes (surtout avec de la découpe).

ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS	✓				✓
VEAUX	✓				✓
OVINS – CAPRINS (Agneaux)	✓				✓
EQUINS - CERVIDES	✓				✓

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

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

Services :

- Transport possible entre l'exploitation et l'abattoir (sous-traité).
- La livraison des produits finis est possible (sous traitée).



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

Tel : 04 50 48 04 51

Mail : abattoirs.bellegarde@orange.fr

STE FRIGORIFIQUE DE L'AIN



Profil :



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
La prestation de service pour les agriculteurs représente un peu moins de 10% de l'activité (7-8 éleveurs)		

A la recherche d'un repreneur pour la fin de l'année car en cessation d'activité le 30/09.

- **ABATTAGE** : L'abattage est réalisé à l'abattoir de Bellegarde sur Valserine (à 5km de l'atelier).
- **DECOUPE** : Découpe sous forme de caissettes ou au détail.
- **TRANSFORMATION** : Hachage, embossage et mélange pour la saucisserie.
- **CONDITIONNEMENT** : Sous vide possible

Services :

→ La livraison des carcasses entre l'abattoir et l'atelier est assurée.



42 AVENUE DU STADE / 01200 BELLEGARDE SUR VALSERINE

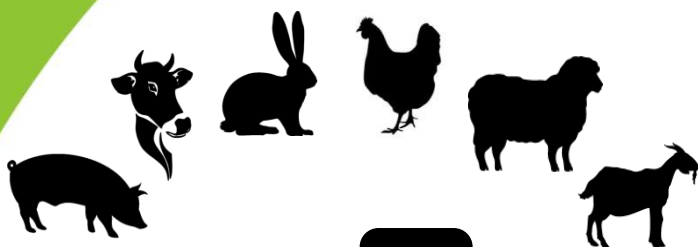


Tel : 04 50 48 25 62

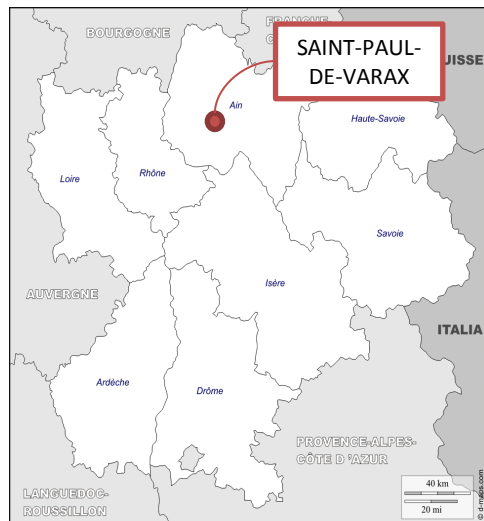


Mail : sefa.viandes@wanadoo.fr

ORSAC- ESAT La Ferme Dienet



Profil :



Accepte de nouveaux utilisateurs avec des petits volumes.

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	
La prestation de service est faite surtout pour dépanner les éleveurs et les particuliers.		

➤ ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VOLAILLE / LAPIN	✓			✓	✓

➤ DECOUPE : Toutes espèces. Au détail, en caissette et/ou sous vide.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Toutes Espèces	✓				

Services :

➔ Abattage : Volailles Prêtes-à-Cuire.



ESAT Ferme Dienet / ROUTE DE SAINT-NIZIER / 01240 SAINT-PAUL-DE-VARAX



Tel : 04 74 42 55 18

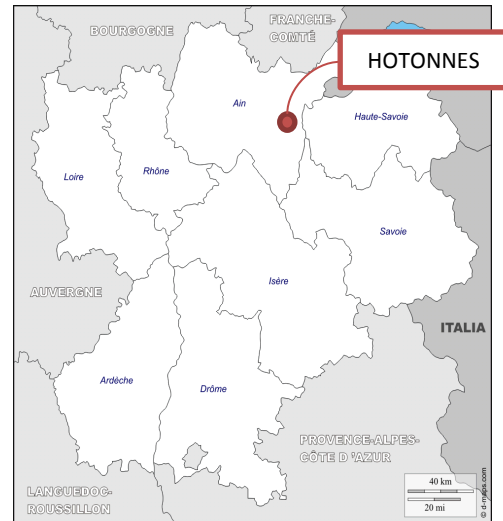


Mail : catdienet@wanadoo.fr

GESLER ETS



Profil :



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	✓

En recherche de nouveaux utilisateurs.

ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOVINS	✓	✓	✓		✓
VEAUX	✓	✓	✓		✓
OVINS (surtout des agneaux)		Agneaux			

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

➤ **TRANSFORMATION** : préparation de viande assaisonnée, saucisserie, transformation à chaud (pâtés de campagne), salaison, séchage et conditionnement sous vide (charcuterie de type pur porc).

Services :

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



BERTHIER Christophe / LE CREUX DU NANS / 01260 HOTONNES

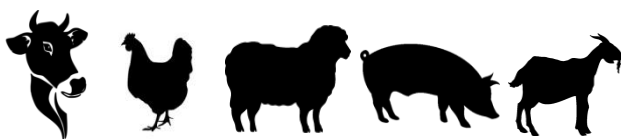


Tel : 04 79 87 72 05



Mail : contact@gesler.fr

BOUCHERS PRESTATAIRES



Pour toute information supplémentaire, contactez les bouchers directement

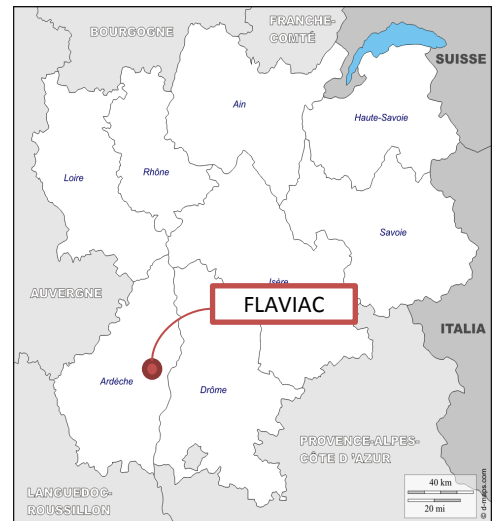
ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
Prestation de service pour les éleveurs en circuits courts dans des ateliers loués : bouchers indépendants		

<i>Nom – Prénom</i>	<i>Contact</i>	<i>Informations complémentaires</i>
BUATHIER Didier	06 86 95 49 42 buathiervero@gmail.com	Service de transport possible –Travaille aux Sardières et dans les ateliers d’exploitation.
BERNARD Jean-Luc	04 74 00 82 05 / 06 36 25 44 10 jean_luc.bernard@club-internet.fr	Travaille aux Sardières et dans les ateliers d’exploitation – Petits volumes recherchés.
GAUTIER Sébastien	06 87 23 09 88 sebastiengautier01@hotmail.fr	Ne recherche pas de nouveaux utilisateurs.
ALLAGNON Nicolas	06 06 60 37 20 nicolas.allagnon@gmail.com	Petits volumes recherchés – Travaille aux Sardières et dans les ateliers d’exploitation.
ZOUBIRI Mickael	06 79 35 85 07 m.zoub@laposte.net	Recherche toute l’année des clients – Désosse – Charcuterie - Traiteur - Labo Sardières ou chez le client - Possibilité de transport carcasses.
REVERDY Arnaud	06 88 37 82 17 Arnaud.reverdy01@orange.fr	Equipé d’un pousoir, d’un broyeur et d’un mélangeur – Accepte de nouveaux utilisateurs.
SAINT SULPICE Joël	04 74 52 38 04 (non définitif) / 06 65 36 35 35 joel.saint-sulpice@wanadoo.fr	Projet de faire de la prestation de service pour les éleveurs dans le nouveau magasin à Saint-Etienne-du-Bois.

