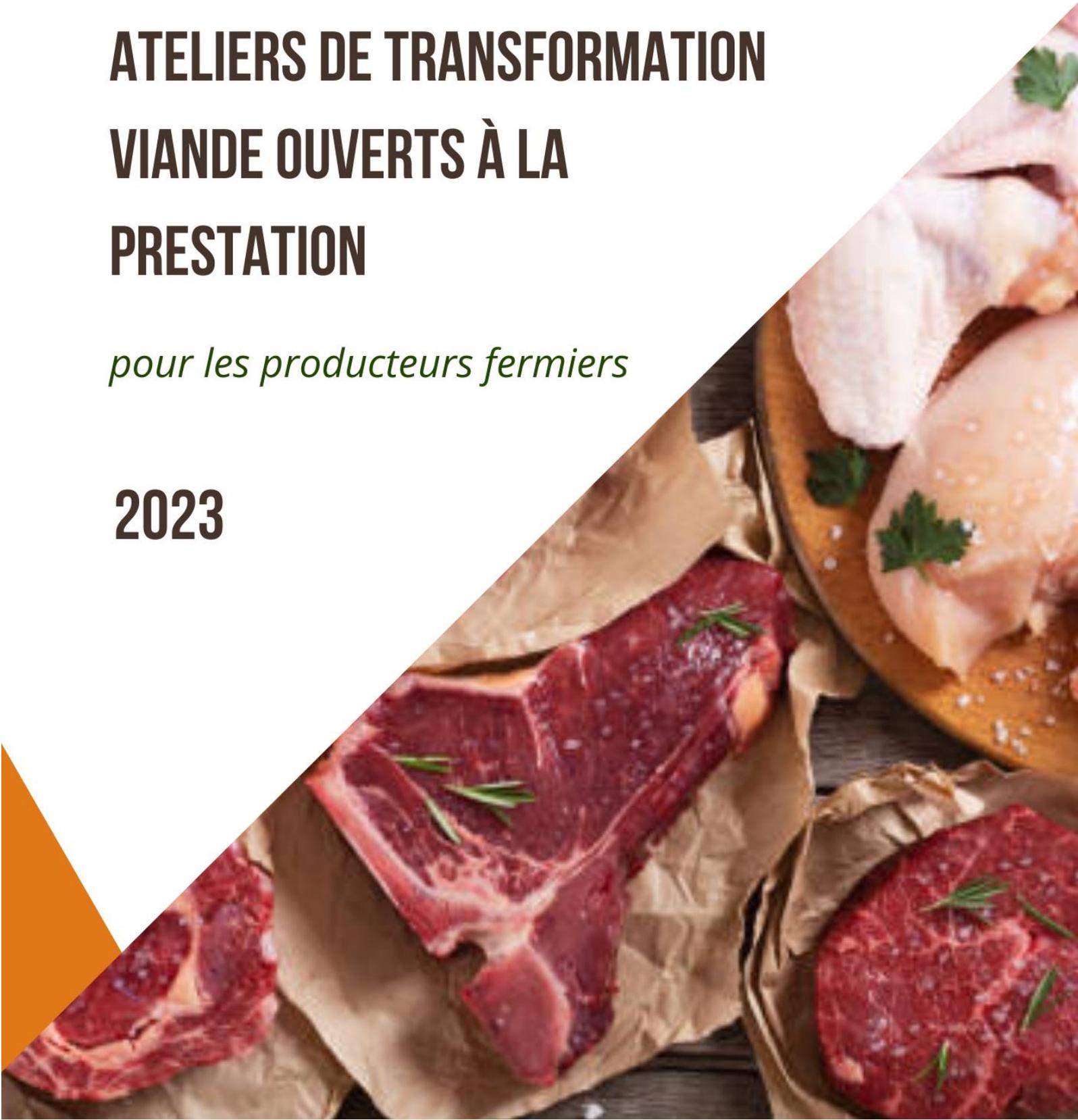




ATELIERS DE TRANSFORMATION VIANDE OUVERTS À LA PRESTATION

pour les producteurs fermiers

2023





Chers producteurs,

Cet annuaire a été réalisé pour vous par notre stagiaire de l'été 2023. L'objectif est de pouvoir présenter les ateliers de transformations viande ouverts à la prestation pour les producteurs fermiers des départements de la Vienne et des Deux-Sèvres.

