

## Pour + d'infos

06 72 73 83 26  
Coordonnées GPS  
48.626100,1.819711  
ZA Bel Air la Forêt  
Rue Jacqueline Auriol  
78125 GAZERAN

« La viande est

une valeur sûre

de l'équilibre alimentaire

et une source

de nutriments précieux

pour la santé. »

Qualité  
Prix Goût  
**sécurité**  
alimentaire  
Proximité  
Tracabilité



## L'atelier de découpe & transformation de viande

Un outil unique au service  
des circuits courts franciliens

## L'atelier de découpe pour l'éleveur

La SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) effectue un travail de découpe, de transformation et de conditionnement, de qualité et de précision pour la vente à la ferme de ses adhérents.

### Les services :

Le piéçage : découpe de viande, préparation du produit final.  
La transformation sous forme de produits frais, en bocaux, en produits séchés, etc.  
Le conditionnement sous vide : emballage thermoformé sous vide et le colisage de la viande.  
L'étiquetage et emballage de chaque morceau de viande afin d'assurer la traçabilité des produits.  
La livraison des colis préparés au producteur, adaptés à la vente directe.

### Les + :

Des salariés qualifiés : un boucher dédié à la découpe et un préparateur chargé de la mise sous vide, du colisage et du nettoyage.  
Economies d'échelles pour l'éleveur.  
Traçabilité garantie.  
Prestation 100% personnalisée, adaptée à la vente à la ferme.  
L'atelier appartient au collectif d'éleveurs.



## Soutenir

les éleveurs  
et l'agriculture locale,  
c'est participer au

## dynamisme

des territoires ruraux,  
un acte citoyen  
pour une juste

## rémunération

du producteur...  
et un lien retrouvé avec  
l'origine de notre alimentation.

## La vente directe pour le consommateur

Pour satisfaire au mieux le consommateur final, la priorité de la SCIC et des éleveurs est de respecter l'hygiène, la traçabilité et la sécurité alimentaire.

### Acheter sa viande directement au producteur pour bénéficier :

- ✓ d'une viande de haute qualité, gustative et de première fraîcheur,
- ✓ de la découverte du mode d'élevage,
- ✓ d'un contact direct avec le producteur,
- ✓ d'un produit de proximité, de conseils sur les produits achetés et le choix de la viande et sa préparation.

### Tracabilité : la garantie d'une viande suivie.

- ✓ Suivre le cheminement d'un animal, du pré à l'assiette,
- ✓ Garantir au consommateur l'origine de sa viande.