



Abattoirs et ateliers de découpe bio en Aveyron : pour une commercialisation en circuits courts

Dans un contexte de croissance de consommation et de production de la viande biologique, **la vente directe**, avec 12% des volumes de viandes commercialisé en 2012 (Agence bio), **est un mode de commercialisation de plus en plus apprécié par les consommateurs.**

C'est pourquoi aujourd'hui **bon nombre d'éleveurs se tournent aujourd'hui vers les circuits courts.** De plus ce mode de commercialisation peut être **plus rémunérateur pour le producteur, si les coûts de production sont cependant maîtrisés.**

Cependant il faut impérativement passer par des **opérateurs bio pour réaliser l'abattage et la découpe de leurs animaux.**

Sur le département aveyronnais, la tendance nationale se vérifie avec un réseau de prestataires certifiés bio qui accompagnent ce marché en pleine croissance.

Aujourd'hui devant la multiplicité des services et des interlocuteurs, nous avons souhaité faire le point sur les différents interlocuteurs proposant des services aux éleveurs bio désireux de développer une commercialisation en circuit court.



Attention à la qualité de la découpe car elle conditionne en grande partie le goût de la viande (Web)



Les opérateurs doivent également se convertir si ils souhaitent travailler la viande bio* (APABA)

Vous trouverez dans cette fiche:

1. **le nom des entreprises certifiées bio** ainsi que les différents services proposés
2. **leur emplacement géographique** pour intégrer le critère de proximité dans vos choix
3. **leurs coordonnées téléphoniques** et adresses en dernière page.

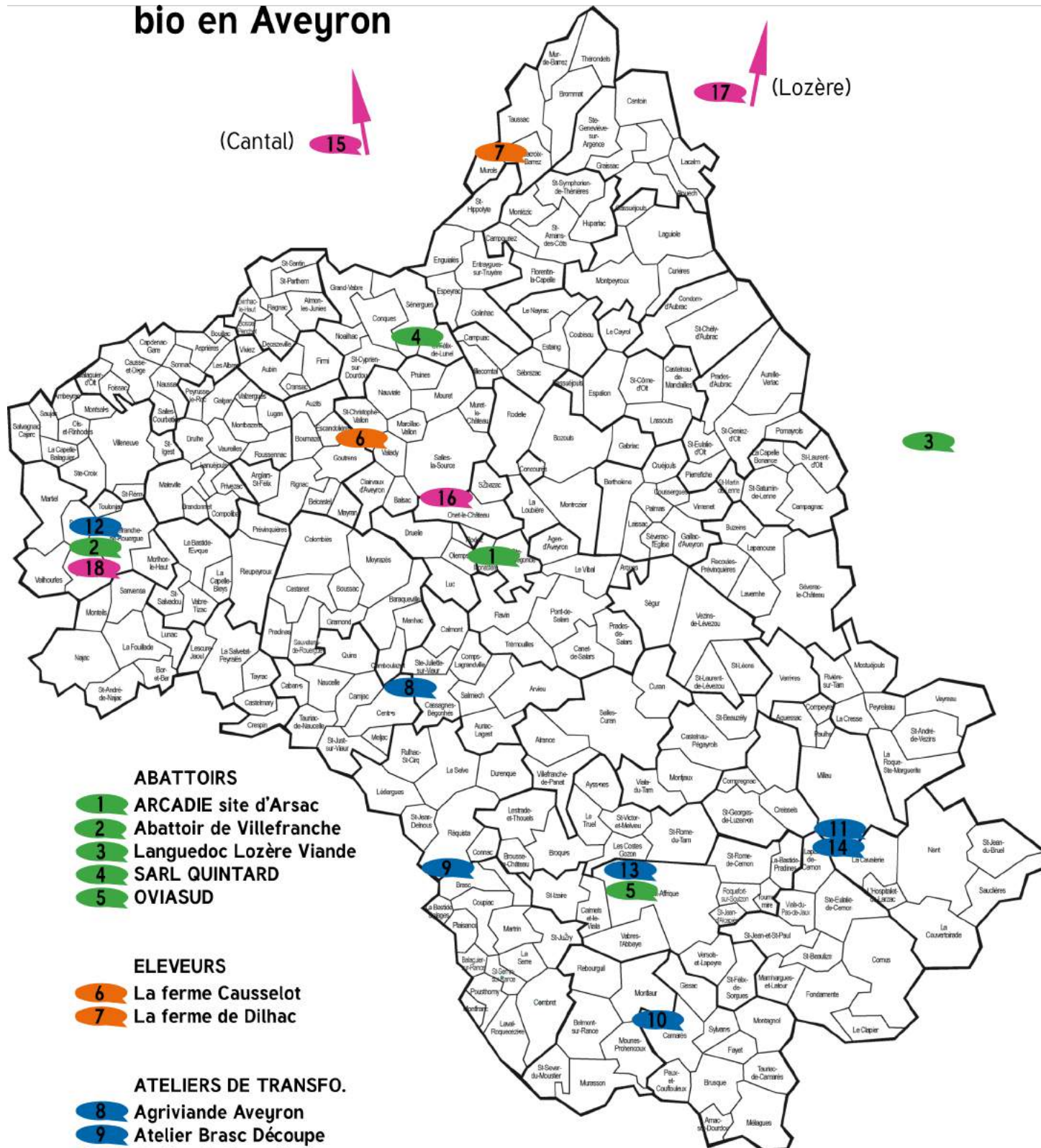
Attention, les informations présentées dans ce document ont été recueillies fin 2013. **Il est fort probable que cette liste d'opérateurs évolue** avec le temps.