Nous sommes donc allés à leur rencontre pour présenter au mieux leur travail sous forme d'un CV. Ces informations ne sont pas exhaustives, et peuvent évoluer. C'est pourquoi, il est nécessaire de contacter les artisans pour tout complément d'informations.

Nous avons aussi mis à l'honneur les acteurs qui travaillent actuellement sur la création de nouveaux ateliers de transformation viandes, qui sont le futur de la transformation de produits carnés sur notre territoire.

Cet annuaire s'ancre au cœur du projet du Collectif Fermier du Poitou dans sa volonté de développer les circuits court dans le Poitou en créant des outils utiles à votre développement et vos ambitions professionnelles.

En espérant que cet annuaire vous aidera,

Respectueusement,

Le Collectif Fermier du Poitou,

Philippe BAUDOUIN, Co-Président, le 25/08/2023
La Crèche

NB : Si vous êtes un atelier de transformation viande qui travaille avec les producteurs fermiers du Poitou et que vous souhaitez apparaître dans cet annuaire, contactez Laurence Rouher au 06 38 74 21 13 ou par mail à l'adresse contact@collectifdupoitou.fr



Collectif
Fermier
du Poitou

En direct de nos fermes



Représentation et plaidoyer Études et formations Développement

L'objectif du Collectif Fermier comprend quatre axes :

Renforcer la notoriété de l'appellation "fermière" en vente directe :

Faire plaidoyer sur la reconnaissance des produits et producteurs issus de ces fermes et de leur contribution à une alimentation durable,

Fédérer tous les acteurs de la production fermière, producteurs en premier lieu mais aussi artisans, prestataires de transformation, commerçants faisant la part belle aux produits fermiers, organismes de développement et collectivités oeuvrant au développement de la production fermière.

Réaliser une veille réglementaire et juridique :

Observatoire socio-économique et environnemental des productions fermières, en vente directe et circuits courts.

Organiser des formations pour les membres et leurs partenaires pour répondre à l'objet de l'association,

Développer la commercialisation en vente directe :

Distribution des produits alimentaires issus des fermes et ateliers membres du collectif en restauration hors domicile et dans d'autres circuits de vente.

Collectif Fermier du Poitou

collectifdupoitou.fr

contact@collectifdupoitou.fr



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine



Collectif
Fermier
du Poitou

En direct de nos fermes



Le collectif fermier est ouvert aux :

- ✓ **Producteurs fermiers**, qui transforment leurs produits sur leur ferme ou sur des outils de proximité, vendent eux-même leurs propres produits, en vente directe pour partie,
 - ✓ **Artisans** transformant les produits de fermes identifiées de leur territoire,
 - ✓ **Commerçants** distribuant principalement des produits fermiers,
 - ✓ **Prestataires de service** de transformation. Ils sont en effet un maillon important pour rapprocher la production de l'alimentation et la consommation locale lorsque les producteurs ne disposent pas des outils ou des compétences pour transformer tous leurs produits,
 - ✓ **Organismes de développement et formation**, ressources pour les producteurs fermiers, dont les activités sont réalisées principalement pour et avec les producteurs fermiers,
- Collectivités** concernées par la production fermière. Leurs actions de relocalisation de l'alimentation, s'inscrivant pour tout en partie dans un Projet Alimentaire Territorial ont en effet un lien fort avec celle-ci.

Rejoignez-nous !

