

Les outils d'abattage et de transformation dans l'Aude - 2021

	Abattoir de Quillan	Atelier de découpe Rimbault à Couiza	CUMA de la Vallée de l'Hers à Salles-sur-l'Hers	Les Mexicots à Mireval-Lauraguais
Activité	Abattage Pas de découpe (sortie en carcasses ou demi-carcasses)	Découpe et transformation	Abattage, découpe et transformation	Abattage, découpe et commercialisation
Type d'animaux abattus/transférés	Bovins Ovins Porcs Caprins Equins	Bovins Ovins Porcs Caprins	Volailles, canards (abattage, découpe, transfo), porcs, truites (transformation)	Volailles, canards, lapins
Volumes	Agréé pour 500T Tonnage réel de 450T/an	260 t/an en majorité des bovins	30 000 à 35 000 volailles / an 5 000 canards / an cadence de 120 volailles / heure	Capacité d'abattage max : 1500 à 2000 volailles/jour Actuellement : 1000 volailles et 300 pintades / semaine 170 lapins / semaines 60 canards / semaines + abattage à façon pour 1 éleveur
Certification bio ?	oui	oui	oui	Abattage à façon 1 éleveur AB
Nombre d'éleveurs	263 adhérents à l'abattoir	150 éleveurs (rayon : 100 km) dont une cinquantaine en AB	Une trentaine d'adhérents	Association des Producteurs de Volailles du Lauraguais (8 éleveurs) + quelques éleveurs
Fonctionnement (prestation, jours)	7 salariés L'éleveur appelle une semaine avant l'abattage pour programmer (dernier délais le vendredi de la semaine précédente), les animaux sont rentrés la veille et abattus le matin Journées d'abattage : >lundi : porc, vaches et veau, >mardi : ovins, >mercredi et jeudi : bovins	8 salariés Bovins : découpe, steak haché et saucisserie Ovins : découpe, saucisses et merguez Porcs : découpe, charcuterie cuite et sèche Caprins : découpe	Fonctionnement adossé à un Groupement d'employeurs de 7 salariés qui fournissent un appui sur l'abattage et la transformation Atelier de découpe et de transformation dont autoclave Abattage 2 matinées par semaine	9 salariés >lundi et mardi : 2 matinées d'abattage par semaine à une cadence de 400 volailles / heure >mercredi et jeudi : découpe et commande >vendredi et samedi : livraisons
Projets 2021 et moyen terme	Mise aux normes de la chaîne, du frigo, de la bouverie et de la partie dédiée au personnel	Achat d'une thermoformeuse supplémentaire, 2 ^{ème} balance automatique, agrandissement séchoir	Projets d'agrandir et de moderniser la partie abattage	Du fait de leur départ à la retraite en 2022, les gérants réfléchissent à la transmission de l'outil et possibilité de développer la prestation de service
Coordonnées	Christine Poursel, directrice 04 68 20 24 20 abattoir11@gmail.com	Thierry Rimbault, gérant 04 68 74 03 11 atelier-de-decoupe@orange.fr	Thierry Leguevaques, Président 04 68 60 35 99 thierryleguevaques@orange.fr	Jean-Jacques Mounié, co-gérant 04 68 23 09 66 les.mexicots@orange.fr