*Voir la fiche «convertir un abattoir ou un atelier de découpe en bio» disponible gratuitement à l'APABA

Prestations	Bovins	Ovins Caprins	Porcins	Equidés	Volailles
Abattage	- Arcadie SO - EPL La Roque - Abattoir de Villefranche - OVIASUD - Languedoc Lozère viande	- Arcadie SO - EPL La Roque - Abattoir de Villefranche - OVIASUD - Languedoc Lozère Viande	- Abattoir de Villefranche - Languedoc Lozère Viande		- SARL QUINTARD (poulet et pintade uniquement)
Découpe	- AGRIVIANDE - Arcadie SO - Atelier de Camares - Ferme de Dilhac - EPL La Roque - SADEVIA - Charcuterie des grands Causses - OVIASUD (bio en cours) - La ferme Causselet - Atelier Brasc - Languedoc Lozère Viande - EPL Saint Flour - EPL Aurillac - EPL Beaugard	- AGRIVIANDE - Arcadie SO - Atelier de Camares - EPL La Roque - SADEVIA - Charcuterie des grands Causses - OVIASUD (bio en cours) - La ferme Causselet - Atelier Brasc - Languedoc Lozère Viande - EPL Saint Flour - EPL Aurillac - EPL Beaugard	- AGRIVIANDE - Atelier de Camares - Ferme de Dilhac - EPL La Roque - Atelier Brasc - Languedoc Lozère Viande - EPL Saint Flour - EPL Aurillac - EPL Beaugard	- Atelier de Camares - Atelier Brasc - EPL Aurillac - EPL Beaugard	- SADEVIA (autruche uniquement) - Atelier Brasc - EPL Aurillac
Transformation Charcuterie	- Ferme de Dilhac - EPL La Roque - SADEVIA - Charcuterie des grands Causses - Tranchage de la Jasse (uniquement tranchage) - La ferme Causselet - Atelier Brasc - Languedoc Lozère Viande - EPL Saint Flour - EPL Aurillac - EPL Beaugard	- EPL La Roque - SADEVIA - Charcuterie des grands Causses - Tranchage de la Jasse (uniquement tranchage) - La ferme Causselet - Atelier Brasc - Languedoc Lozère Viande - EPL Saint Flour - EPL Aurillac - EPL Beaugard	- Conserverie Papillon Marmus (paté et terrine uniquement) - Ferme de Dilhac - EPL La Roque - Tranchage de la Jasse (tranchage uniquement) - Atelier Brasc - Languedoc Lozère Viande - EPL Saint Flour - EPL Aurillac - EPL Beaugard	- Tranchage de la Jasse (uniquement tranchage) - Atelier Brasc - EPL Aurillac - EPL Beaugard	- Conserverie Papillon Marmus (paté et terrine uniquement) - SADEVIA (autruche uniquement) - Tranchage de la Jasse (uniquement tranchage) - Atelier Brasc - EPL Aurillac
Plats cuisinés et Stérilisation à chaud	- Ferme de Dilhac - EPL La Roque - Atelier Brasc - La ferme Causselet - EPL Saint Flour - EPL Aurillac - EPL Beaugard	- EPL La Roque - Atelier Brasc - La ferme Causselet - EPL Saint Flour - EPL Aurillac - EPL Beaugard	- Ferme de Dilhac - EPL La Roque - Atelier Brasc - EPL Saint flour - EPL Aurillac - EPL Beaugard	- Atelier Brasc - EPL Aurillac - EPL Beaugard	- Atelier Brasc - EPL Aurillac
Dénomination steak haché	- Atelier de Camares	- Atelier de Camares	- Atelier de Camares	- Atelier de Camares	
Stockage frigo (le plus souvent pour 1 semaine maximum)	- Atelier de Camares - Ferme de Dilhac - EPL La Roque - Abattoir de Villefranche - Charcuterie des grands Causses - La ferme Causselet - Languedoc Lozère Viande - EPL Saint flour - EPL Aurillac	- Atelier de Camares - EPL La Roque - Abattoir de Villefranche - Charcuterie des grands Causses - La ferme Causselet - Languedoc Lozère Viande - EPL Saint Flour - EPL Aurillac	- Atelier de Camares - Ferme de Dilhac - EPL La Roque - Abattoir de Villefranche - Languedoc Lozère Viande - EPL Saint Flour - EPL Aurillac	- Atelier de Camares - EPL Aurillac	EPL Aurillac
Livraison	- Atelier de Camares - Atelier Brasc - EPL Beaugard	- Atelier de Camares - Atelier Brasc - EPL Beaugard	- Atelier de Camares - Atelier Brasc - EPL Beaugard	- Atelier de Camares - Atelier Brasc - EPL Beaugard	- Atelier Brasc
Surgélation	- Atelier de Camares - La ferme Causselet - EPL Saint Flour	- Atelier de Camares - La ferme Causselet - EPL Saint Flour	- Atelier de Camares - EPL Saint Flour	- Atelier de Camares	

