

Fiche Procédure

Abattoir Die + Découpe à Die

Vous répondez à la consultation (appel d'offre) reçu **via Agrilocal**, en faisant une proposition de devis avec les éléments suivants :

1

- Quantité
- Prix
- Préciser que la quantité peut varier de +/- x% (ne pas dépasser 15%)
- Si la date de livraison est trop proche, préciser quel délais vous pouvez assurer

L'atelier de découpe de Die n'étant pas agréé, il est nécessaire de faire une demande de dérogation à l'agrément pour vendre de la viande de chèvre à un restaurant collectif (vente indirecte, voire précisions dans le guide de procédure)



2

Attendre la confirmation de commande par le collègue

3

Caler l'abattage et la découpe : la chaîne d'abattage de Die ne fonctionne que le lundi
Appeler **M. Jean Louis ZARZOZO** (Boucher-Tâcheron) la semaine précédente pour annoncer le nombre de chèvres à découper et s'assurer de la place dans le planning :

Tel : 04 75 21 20 14 / 06 75 10 19 50

Si moins de 3 chèvres, amener les animaux le lundi matin avant 7h

Si plus de 3, appeler **Damien MATHIEU** pour savoir à quelle heure il faut arriver à l'abattoir. (Tel : 04 75 21 36 50)

Si souhait d'amener les animaux la veille : vérifier auprès de Damien MATHIEU que c'est possible

4

La découpe a lieu le jeudi ou le vendredi (**c'est M. ZARZOZO** qui précise le jour exact) : vous devez être présent pour emballer, étiqueter la viande et participer au nettoyage de l'atelier (c'est ce qui permet un coût de découpe plus faible).

Vous devez fournir sacs sous vide et cartons d'emballage

Vous devez avoir suivi une formation à l'hygiène et à l'utilisation des machines

Vous devez signer une convention avec la SARL Abattoir du Diois

En attendant la formation ou pour de petits lots ou des abattages très occasionnels, le boucher ou un collègue éleveur expérimenté peut emballer pour vous

5

La livraison : l'atelier de découpe de Die n'ayant pas de service livraison : vous devez assurer vous-même la livraison de la viande au collègue (une glacière isotherme avec des pains de glace, sur 80km ou 2h maxi, suffisent)

6

L'abattoir vous envoie la facture pour l'abattage et la location de la salle de découpe et le découpeur vous envoie la facture pour son travail de découpe (/kg carcasse)

7

Vous envoyez votre facture au collègue :

nombre de kilos de viande livré X prix au kg proposé dans le devis

TVA 5,5%