CUMA LE TAMARIS



Profil :



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
Services accessibles uniquement aux adhérents.		

Ils ne sont pas intéressés pour avoir de nouveaux utilisateurs.

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



Christine BREYSSE / ZA LE TAMARIS / 07000 FLAVIAC



Tel : 06 75 66 50 52



Mail : chris.breyse@orange.fr

ABATTOIR D'ANNONAY



Profil :



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 : (3 jours par semaine)

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

*Abattage des ovins le jeudi de février à décembre.

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

Services :

→ Maturation à 7 jours possible.



81 ROUTE DE LA ROCHE PEREANDRE / 07100 ANNONAY

Tel : 04 75 33 30 51

Mail : abattoir.annonay@wanadoo.fr

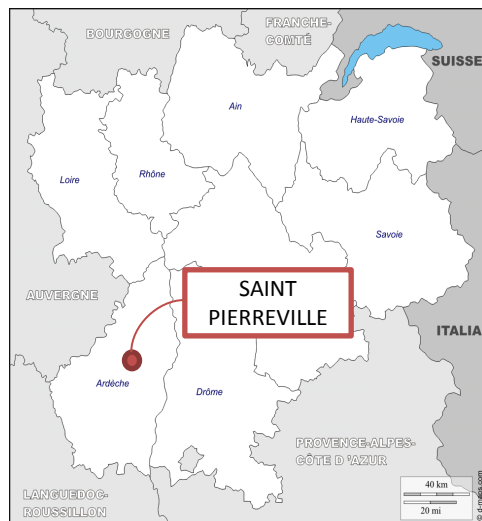
LES BERGERADES



Profil :



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



En recherche de nouveaux utilisateurs.

DECOUPE - TRANSFORMATION : Services pouvant être réalisés dans l'atelier :

- Autoclavage / Pasteurisation / Cuisson marmite
- Soutien en main d'œuvre
- Machine de raffinerie, machine sous vide, machines charcuterie
- Autoclave
- Fournitures : sacs sous vide, capsules, pots, verrines



ASSOCIATIONS BERGERADES / 07190 SAINT PIERREVILLE



Tel : 06 31 47 73 09

Mail : bergerades@laposte.net

ABATTOIR D'AUBENAS



Profil :



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



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓		
100% du tonnage est fait en prestation de service dont 7% pour des éleveurs en circuits courts.		

Accepte de nouveaux utilisateurs et est en recherche de partenariat pour le montage d'un atelier de découpe.

ABATTAGE :

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

Services :

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



38 CHEMIN COURCE / 07200 AUBENAS

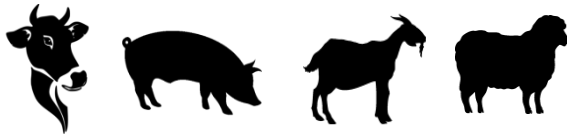


Tel : 04 75 35 37 23



Mail : rmaubenas07@yahoo.fr

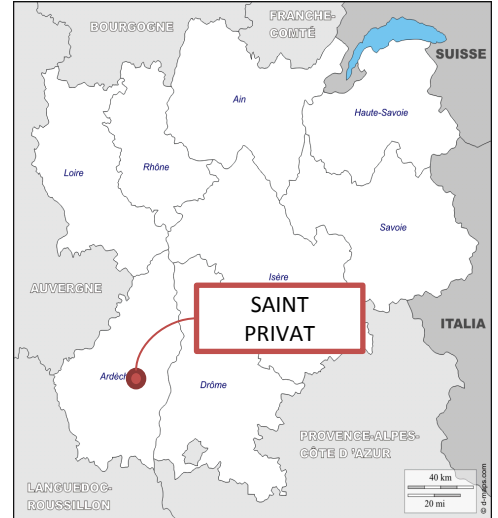
SOVISAL



Profil :



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



Accepte de nouveaux utilisateurs avec des petits volumes.

- **DECOUPE** (*pas de jour dédié à une espèce en particulier*) : Caissette et au détail. Pas de mise sous vide possible.
- **TRANSFORMATION** : l'atelier fait de la transformation en propre (Saucisserie, salaison et séchage) mais ne propose pas tout en prestation de service : à définir avec eux directement.



QUARTIER DU POISSON / 07200 SAINT PRIVAT

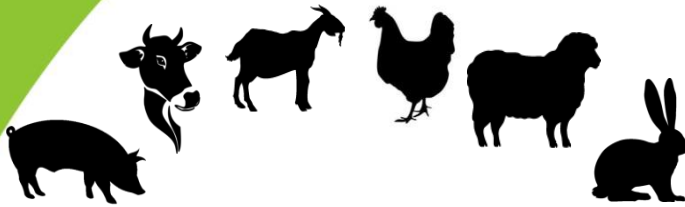


Tel : 04 75 93 56 40

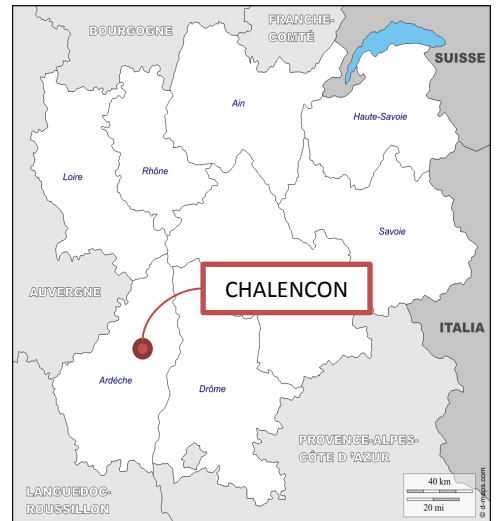


Mail : sovisal@orange.fr

EURL L'ORMEAU



Profil :



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

A la 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** : Chaque jour uniquement par leurs soins.
Préparations chaudes et froides, Pâtés de campagne, Salaisons, Plats Cuisinés, Saucisserie, Séchage
- **CONDITIONNEMENT** : Barquette sous atmosphère ambiante (DLC 7 jours) ou sous atmosphère protectrice (DLC 21 jours), Sous-vide, Verrines, Congélation

Services :

- ➔ Le transport des viandes/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).