Répartition géographique des opérateurs viande certifiés bio en Aveyron

bio en Aveyron



ABATTOIRS

- 1 ARCADIE site d'Arsac
- 2 Abattoir de Villefranche
- 3 Languedoc Lozère Viande
- 4 SARL QUINTARD
- 5 OVIASUD

ELEVEURS

- 6 La ferme Causselet
- 7 La ferme de Dilhac

ATELIERS DE TRANSFO.

- 8 Agriviande Aveyron
- 9 Atelier Brasc Découpe
- 10 Atelier de Camarès
- 11 Conserverie Papillon Marmus
- 12 SADEVIA
- 13 Charcuterie des grands Causses
- 14 Tranchage de la Jasse

ATELIERS PEDAGOGIQUES

- 15 EPL Aurillac
- 16 EPL La Roque
- 17 EPL Saint Flour
- 18 EPL BEAUREGARD

Contacts des opérateurs:

1. Arcadie sud ouest

Site d'Arsac
Abattoir ZI d'Arsac
12850 SAINTE RADEGONDE
05.65.77.67.40

2. Abattoir de villefranche

ZI La madeleine
Av du 8 mai 1945
12200 VILLEFRANCHE DE ROUER-
GUE
05.65.65.28.30

3. Languedoc Lozère Viande

Zone artisanale Village
48230 CHANAC
04.66.48.29.48

4. Sarl quintard

Lacamp
12320 SAINT FELIX DE LUNEL
05.65.44.50.37

5. Oviasud

1085 av Georges Pompidou
12400 SAINT AFFRIQUE
05.65.98.12.81

6. La ferme Causselet

30 VALADY
05.65.72.65.55

7. La ferme de Dilhac

Dilhac
12600 LA CROIX BARREZ
05.65.66.19.78

8. Agriviande aveyron

Rue Aries
12120 CASSAGNES BEGONHES
05.65.46.22.30

9. Atelier Brasc

Le bourg
12550 BRASC
05.65.49.19.95

10. Atelier de Camarès

12 ZA de Bel air
12360 CAMARES
05.65.99.49.11

11. Conserverie Papillon

Marmus
ZAE Millau Sud
12230 LA CAVALERIE
09.65.14.31.73

12. Sadevia

Abattoir Zone Industrielle
12200 VILLEFRANCHE DE
ROUERGUE
05.65.45.25.53

13. Charcuterie des grands Causse

Abattoir Rte de Brenac
12400 SAINT AFRIQUE
05.65.49.20.32

14. Tranchage de la Jasse

Parc d'activité Millau Larzac
12230 LA CAVALERIE
05.65.62.45.50

15. EPL Aurillac Lycée Général et Technologique Pompidou

rue Salers
15000 AURILLAC
04.71.46.26.60

16. EPL la Roque

Le hall technologique
La roque rte d'Espalion
12850 ONET LE CHATEAU
05.65.77.75.00

17. EPL Saint-Flour Lycée Professionnel Louis Mallet

Volzac
15100 SAINT-FLOUR
04.71.60.08.45

18. EPL Beauregard Cote du Mas Bonnet

BP 413
12200 VILLEFRANCHE DE
ROUERGUE
05.65.65.15.70

Corédigé par Benoit Pagès et Pierre Boisseleau (APABA) en 2013

4



FRAB Midi-Pyrénées - Fédération régionale des agriculteurs biologiques
61 allée de Brienne - BP 7044 - 31069 Toulouse Cedex
Tel/Fax : 05 61 22 74 99 - frab@biomidipyrenees.org - www.biomidipyrenees.org