Collectif Fermier du Poitou

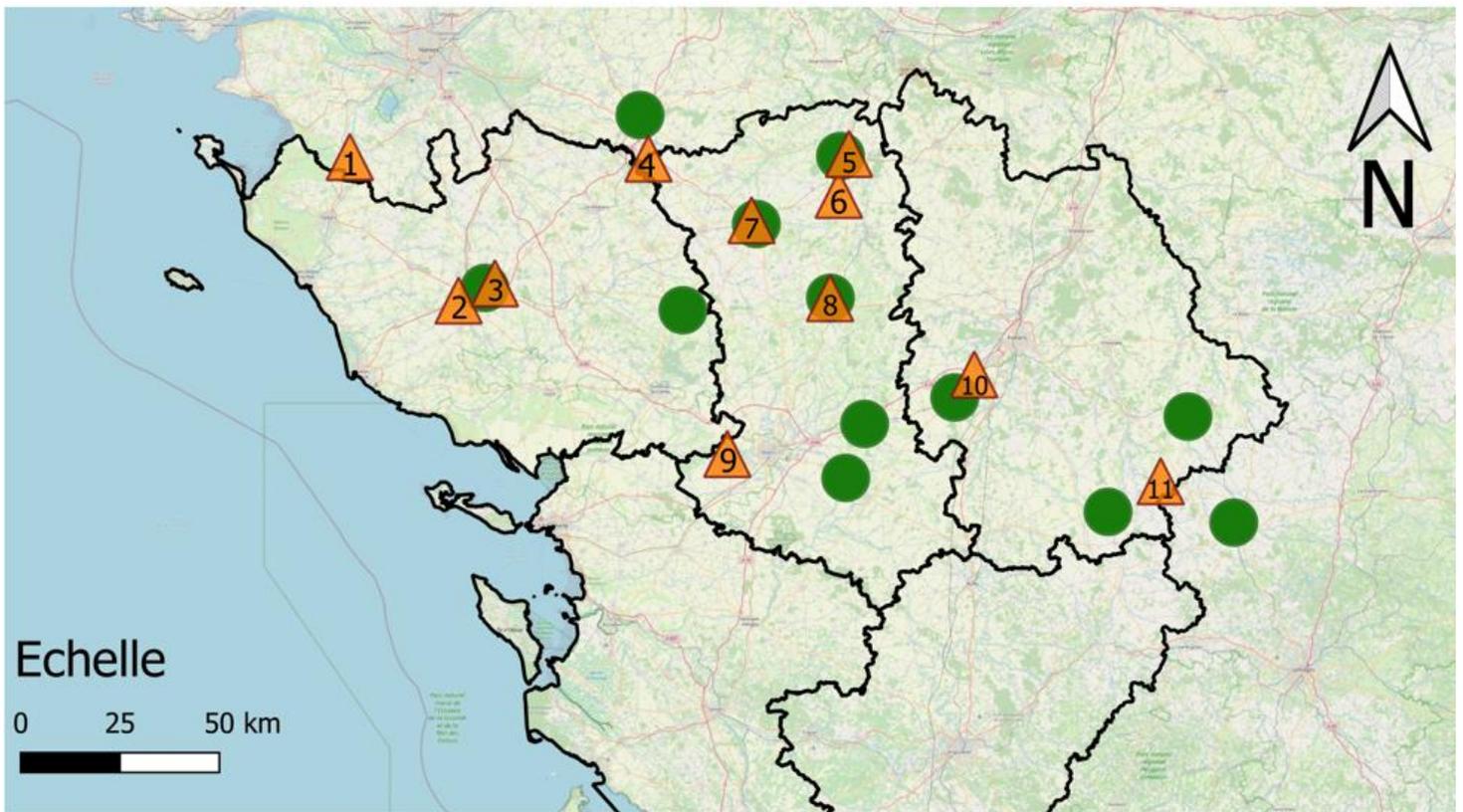
collectifdupoitou.fr

contact@collectifdupoitou.fr



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine

Ateliers de transformation viande ouverts à la prestation



Source : IGN-BD TOPO-2018, OBSAT-2023

Realisation et traitement : CREVATIN, 2023

Légende

-  Atelier de transformation viande ouvert à la prestation
-  Abattoir d'ongulés
-  Limites départementales

Loire atlantique	
1	TVR Machecoul
Vendée	
2	Atelier tradition fermière
3	Découpe Viande Producteur - DVP
Deux -Sèvres	
4	Conserverie Bodet
5	Atelier découpe professionnel - ADePro
6	Natura bœuf
7	Lycée des Sicaudières
8	Société des Eleveurs de Viande de Parthenay - SVEP
9	Atelier du Marais
Vienne	
10	Atelier des Vallées
11	Atelier de transformation collectif de Châtelleraut



TVR MACHECOUL



"Chez nous, on se plie en quatre pour trouver une solution à chaque éleveur"

Mr Proux, Gérant

Histoire de l'atelier :

TVR naît en 1994 grâce à un boucher soucieux d'offrir aux éleveurs un moyen d'autoconsommer leur production et d'augmenter le temps de conservation de la viande. En 2017, M. Proux reprend et continue de développer l'offre de prestation.