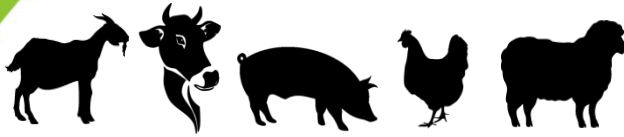


Bruno SALLIER / EURL L'ORMEAU / RUE ROYALE / 07240 CHALENCON

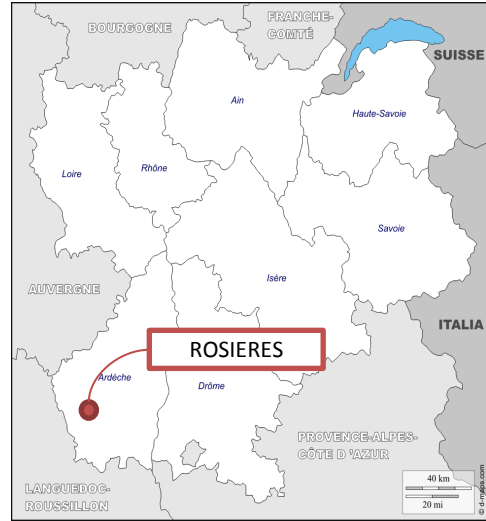
Tel : 04 75 59 99 57

Mail : contact@lormeau.fr

CUMA DES COCHONS BOURRUS



Profil :



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
Services accessibles uniquement aux adhérents.		

En recherche de nouveaux utilisateurs en tant qu'associés dans la CUMA (particulièrement en transformation).

- **DECOUPE** (*pas de jour dédié à une espèce en particulier*) : Découpe en caisse et en détail.
- **TRANSFORMATION** : Transformation chaude et froide pour les agneaux, chevreaux, volailles, bovins et porcins. Autoclave disponible.
- **CONDITIONNEMENT** : Mise sous vide possible.

Services :

→ Chaque producteur assure lui-même l'élaboration de ses produits.



LES GRANGES / 07260 ROSIERES

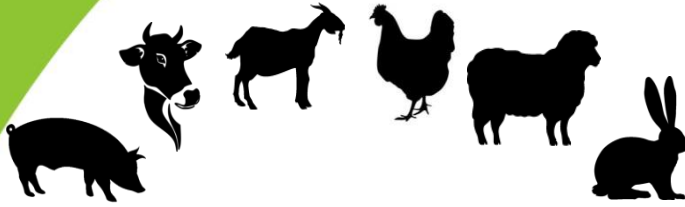


Tel : 04 75 93 20 91



Mail : elevagecouettenegre@orange.fr

SARL LES ARTISOUS



Profil :



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

En recherche de nouveaux utilisateurs.

- **DECOUPE** : Au détail ou en caisse.
- **TRANSFORMATION** : Saucisserie, Salaisons (saucissons secs, jambons), Boudins, Pâtés de campagne ou de tête, Hachés assaisonnés, Plats Cuisinés, Conserves, Préparations chaudes et froides
- **CONDITIONNEMENT** : Sous-vide, Colisage, Barquette

Services :

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

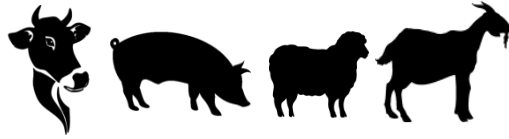


SARL LES ARTISOUS / 130 ALLEE DES ARTISANS / ZA DE CHIZARET /
07290 QUINTENAS

Tel : 09 51 32 45 84

Mail : lesartisous07@gmail.com

CUMA LES VIANDES FINES



Profil :



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
Services accessibles uniquement aux adhérents.		

Accepte de nouveaux utilisateurs avec des petits volumes.

- **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 12 adhérents actifs.



LIEU DIT CHAMBON / 07530 AIZAC



Tel : 04 75 38 70 41

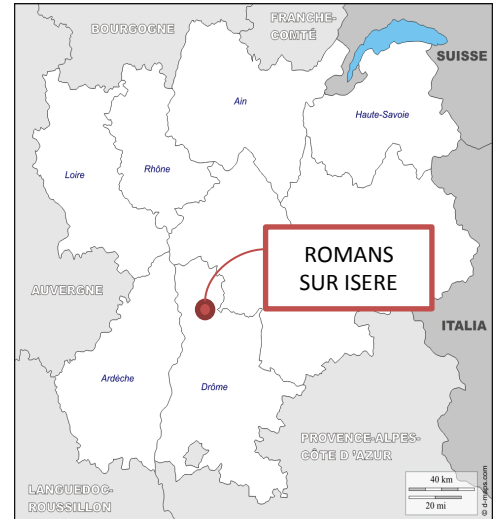


Mail : joel.aymard233@orange.fr

CARBEC (Centre d'Abattage Romans Bouchers Eleveurs Chevillards)



Profil :



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

Accepte de nouveaux utilisateurs avec des petits volumes (intérêts de développer les circuits courts).

ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bovins	✓	✓	✓	✓	
Veaux	✓	✓	✓	✓	
Ovins	✓	✓	✓	✓	
Caprins	✓	✓	✓	✓	
Porcins	✓				

Services :

- 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 peut être pris en charge.
- Découpe, conditionnement et congélation/surgélation possible à Romans Viande.



QUARTIER DES ORS / 8 AVENUE SALVADOR / 26100 ROMANS SUR ISERE

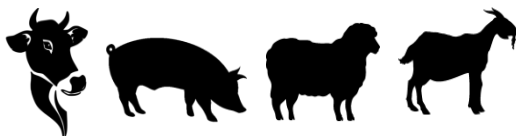


Tel : 04 75 02 05 63



Mail : carbec@wanadoo.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

LES VOLAILLERS DU DAUPHINE - CAPAG



Profil :

Abattage Rituel
(de toutes sortes)

Abattage
traditionnel



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	✓
La structure propose de la prestation de service aux éleveurs et s'adapte aux demandes.		

Accepte de nouveaux utilisateurs.

ABATTAGE :

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

DECOUPE et TRANSFORMATION : En fonction des besoins de l'éleveur. Découpe primaire ou secondaire. Saucisserie, Salaison, Préparations chaudes et froides, plats cuisinés, etc.

Conditionnement : Sous-vide, conserve, etc.

