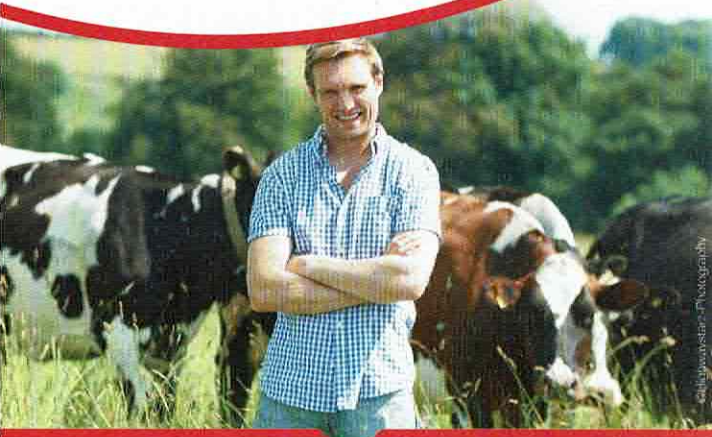


LE TRAIT D'UNION ENTRE ÉLEVEURS & BOUCHERS



© Philippe Lestep - Photography

NOS PRESTATIONS DE MISE EN RELATION ÉLEVEURS/DISTRIBUTEURS

- > Rencontre avec un commercial pour planification de vos besoins annuels, trimestriels, mensuels,
- > Appel hebdomadaire du commercial de l'abattoir pour vérification de vos besoins;
- > Tri et abattage d'animaux en fonction de votre demande ;
- > Mise à disposition de la communication Viandes de Touraine et d'Anjou (VTA) pour vos consommateurs



TRAVAILLONS ENSEMBLE DÈS AUJOURD'HUI !

SCIC ABATTOIR BOURGUEILLOIS SERVICES

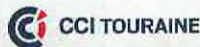
Parc d'activités de Benais-Restigné

8, rue du Lane 37140 Restigné

Tél. 02 47 95 68 17 - scicabs@orange.fr

HORAIRES :

- > Abattage : lundi, mardi, mercredi : 6h30 - 13h00
- > Accueil : du lundi au vendredi : 8h00 - 13h00
- > Livraison : mercredi, jeudi, vendredi selon tournée



Viandes de Touraine et d'Anjou

L'ABATTOIR & son atelier de DÉCOUPE

TRAÇABILITÉ
QUALITÉ
PLUS-VALUE
PROXIMITÉ



Création : Céline Morissameud - Impression : ITF Imprimeurs

© 2011

NOS VALEURS



LA TRAÇABILITÉ

Chaque animal est repéré par un numéro d'identification et un code de transformation qui garantissent une traçabilité totale de votre animal et de ses abats

LA QUALITÉ

La prise de rendez-vous et les cadences raisonnables d'abattage permettent de limiter le temps d'attente de vos animaux et favorisent une prestation et une viande de qualité

LA PLUS-VALUE

En choisissant de commercialiser vos animaux en circuits courts, vous retrouvez des prix rémunérateurs. Vous augmentez la rentabilité de vos exploitations sans investissements supplémentaires

LA PROMIXITÉ

A travers votre participation de coopérateur, vous contribuez au développement de votre abattoir et vous pouvez bénéficier de conseils adaptés à vos besoins.

- > Abattoir et atelier de découpe agréés CE
- > Abattoir agréé Agriculture biologique
- > Présence des services vétérinaires tous les jours d'abattage



NOS PRESTATIONS POUR RÉPONDRE À VOS ATTENTES

L'ABATTOIR

NOS PRESTATIONS D'ABATTAGE

pour enlèvement ou livraison (SUR-RENDEZ-VOUS)

- Bovin** : prestation d'abattage, découpe en 10 morceaux (5 par demi-carcasse)
- Veau/Porc** : prestation d'abattage, découpe en 2 ou en 4 selon poids de carcasse
- Ovin/Caprin/Chevreau/Porcelet** : prestation d'abattage
- Equin** : prestation d'abattage (envoi des documents administratifs au préalable pour vérification)
- Gibier d'élevage** : abattage réalisé chez l'éleveur (avec un certificat vétérinaire d'inspection) et expédition à l'abattoir dans l'heure

- > Possibilité d'enlèvement de vos animaux par un prestataire lors de tournées organisées (sur demande)
- > Les taxes professionnelles réglementaires sont à votre charge
- > Pour garantir une température de vos viandes optimisant leur conservation, nous les conservons au minimum : 48 heures (bovins/équins), 24 heures (autres)

NOS PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES (TARIF EN SUPPLÉMENT)

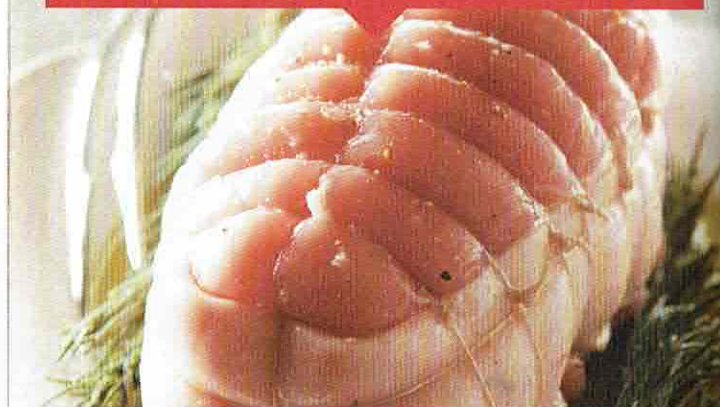
- Veau** : tête, pieds, fraise
- Bovin** : panse, pieds
- Ovin/Caprin** : fente en 1/2 carcasse sur adulte
- Porc** : menu, sang

NOS PRESTATIONS DE LIVRAISON FRIGORIFIQUE

- > Livraison de vos carcasses dans une tournée organisée pour mutualiser les coûts
- > Livraison des carcasses ou morceaux en fonction de la réglementation du travail



L'ATELIER DE DÉCOUPE



NOS PRESTATIONS DE DÉCOUPE EN MUSCLE Pour limiter vos contraintes réglementaires et vous faire gagner du temps

- > Retrait de la colonne vertébrale, des matières à risque sensible (MRS) avec mise sous vide des pièces de viande possible
- > Découpe en prêt à découper (PAD)
- > Découpe semi-paré ou paré de vos carcasses

NOS PRESTATIONS DE DÉCOUPE EN COLIS Pour votre autoconsommation ou votre vente directe

- > Réalisation de colis de viandes de 5 ou 10 kg avec panachage des morceaux à bouillir, à rôtir et à braiser
- > Transformation en steak haché de bœuf
- > Transformation en saucisses de bœuf, veau, porc et merguez de bœuf, ovin, caprin
- > Possibilité de colis par type de produit pour les professionnels : steak, bourguignon, sauté, rôti...
- > Possibilité d'emballage sous vide et d'étiquetage à votre nom
- > Conseils pour optimiser votre transformation de carcasse
- > Bilan de vos carcasses découpées
- > Origine de votre viande et de vos abats garantie, respect de la réglementation