ZI de la Seiglerie 1 rue des Frères Lumière, 44270 Machecoul-Saint-Même

L'offre de service :

Découpe					
Transformation froide					
Transformation chaude					
Plats cuisinés					

Exemple : Saucisson sec, steaks hachés

Conditions d'accès :

- TVR est une franchise, les 4 TVR présent dans l'Ouest sont tous indépendants
- Offre de prestation ponctuelle, sans engagement

Les petits + :

- ✔ Prise en charge de l'animal et livraison des produits finis
- ✔ Grande diversité de prestations proposées dont salaison
- ✔ Pas d'achat revente de viande, atelier 100 % dédié à la transformation pour les éleveurs

Pour plus d'informations :

✉ Mail : tvr44@orange.fr

☎ Téléphone : 02 40 78 60 00





ATELIER DE DÉCOUPE TRADITION FERMIERÈRE



"Meilleur service possible au prix le plus intéressant possible, le tout avec une traçabilité assurée !"

Mr Avril, Gérant

Histoire de l'atelier :

Avec une expérience de 25 ans dans le métier, M. Avril a créé l'Atelier de découpe tradition fermière en 2014 après la vente de son précédent atelier de découpe. Aujourd'hui, il propose une formule novatrice aux producteurs et travaille en parallèle sur l'approvisionnement des restaurants collectifs en viande locale.



42 rte des Sables 85000 La Roche-sur-Yon

L'offre de service :

					
Découpe					
Transformation froide					
Transformation chaude					
Plats cuisinés					

Une formule novatrice :

- Achat de l'animal au prix de l'éleveur
- Transformation réalisée par des partenaires
- Rachat par l'éleveur au prix de vente de l'animal + tarif de prestation transformation

Les petits + :

- ✓ Large choix de produits transformés
- ✓ Prise en charge de l'animal et livraison des produits finis
- ✓ Calcul précis des marges pour le producteur

Pour plus d'informations :

✉ Mail : robellospoitvines@yahoo.com

☎ Téléphone : 06 08 21 67 41

Partenaire :
Abattoir des Herbiers



DÉCOUPE VIANDE PRODUCTEUR (DVP)



"Contact et adaptabilité avec les éleveurs. Notre motivation, votre satisfaction"

Mme Reyjal, gérante

Histoire de l'atelier :

A l'origine, un atelier de découpe porcin, repris par les gérants actuels en 2016. Ils ont élargi la gamme de produits et aujourd'hui DVP c'est deux antennes, une en 44 et une en 85 et plus de 30 salariés.



68 ZI le Bois Imbert,
85280 La Ferrière

L'offre de service :

Découpe	Orange	Orange	White	White	Orange
Transformation froide	Orange	Orange	White	White	Orange
Transformation chaude	Orange	Orange	White	White	Orange
Plats cuisinés	Orange	Orange	White	White	Orange

Exemple : lasagne bolognaise, steak haché boeuf

Conditions d'accès :

- Programmer la prestation un mois à l'avance car beaucoup de demandes
- Offre de prestation ponctuelle, sans engagement

Les petits + :

- ✔ Prise en charge de la carcasse à la sortie de l'abattoir et livraison des produits finis
- ✔ Travaille en grande partie avec les producteurs
- ✔ Production d'une gamme complète

Pour plus d'informations :



Mail : accueil.dvp@gmail.com



Téléphone : 02 51 47 37 30





CONSERVERIE BODET



"Maîtrise de l'atelier et des produits avec un personnel au top, fidèle qui vise le haut de gammes"

Mr Bodet, gérant

Histoire de l'atelier :

La conserverie Bodet a été créée en 2011 par M. et Mme Bodet après 15 ans d'activité en tant que traiteur. Aujourd'hui, la conserverie emploie 5 salariés et travaille avec des producteurs de tout l'Ouest du pays.