Services :

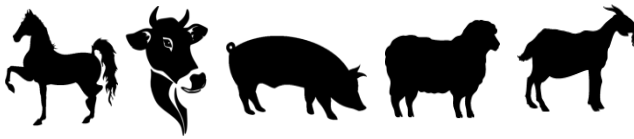
- Volailles Prêtes-à-Cuire.
- Selon les volumes, le ramassage des animaux et la livraison des carcasses sont possibles. La congélation des produits est aussi envisageable.

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

Tel : 04 75 68 62 73

Mail : capagbureau@orange.fr

ROMANS VIANDE



Profil :



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓

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

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

Services :

- ➔ L'abattoir utilisé par l'atelier Romans Viande est majoritairement l'abattoir CARBEC de Romans sur Isère.
- ➔ Transport entre l'abattoir et l'atelier de découpe inclus.
- ➔ Transport des produits finis possible.
- ➔ Projet de création d'un magasin pour la commercialisation de la viande des éleveurs en circuits courts.



265 RUE DES ESCOFFERS / 26380 PEYRINS

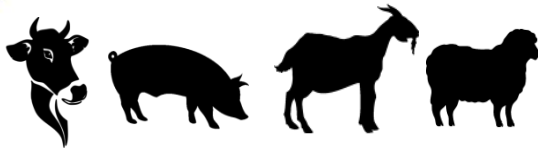


Tel : 04 75 05 99 11

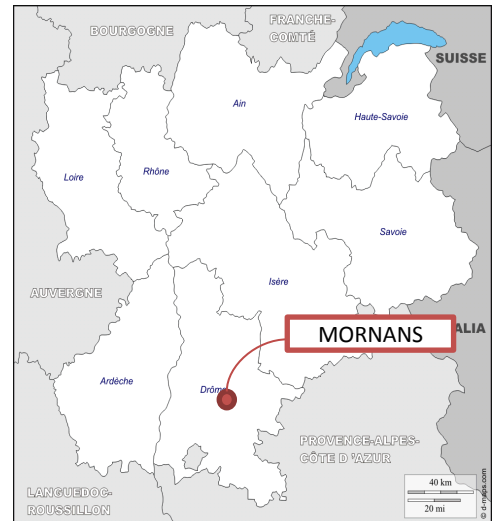


Mail : rv8@wanadoo.fr

TROUPÉOU Sarl



Profil :



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
50% de l'activité est réalisée en prestation de service et 50% sous la marque « Troupeou ».		

Accepte de nouveaux utilisateurs.

- **DECOUPE** (*pas de jour dédié à une espèce en particulier mais plutôt des temps dans la journée*) : Jusqu'à la caisse et au détail.
- **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.



Morgane CADARION / QUARTIER CHABAS / 26460 MORNANS

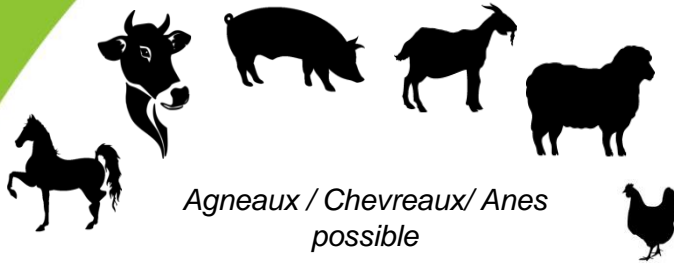


Tel : 04 75 92 36 20



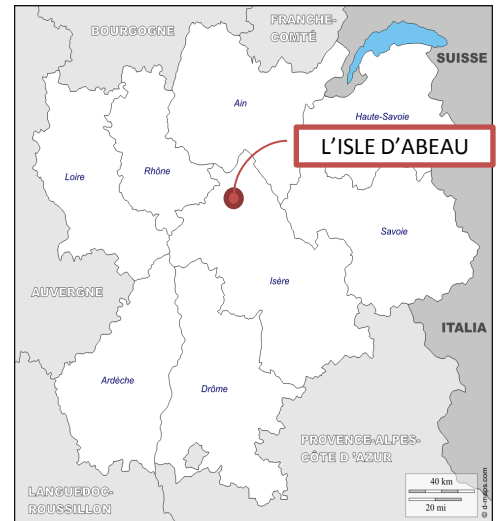
Mail : contact@troupeou.fr

SARL SAUCISSONS MOIROUD



Profil :

standard



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
		✓
Prestation de découpe possible si la prestation de transformation en découpe.		

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** : (80% de la transformation est réalisée en transformation sèche): préparation de charcuterie sèche, de charcuterie à cuire et de conserves.
- **CONDITIONNEMENT** : Mise sous vide 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

CHARVERON FRERES



Profil :



(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

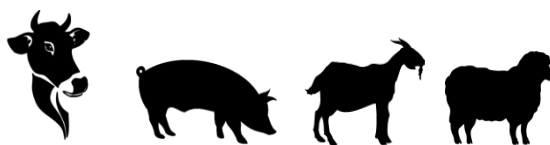


ABATTOIR LA TOUR DU PIN ZONE INDUSTRIELLE / 38110 SAINT JEAN DE SOUDAIN / LA TOUR DU PIN

Tel : 04 74 97 54 42

Mail : contact@charveron.com

SA J.CARREL



Profil :



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
La prestation de service 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 :

- ➔ Transport possible si abattage à Europagro Valence ou à l'abattoir des Crêts.
- ➔ Livraison des produits possible également.



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



Tel : 04 74 95 15 55

ABATTOIR DE GRENOBLE ABAG



Profil :



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	
30% des abattages et 80% de la découpe sont réalisés pour des éleveurs en circuits-courts		

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) : caisse ou au détail pour les bovins, veaux, porcins, ovins et caprins.

TRANSFORMATION : Activité de saucisserie à partir de 2016.

CONDITIONNEMENT : Sous-vide.

Services :

- La livraison des produits finis peut être prise en charge par un prestataire présent sur le site.
- Lien possible avec les salaisons,



2 AVENUE DE LA LOUISIANE / 38120 LE FONTANIL CORNILLON



Tel : 04 76 75 27 81



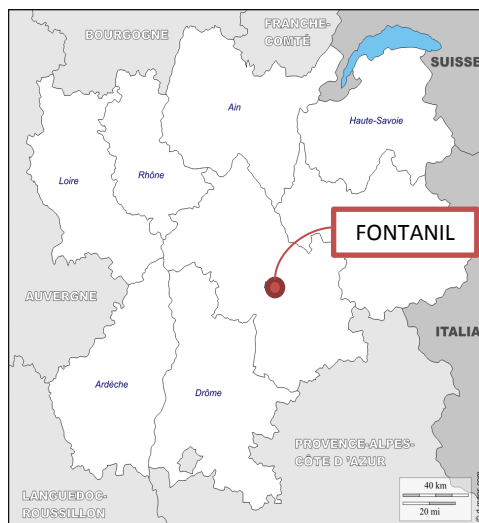
Mail : sas.abag@orange.fr

ATELIER DE TRANSFORMATION DU FONTANIL (FONTANIL)

Projet en cours porté par un groupe d'éleveurs
Mise en service prévisionnelle courant 2016



Profil :



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
		✓

Si vous êtes intéressés par cet outil,
contactez directement Mme DESPLANCHES ou M. CHAMPURNEY

- **Projet** : Le projet, porté par un groupe d'éleveurs, serait positionné dans les locaux de l'abattoir du Fontanil Cornillon tout en étant indépendant.
- **Outil** : Le projet porte sur la transformation : préparation, cuisson et autoclavage.