La Lande, 79700 Mauléon

L'offre de service :

Découpe					
Plats cuisinés					
Transformation chaude					

Exemple : rilette de volaille, tajine de mouton

Conditions d'accès :

- Abattage et découpe doivent avoir été réalisés dans un établissement agréé CE
- Producteur livre la carcasse découpée le matin entre 6h30 et 13h
- Offre de prestation ponctuelle, sans engagement

Les petits + :

- ✓ Grande diversité de plats cuisinés proposés
- ✓ Capacité de stockage des produits finis pendant une quinzaine de jours
- ✓ Travail en grande majorité avec des producteurs fermiers

Pour plus d'informations :



Mail : conserveriebodet@orange.fr



Téléphone : 06 21 63 13 07





ATELIER DECOUPE PROFESSIONNEL



"Un atelier récent de découpe traditionnelle au service des producteurs fermiers du Poitou"

Mr Chausseray, producteur

Histoire de l'atelier :

L'atelier a été créé en 2021 au service des adhérents de l'association des éleveurs des Deux-Sèvres (ELVEA 79). Aujourd'hui, les 4 bouchers de l'ateliers sont prêt à mettre à profit leur savoir-faire pour les non adhérents à l'association ELVEA 79.



15 rue des Champs Proust
79100 THOUARS

L'offre de service :

Découpe	Orange	White	White	Orange	Orange
Transformation froide	Orange	White	White	Orange	Orange
Transformation chaude	Orange	White	White	Orange	Orange
Plats cuisinés	Orange	White	White	Orange	Orange

Conditions d'accès :

- Pas besoin d'adhérer à l'association ELVEA 79
- Adhésion à l'association ELVEA 79 possible. Elle permet une réduction tarifaire
- Offre de prestation ponctuelle, sans engagement

Les petits + :

- ✔ Prise en charge des carcasses et livraison des produits finis
- ✔ Production de steak haché
- ✔ Grande capacité d'accueil de nouveaux clients

Pour plus d'informations :



Mail : contact@adepro79.fr



Téléphone : 06 37 63 64 88



NATURA BOEUF



"Notre devise c'est zéro défaut dans l'assiette"

M. Grellier, producteur et gérant

Histoire de l'atelier :

Après avoir repris l'atelier de transformation de son ancien prestataire de service, Mr Grellier emploie aujourd'hui 3 bouchers et un apprenti. Ils travaillent pour les restaurateurs, les collectivités territoriales, les particuliers et les producteurs.



8 rue du Seillereau
79 330 Saint-Varent

L'offre de service :

Découpe	Orange	Orange	White	Orange	Orange
Transformation froide	Orange	Orange	White	Orange	Orange
Transformation chaude	Orange	Orange	White	Orange	Orange
Plats cuisinés	White	White	White	White	White

Conditions d'accès :

- Prévoir 15 jours à 3 semaines en fonction de la saison entre la commande et la réception des produits finis
- Offre de prestation ponctuelle, sans engagement

Les petits + :

- ✔ Prise en charge des carcasses et livraison des produits finis
- ✔ Travail traditionnel, sans utilisation de sel nitré
- ✔ Connaissance et savoir-faire professionnel de boucherie et en charcuterie

Pour plus d'informations :

✉ Mail : natura.boeuf@gmail.com

☎ Téléphone : 06 76 93 70 30





LYCÉE DES SICAUDIÈRES



L'offre de service :

					
Découpe					
Transformation froide					
Transformation chaude					
Plats cuisinés					

Conditions d'accès :

- Producteur peut travailler lui-même ses recettes et produits (formation exigée)
- Offre de prestation ponctuelle, sans engagement
- Fermeture une semaine à chaque période de vacances scolaires et pendant un mois l'été

Les petits + :

- ✔ Découpe réalisée par les élèves et les autres transformations par des salariés
- ✔ Atelier de salaison
- ✔ Possibilité de faire de la mini transfo (minimum 30 kg de produit fini par format)



"Nous sommes à l'écoute de chaque éleveur individuellement"

Mme Provost, directrice

Histoire de l'atelier :

En 1990, l'école des viandes est créée dans le but de former de futurs bouchers et charcutiers. Aujourd'hui, le lycée des Sicaudières participe toujours à la formation de ces futurs artisans dans un atelier de transformation situé en plein coeur du campus de l'établissement.