Contacts :

Avril DESPLANCHES : 06 85 65 50 26

Nicolas CHAMPURNEY : 06 81 02 83 11

ABATTOIR DE LA MURE



Profil :



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

Accepte de nouveaux utilisateurs.

➤ **ABATTAGE** : transport possible entre l'exploitation et l'abattoir.

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

➤ **DECOUPE** : Caissette et au détail.

➤ **TRANSFORMATION** : Saucisserie (saucisse, merguez, saucisson à cuire).

➤ **CONDITIONNEMENT** : Sous-vide

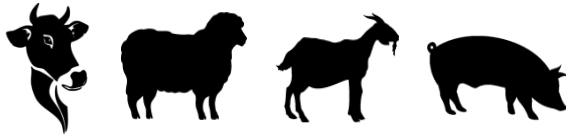


ZONE INDUSTRIELLE LES MARAIS / 38350 LA MURE

Tel : 04 76 81 02 50

Mail : abattoirsudisere@orange.fr

GNG VIANDES



Profil :

standard



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

N'accepte pas de nouveaux utilisateurs.

- **DECOUPE A FAÇON** : Adaptée à la demande du client.
- **CONDITIONNEMENT** : Pas de mise sous vide possible.



1836 ROUTE DE LA VALLEE / 38490 SAINT ONDRAS

☎ Tel : 04 76 37 48 01

ABATTOIR DE BOURG D'OISANS



Profil :



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 caissette possible.

➤ **CONDITIONNEMENT** : Sous vide.



CHEMIN DU PRE GENTIL / 38520 LE BOURG D'OISANS

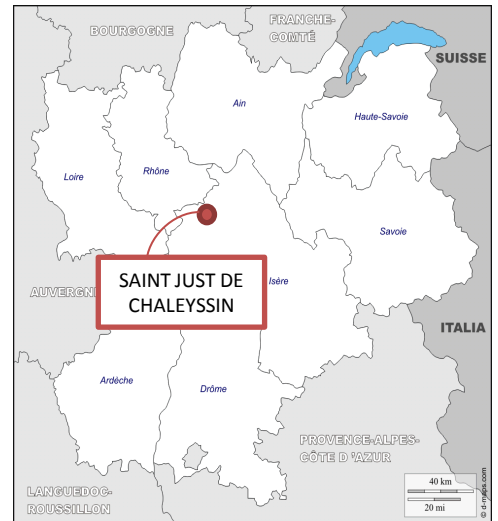
☎ Tel : 04 76 79 18 44

✉ Mail : abattoirdeloisans@laposte.net

GAEC DE LA VALLIERE



Profil :



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	

N'accepte pas de nouveaux utilisateurs.

➤ **ABATTAGE** : Sur la ferme.

➤ **DECOUPE** : Au détail ou en caissette de demi-cabri ou entier.

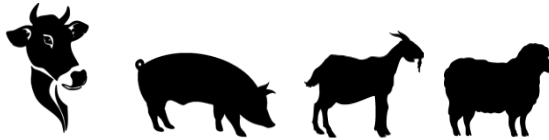


CHEMIN DU PATURIER / 38540 SAINT JUST DE CHALEYSSIN

☎ Tel : 04 78 96 33 23

✉ Mail : gaec-valliere@wanadoo.fr

LES VIANDES DE BELLEDONE



Profil :



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, saucisette de bœuf et des merguez de bœuf ou de porc.
- **CONDITIONNEMENT** : Sous vide.

Services :

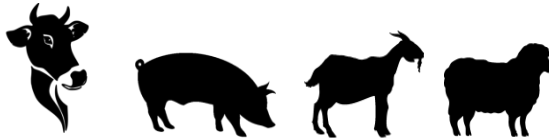
➔ Possibilité de transport des carcasses entre l'abattoir et l'atelier de découpe.



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

✉ Mail : renaud.phil-@orange.fr

ISERE VIANDES ET SALAISON



Profil :



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	
La prestation de service représente un peu moins de 6% de l'activité		

Accepte de nouveaux utilisateurs.

- **DECOUPE** (*pas de jour dédié à une espèce en particulier*) : Au détail ou en caisse.
- **TRANSFORMATION** : Saucisserie
- **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, 1 camion fait le trajet tous les jours.



LE VILLAGE / 1677 RUE AMBROISE CARRIER / 38590 SILLANS

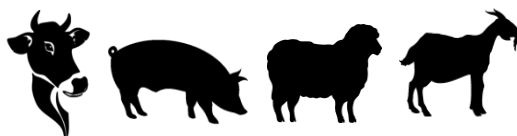


Tel : 04 76 93 84 34



Mail : isere-viandes-salaisons@orange.fr

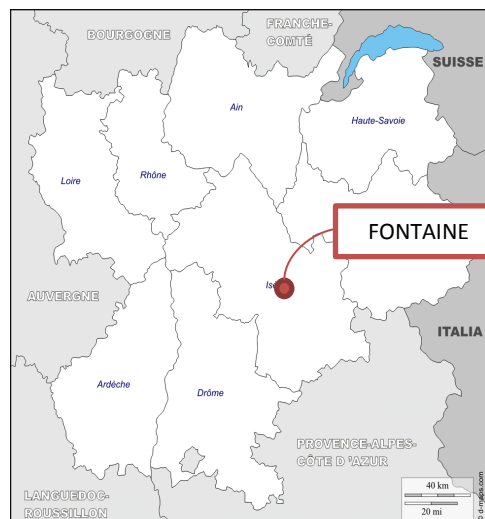
BF Viandes



Profil :



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
Environ 10% de l'activité concerne la prestation de service et majoritairement pour des bovins		



Accepte de nouveaux utilisateurs (investissements prévus).

- **DECOUPE** : Au détail ou en caisse.
- **TRANSFORMATION** : Saucisserie (merguez, chipolatas, saucisson à cuire) en bœuf, porc ou brebis.
- **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.



117 RUE DES ALLIES / 38000 GRENOBLE BOXE 8/9

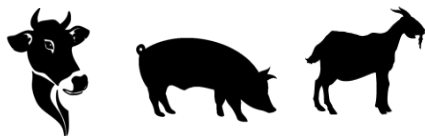


Tel : 04 76 27 87 86



Mail : boucheriefraancois@orange.fr

GAEC LA FERME LE MONT CHARVET



Profil :



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
La prestation de service est importante pour le fonctionnement de l'outil.		