 Route de Nantes, 79300 Bressuire

Pour plus d'informations :

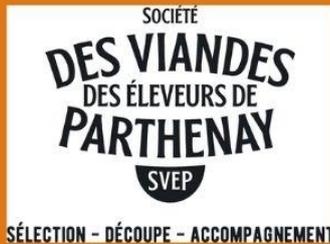
 Mail : atechno.bressuire@educagri.fr

 Téléphone : 07 75 24 10 86





SOCIÉTÉ DES VIANDES DES ÉLEVEURS DE PARTHENAY



"Notre métier c'est du service à la carte et du cousu main"
M. Richard, gérant

Histoire de l'atelier :

La SVEP est née en 2002. Elle est gérée en majorité par deux coopérative : la CAVEB et la SCAPE. La SVEP possède son propre abattoir à proximité de son atelier de transformation. Aujourd'hui la SVEP emploie environ 40 salariés.



3 bis Rue Paul-Émile Victor,
79200 Châtillon-sur-Thouet

L'offre de service :

Découpe	Orange	White	White	Orange	Orange
Transformation froide	Orange	White	White	Orange	Orange
Transformation chaude	Orange	White	White	Orange	Orange
Plats cuisinés	Orange	White	White	Orange	Orange

Conditions d'accès :

- Appelez la SVEP et demander le service des Consommation Familiale
- Anticiper la commande 4 à 5 semaines à l'avance car beaucoup de demandes
- Offre de prestation ponctuelle, sans engagement

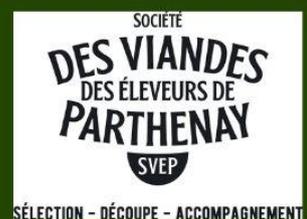
Les petits + :

- ✔ Abattage animal dans abattoir de la SVEP avec possibilité de prise en charge de l'animal
- ✔ Livraison des produits finis
- ✔ Large choix de produits transformés

Pour plus d'informations :

✉ Mail : accueil@svepviandes.net

☎ Téléphone : 05 49 71 28 20





L'ATELIER DU MARAIS



*"Un atelier au coeur du marais
pour tous les producteurs du
marais !"*

M. Chabirand, gérant

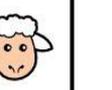
Histoire de l'atelier :

Ce projet est mené par 4 personnes, 3 producteurs et un boucher qui avaient besoin de pouvoir transformer leurs production à proximité de leur exploitation. Aujourd'hui la société à décider d'ouvrir son savoir-faire à l'ensemble des producteurs du Marais Poitevin.



2 rue du Port Brouillac,
79510 Coulon

L'offre de service :

					
Découpe					
Transformation froide					
Transformation chaude					
Plats cuisinés					

Conditions d'accès :

-  Producteur peut travailler lui-même ses recettes et produits (formation exigée)
-  Offre de prestation ponctuelle, sans voir besoin d'adhérer
-  Animal doit être abattu dans un abattoir certifié CE

Les petits + :

-  Atelier de salaison
-  Stockage produits finis en fonction des besoin du producteur
-  Prise en charge des carcasses à la sortie de l'abattoir à l'étude

Pour plus d'informations :



Mail : gaeclalongee.vente@gmail.com



Téléphone : 06 09 21 32 68

Ouverture prévue :
Novembre 2023



L'ATELIER DES VALLÉES



"L'objectif est d'avoir un atelier de transformation collectif à proximité et pouvoir maîtriser son produit du début à la fin "

M. Crouigneau, producteur

Histoire de l'atelier :

2019, reprise d'une réflexion politique sur la création d'un atelier de transformation à disposition des producteurs, qui eux aussi cherchent à développer les circuits courts ou la vente directe tout en évitant des investissements importants individuellement. Aujourd'hui, l'atelier des Vallées c'est 12 adhérents qui ouvrent leur futur atelier à la prestation.



📍 86 600 Coulombiers

L'offre de service :

Découpe					
Transformation froide					
Transformation chaude					
Plats cuisinés					

Conditions d'accès :

- Producteur peut travailler lui même ses recettes et produits (formation exigée)
- Offre de prestation ponctuelle, sans engagement
- Réflexion sur mutualisation du transport

Les petits + :

- ✔ Abattage de volailles et présence d'un salarié boucher au minimum
- ✔ Echanges de savoir-faire entre les producteurs
- ✔ Salaison et transformation de légumes possible

Pour plus d'informations :



Mail : francois.crouigneau@sfr.fr



Téléphone : 06 12 77 22 57

Ouverture prévue :
Juin 2025



ATELIER COLLECTIF DE CHÂTELLERAULT



*

" L'atelier est pensé et conçu par et pour des agriculteurs et des agricultrices. Il appartient à tous ces adhérents et l'outil est à leur service. Le calcul de l'utilisation est au plus juste. "