Accepte de nouveaux utilisateurs avec des petits volumes.

- **DECOUPE** (En porc : préparation le vendredi et finition le lundi / En bovin : préparation le vendredi et finition le mardi) : Au détail ou en caissette.
- **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)
- **CONDITIONNEMENT** : 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).



387 ROUTE DU MONT CHARVET / 38620 VELANNE



Tel : 09.62.14.28.96



Mail : laferme.lemontcharvet@orange.fr

ABATTOIR D'ANDRÉZIEUX BOUTHÉON



Profil :



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

Accepte de nouveaux utilisateurs.

ABATTAGE :

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

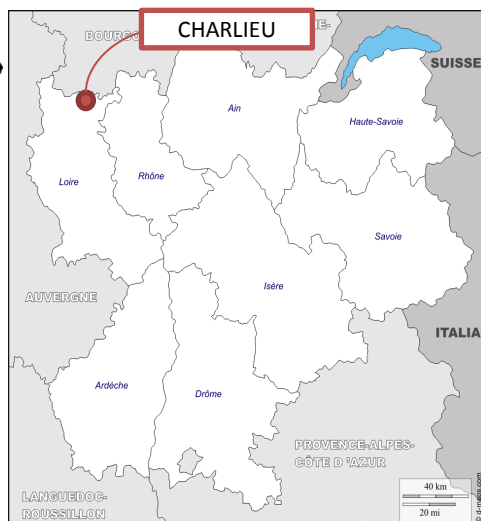
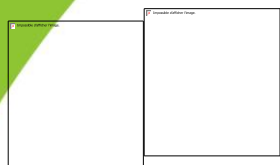


RUE AMELIA EARHARDT / 42160 ANDREZIEUX BOUTHEON

Tel : 04 77 56 02 06

Mail : abattoir.andrezieux@gmail.com

ABATTOIR DU PAYS DE CHARLIEU



Profil :



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

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

En recherche de nouveaux utilisateurs.

ABATTAGE :

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

DECOUPE : En caisse ou au détail possible.

CONDITIONNEMENT : Mise sous vide possible.

Services :

→ Plusieurs types de transformations sont possible en sous-traitance par l'intermédiaire de l'abattoir : steak haché surgelé ou frais, saucisserie...



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

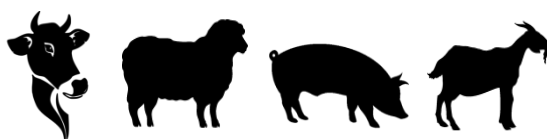


Tel : 04 77 60 04 97



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

LE PARTOURET



Profil :



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



En recherche de nouveaux utilisateurs (contact possible du mardi au vendredi).

- **ABATTAGE** : réalisé à l'abattoir d'Annonay.
- **DECOUPE A FAÇON** : adaptée à la demande du client.
- **TRANSFORMATION A FAÇON** : préparation de viande assaisonnée, palets, saucisserie, autoclavage, salaison, séchage, charcuterie cuite et crue et plats cuisinés.
- **CONDITIONNEMENT** : mise sous vide ou en caissette.

Services :

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



ZA LA GARE DE BOURG ARGENTAL /42220 BURDIGNES

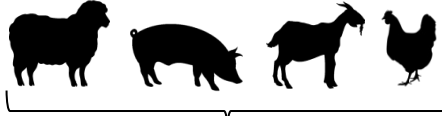


Tel : 04 77 39 14 38



Mail : partouret.viande@orange.fr

AU PRE DE MA VIANDE



Uniquement pour les associés

Profil :



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
Une part de l'activité est réalisée pour les éleveurs associés. L'atelier est loué avec la possibilité d'avoir un boucher prestataire pour la découpe.		
<i>Pour les non-associés, la seule prestation possible est la <u>découpe</u> de bovin.</i>		

Accepte de nouveaux utilisateurs.


- **ABATTAGE** : Réalisé à l'abattoir de Saint Romain de Popey ou à la Talaudière.
- **DECOUPE A FAÇON** (le vendredi) : En caisse ou au détail.
- **TRANSFORMATION A FAÇON** : Préparation de viande assaisonnée, saucisserie, transformation à chaud, salaison, séchage.
- **CONDITIONNEMENT** : Mise sous vide possible

Services :

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

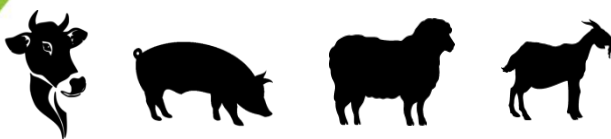


394 CHEMIN DE LA BOUCHAROTTE / 42320 ST CHRISTO EN JAREZ

 Tel : 06 64 23 54 54

 Mail : florentchapelle@yahoo.fr

PANIER GOURMAND



Profil :

standard



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

Accepte de nouveaux utilisateurs avec des petits volumes.

➤ **DECOUPE** : Découpe sous forme de caissette ou au détail.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		✓	✓	✓

➤ **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.



RESSINS / 42720 NANDAX

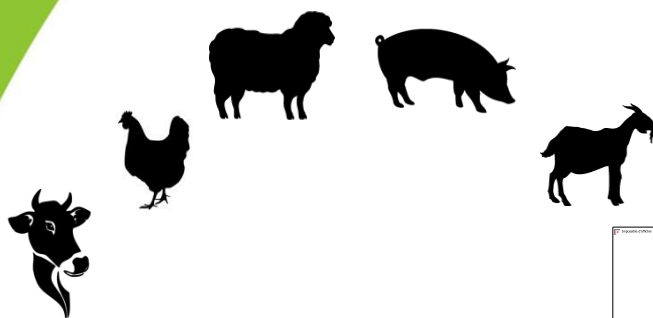


Tel : 04 77 23 70 92



Mail : panier-gourmand.ressins@cneap.fr

BOUCHER PRESTATAIRE (42)

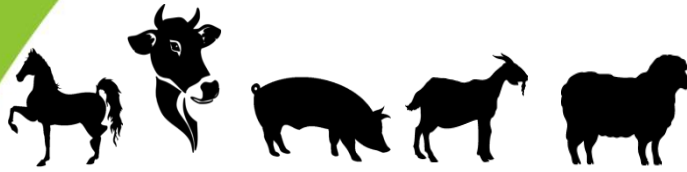


ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	
Prestation de service pour les éleveurs en circuits courts : bouchers indépendants		

Pour toute information supplémentaire, contactez le boucher directement

<i>Nom – Prénom</i>	<i>Contact</i>	<i>Informations complémentaires</i>
COLAS Hubert	04 77 64 50 58 06 33 64 18 41 hubertcolas@orange.fr	Service de transport pour les carcasses possible –Travaille dans son propre atelier et propose de la prestation en découpe et en conditionnement sous vide – Accepte de nouveaux utilisateurs.