Mme Martin, productrice

Histoire de l'atelier :

L'atelier est né à l'initiative de différents agriculteurs et agricultrices qui avaient besoin d'un atelier de découpe plus proche, plus satisfaisant et permettant d'avoir plus de souplesse pour s'adapter à la diversité de l'offre et aller sur plusieurs type de marchés : colis, particuliers, restaurants, magasin, RHD. Après avoir voulu reprendre l'atelier de Bellefonds, finalement la CUMA a décidé de construire son propre atelier. Aujourd'hui, les 5 fermes, déjà parties prenantes du projet, ouvrent leur porte à de nouveaux adhérents.



6 rue Bernard Palissy , 86 100 Châtellerault

L'offre de service :

Découpe					
Transformation froide					
Transformation chaude					
Plats cuisinés					

* pas de validation CE pour découpe et transformation froide en volaille pour le moment

Conditions d'accès :

- 1 an d'essai avant de prendre l'adhésion
- A l'adhésion, prise de parts sociales en fonction de la quantité transformée, versée sur 2 ans
- Producteur.trice peut travailler ses recettes et produits. Pour adhésion formation hygiène et HACCP exigée. Pour transformation : formation conseillée non exigée.

Les petits + :

- ✓ Boucher à disposition
- ✓ Formation sur mesure selon les besoins
- ✓ Echanges de savoir-faire entre les producteurs.trices
- ✓ Pouvoir de décision des adhérents : 1 ferme = 1 voix

Pour plus d'informations :



Mail : souriaumartin@gmail.com



Téléphone : 07 81 86 08 98

Ouverture prévue :
Septembre 2023

1. **Coordonnées de l'adhérent** : A titre individuel Structure collective

Producteur Artisan Prestataire Commerçant Collectivités Organisme de développement

Nom de la structure :

Adresse : CP & Ville :

NOM et Prénom de.s personne.s, pour les structures ayant droit d'engagement :

.....

Téléphone : E-mail:

N° SIRET de la structure :

2. **Types de productions (plusieurs choix possibles)** :

<p>Fruits et légumes :</p> <p><input type="checkbox"/> Fruits, <input type="checkbox"/> Légumes, <input type="checkbox"/> Produits bruts, <input type="checkbox"/> 4ème et 5ème gamme.</p>	<p>Viandes :</p> <p><input type="checkbox"/> Agneau/mouton, <input type="checkbox"/> Bœuf, <input type="checkbox"/> Charcuterie, <input type="checkbox"/> Chevreau/chèvre, <input type="checkbox"/> Porc, <input type="checkbox"/> Veau, <input type="checkbox"/> Volaille.</p>	<p>Produits laitiers :</p> <p><input type="checkbox"/> Fromages de brebis, <input type="checkbox"/> Fromages de chèvre, <input type="checkbox"/> Fromages de vache, <input type="checkbox"/> Fromages mixtes, <input type="checkbox"/> Beurre <input type="checkbox"/> Lait de (précisez) :, <input type="checkbox"/> Yaourts et fromages blancs.</p>
---	--	--

Autres productions :

Appartenance à un réseau : Signe(s) de qualité :

3. **Ou types services proposés**

Précisez vos activités :

.....

.....

.....

4. **Cotisation :**

Le montant est fixé à 10€/an pour le nouvel adhérent.

Souhaitez-vous être référent de votre territoire d'appartenance et de votre filière ?

Je verse ma cotisation : OUI NON

Par chèque à l'ordre de l'association COLLECTIF FERMIER DU POITOU, préciser le n° de chèque :

Par virement bancaire (Cf. IBAN au verso).

Merci d'envoyer l'adhésion et le paiement à l'adresse suivante :

Une facture vous sera délivrée une fois le règlement effectué.

**Place François Quesnay – Centre Routier
79260 La Crèche.**

Fait le :/...../..... A :

Signature :

IBAN de l'association

Domiciliation						BIC	
CREDIT COOPERATIF						CCOPFRPPXXX	
Identification du compte pour une utilisation internationale (IBAN)							
FR76	4255	9100	0008	0263	6189	585	

Collectif Fermier du Poitou

collectifdupoitou.fr

contact@collectifdupoitou.fr