LES SAVEURS LYONNAISES



Profil :



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
		✓

Accepte de nouveaux utilisateurs.

- **TRANSFORMATION A FAÇON** : (majoritairement en porc) Préparation à base de viande assaisonnée, transformation à chaud, toute préparation sous autoclave et préparation de terrines et plats cuisinés.
- **CONDITIONNEMENT** : Sous forme de conserve exclusivement.

Services :

→ Les agriculteurs doivent apporter la viande déjà désossée.



Mr GRANJON / ZA DES ANDRES / 30 RUE DU CHAPITRE / 69126 BRINDAS

☎ Tel : 06 99 56 22 01

✉ Mail : lessaveurslyonnaises@gmail.com

Site internet : saveurs.lyonnaises.free.fr/

SARL LES P'TITS PLATS D'DENIS



Agneaux / Chevreaux possible

Profil :



Accepte de nouveaux utilisateurs.

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
		✓

➤ **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 CAVIAR	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.

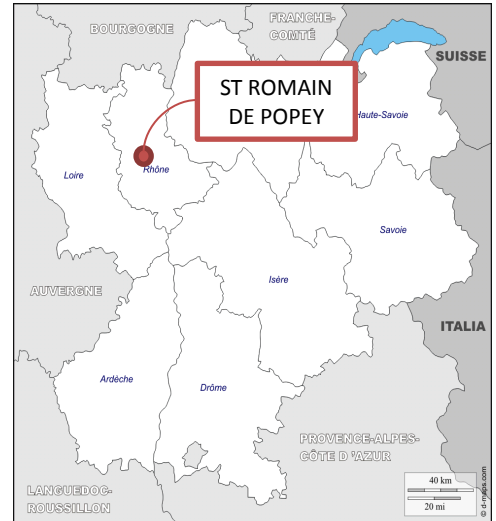


Denis LAMBERT / 22 CHEMIN DU PUIITS PERRET / 69210 ST-PIERRE LA PALUD

Tel : 09 66 80 69 05 / 06 25 07 39 00

Mail : ptitsplats@voila.fr

ABATTOIR RHÔNE OUEST



Profil :



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

ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓		
100% du volume en prestation de service (60% pour un grossiste et 35% pour les bouchers-éleveurs abatteurs)		

Accepte de nouveaux utilisateurs avec des petits volumes.

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.



Danielle COUBLE (Directrice) / ZA LA POSTE / 69490 ST ROMAIN DE POPEY

Tel : 04 74 26 80 10

Mail : d.couble@orange.fr

PERNOT LIONEL



Profil :



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 A FAÇON** : 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.



PERNOT Lionel / 150 chemin des Razès / 69530 ORLIENAS



Tel : 06 86 89 24 10



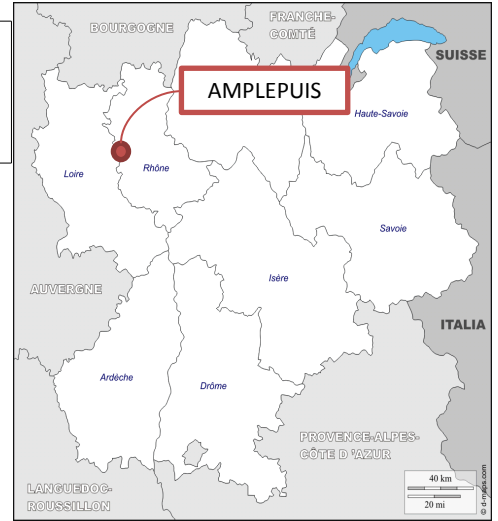
Mail : pernot.lionel@neuf.fr

LES DELICES PAYSANS DU VAL DE REINS



Profil :

standard



	ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
Volailles	✓	✓	✓
Boucherie		✓	✓

L'atelier propose une adhésion à l'outil ou la possibilité de faire de la location ou de la prestation de service sans être adhérent

En recherche d'utilisateurs (pour la découpe et stérilisation).

ABATTAGE :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VOLAILLES			✓		
LAPINS	✓				

DECOUPE : Pour toutes les espèces en caisse ou au détail (Bovins, porcs, caprins, ovins et volailles)

TRANSFORMATION : Tous types de transformation à base de porc, gros bovins, veaux, caprins, ovins et volailles

CONDITIONNEMENT : Mise sous vide, colis, stérilisation (bocaux) et étiquetage.

Fonctionnement :

→ 30 producteurs adhérents et 9 utilisateurs de l'outil actuellement.



AVENUE JEAN MOOS / 69550 AMPLEPUS

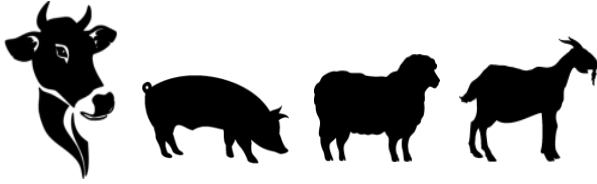


Tel : 09 67 22 26 79 de 9h00 à 12h00.



Mail : delicespaysans69@orange.fr

ASSOCIATION DES VIANDES DE PRODUCTEURS REUNIS



Profil :



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
	✓	✓
Environ 30% du volumes réalisé par la structure l'est par l'intermédiaire de la location des locaux.		

Accepte de nouveaux utilisateurs pour des petits volumes.

- **ABATTAGE** : Les animaux peuvent venir de 4 abattoirs différents : Saint Etienne Charlieu (Andrézieux Bouthéon sous peu), St Romain de Popey et Corbas.
- **DECOUPE** : Bovins et veaux à la caisse ou au détail.
- **TRANSFORMATION** : Saucisserie.

Services :

→ 2 bouchers du groupement d'employeur départemental travaillent dans l'atelier et peuvent louer leurs services pour les éleveurs s'ils n'ont pas assez de salariés.



LE PONT ROMPU / 69700 St ANDEOL LE CHATEAU

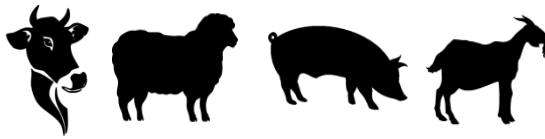


Tel : 04 78 48 77 00



Mail : apvr@orange.fr

SAINT LAURENT VIANDES



Profil :



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

Accepte de nouveaux utilisateurs.

- **DECOUPE A FAÇON** : Possible à la caisse ou au détail
- **TRANSFORMATION A FAÇON** : 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 :

- Saint Laurent Viandes est abatteur dans les abattoirs La Talaudière, Saint Romain de Popey et le nouvel abattoir de proximité d'Andrézieux-Bouthéon (tarifs disponibles sur demande).
- Transport possible entre l'abattoir et l'atelier de découpe.



ZA LES MAISONS NEUVES / 69930 SAINT LAURENT DE CHAMOUSSET



Tel : 04 74 70 56 15

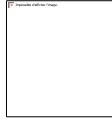
Mail : laurent-slv@voila.fr

ABATTOIR DE CORBAS

Cibeval



Profil :



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



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

Accepte de nouveaux utilisateurs.

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

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

DECOUPE : Les 4 chevillards qui utilisent l'abattoir vont avoir leurs propres salles de découpe et l'abattoir propose d'en créer une pour les éleveurs en circuits courts. La prestation de découpe peut aussi être réalisée par l'atelier Sopacel (Les viandes Limousines) à Saint Romain de Popey.



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



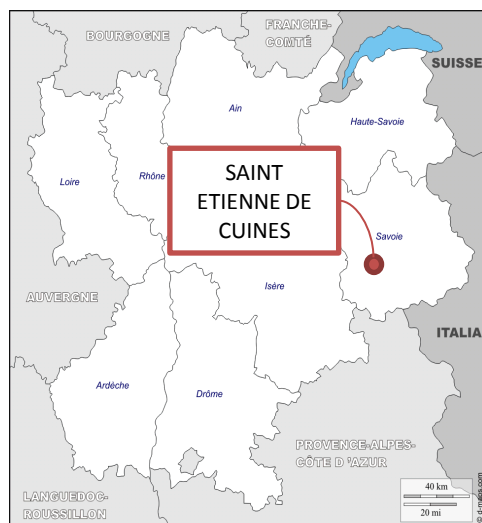
Tel : 04 78 20 74 14

Mail : direction.cibeval@orange.fr

ABATTOIR DE LA MAURIENNE



Profil :



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓		
32% 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	✓	✓		✓	

Services :

→ La découpe (en caisse ou au détail) et la transformation (Salle de cuisson disponible pour des pâtés (non autouclavés) et de la saucisserie) peuvent être réalisées dans les locaux de l'abattoir de Chambéry.



ROUTES DES ILES / 73130 SAINT ETIENNE DE CUINES

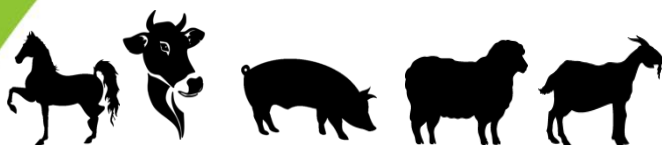


Tel : 04 79 56 27 87

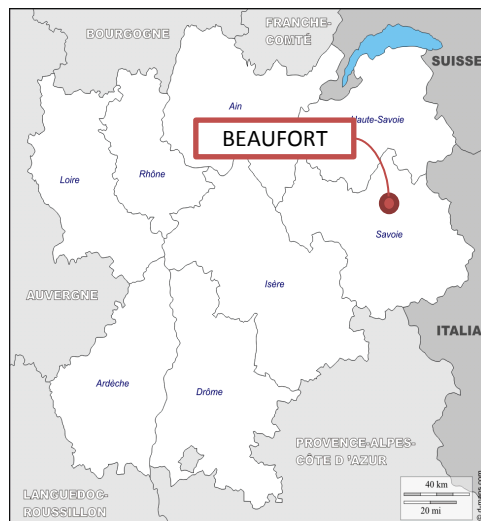


Mail : abattoirmaurienne@wanadoo.fr

ABATTOIR DU BEAUFORTAIN



Profil :



ABATTAGE	DECOUPE	TRANSFORMATION
✓	✓	
66% de l'activité est faite en prestation de service des éleveurs en circuits courts.		

Accepte de nouveaux utilisateurs.

ABATTAGE :

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

DECOUPE : Sous forme de caissettes et au détail possible.

CONDITIONNEMENT : Sous vide possible.

Services :

→ Caissettes pouvant être récupérée dans un des points de vente de la coopérative laitière du Beaufortain à Gilly sur Isère, Chambéry, Saint Jeoire-Prieuré, Sevrier et Paris.



SICA VIANDE DU BEAUFORTAIN / ZA de Marcôt / BP 29 / 73270
BEAUFORT SUR DORON

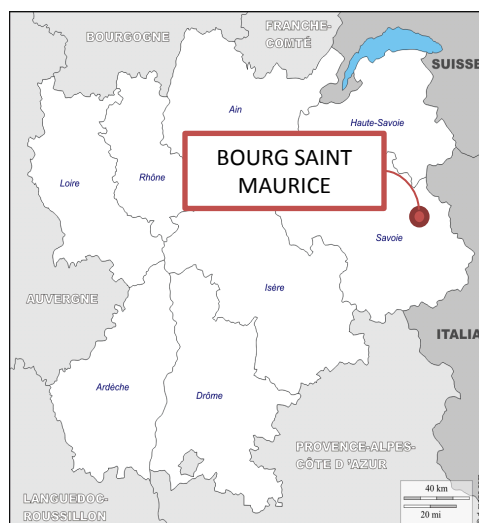


Tel : 04 79 38 70 88 (Bureau) / 04 79 38 38 42 (Abattoir)

ABATTOIR DE BOURG SAINT MAURICE



Profil :



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

Accepte de nouveaux utilisateurs.

ABATTAGE :

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

(En Juin-Juillet-Aout-Septembre : abattage une fois toutes les deux semaine le lundi)

DECOUPE : En caissette.

CONDITIONNEMENT : Sous vide possible.

Services :

→ Les colis peuvent être retirés tous les vendredis de 8h à 12h.



ZA LES COLOMBIÈRES / 73700 BOURG SAINT MAURICE

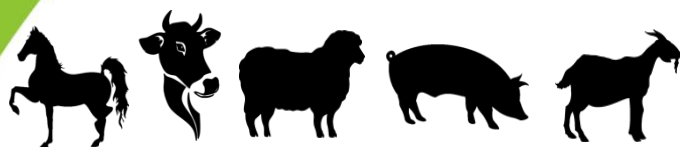


Tel : 04 79 41 06 81 (Secrétariat de l'abattoir)



Mail : geda.seez@wanadoo.fr

ABATTOIR DE MEGEVE



Profil :



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

En recherche de nouveaux utilisateurs.

ABATTAGE :

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

(L'abattage le mercredi n'est réalisé qu'en automne)

DECOUPE : En caissette ou au détail possible.

Services :

- Le transport des animaux vivants est possible.
- La transformation sous forme de saucisserie et pâtés peut se faire par un prestataire de service.
- Il existe un drive pour des commandes en ligne à retirer dans des points relais : <http://www.saveursdenosmontagnes.fr/>



101 CHEMIN DES GRANDES SOURCES / 74120 MEGEVE



Tel : 04 88 72 88 65



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