



ACCUEIL DE L'ANIMAL

L'accueil de l'animal est une étape importante. Il permet de mettre l'animal dans les conditions les plus favorables afin de préparer au mieux les opérations d'abattage. C'est également le moment où la procédure de traçabilité débute. Cette traçabilité se fait en collaboration avec l'éleveur.

- Document d'accompagnement Bovin (D.A.B)
- Identification individuelle (boucle, frappe...)
- Mise en loge (numéro donné par le personnel de l'abattoir)
- Réalisation du contrôle Antémortem par le personnel de la D.D.P.P
- Attente dans le calme, nourriture si nécessaire

Toutes ces opérations sont supervisées par au moins l'un des deux Responsables Protection Animale (R.P.A) de la Régie Syndicale



ABATTAGE - DECOUPE

AGREMENTS - CERTIFICATIONS - TRACABILITE

L'abattoir de Pézenas est un établissement multi espèces, qui est agréé CEE (N° FR 34-199-01 CE). Il prend en charge les animaux suivants :

- Gros bétail: Bovins, équidés....
- Petit bétail : Ovins, caprins
- Porcins

AGREMENTS

Abattage
Découpe
Fabrication et conditionnement
de viandes hachées et
viandes hachées préparées
Stockage de viandes foraines
à l'abattoir (Corridas)
Surgélation

CERTIFICATIONS

Charolais terroir label rouge
BIO
Viandes Bovines Françaises (VBF)
Fleur de Limousine

La traçabilité est assurée. La maturation de votre viande se fait dans nos frigos.



TRACABILITE, CONTROLES SANITAIRES et ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

La traçabilité est assurée par l'établissement. Après l'abattage, un ticket numéroté retraçant l'identité des bovins, des porcs et des équidés, est ensuite apposé sur les carcasses. Les ovins sont tracés par lot et identifiés individuellement.

Les contrôles sanitaires sont réalisés en permanence par les services de la Direction Départementale de la Protection des Populations, présents sur le site.

Les analyses sur les carcasses, les viandes découpées, les produits finis et les surfaces en zone de production, sont confiées à un organisme extérieur.



TRANSFORMATION

SAUCISSES - MERGUEZ - STEAKS HACHES

L'abattoir de Pézenas possède son propre atelier de découpe. Les employés sont qualifiés et bouchers de formation. Ils appliquent les règles exigées par les différents labels. La répartition et la transformation de la bête en produits bouchers est élaborée en concertation avec l'éleveur, afin de s'adapter à la demande de sa clientèle : Vente directe en colis, magasins spécialisés, boutiques paysannes, magasins de terroirs, épicerie fines et restauration hors domicile.

Nos bouchers réalisent des opérations de découpe complètes et de qualité : Produits de découpe GROS BETAAIL, PETIT BETAAIL et PORC selon la dénomination INTERBEV.

SAUCISSES - MERGUEZ - STEAK HACHE

Notre atelier nous permet de faire des produits élaborés pour que vous puissiez valoriser tous les morceaux (poitrine, collier de boeuf et veau) en steak haché, en saucisse fraîche. La recette est traditionnelle, naturelle et spécialement élaborée avec des épices pour les seuls clients de l'atelier de Pézenas, sans colorants avec des boyaux naturels. Les steaks hachés sont conditionnés en barquettes individuelles par 2 sous atmosphère protectrice.



CONDITIONNEMENT - COLISAGE

Emballage individuel sous vide ou sous atmosphère protectrice avec un étiquetage personnalisé clair et précis. Sur chaque étiquette produit vous trouverez :

- Votre nom
- La race de l'animal
- Le nom du morceau
- Le poids

DUREES LEGALES DE CONSOMMATION

PRODUITS DE DECOUPE :	PRODUITS TRANSFORMES :
BOEUF : 14 jours	SAUCISSE: 10 jours
OVINS : 14 jours	MERGUEZ : 10 jours
PORCS : 10 jours	STEAK HACHE : 5 jours

Un colisage personnalisé avec une répartition homogène des morceaux. Nous composons les colis de 5 et 10 kg selon votre demande. Sur chaque carton vous aurez une étiquette avec le nom de l'éleveur, la race de l'animal, le numéro et le poids du colis.



ETIQUETAGE

L'étiquetage est soumis à une réglementation européenne stricte, plusieurs informations sont obligatoires et permettent d'informer clairement le consommateur final du produit :

- Lieu de naissance
- Catégorie
- Type
- Pays d'élevage
- N° d'agrément Abattoir, N° d'agrément de découpe
- Dénomination produit
- Température de conservation
- Numéro de lot
- Date d'emballage
- Date limite de consommation
- Poids net
- Prix
- Code barre



TRANSPORT FRIGORIFIQUE

SANS BRANCHEMENT ELECTRIQUE
AUTONOMIE 12 HEURES
PERMIS B

Le Syndicat Mixte met à la disposition de ses clients éleveurs une remorque frigorifique afin de faciliter la livraison de leurs produits :

Tarifs de location

Demi-journée : 60 €
Journée : 70 €
2 jours : 100 €
Vendredi-Dimanche : 150 €



SERVICE DE SURGELATION

AUGMENTER LA D.L.U.O DE VOS PRODUITS

& LIMITER LES INVENDUS

Notre établissement s'est doté d'un surgélateur mécanique, qui permet de refroidir rapidement les produits en les exposant à des températures très basses pour atteindre -18°C au cœur du produit.

Grâce à ce procédé, l'eau contenue dans les cellules se cristallise finement limitant ainsi la destruction cellulaire et empêchant la prolifération de micro-organismes qui sont mis en sommeil à basse température. Les produits ainsi traités conservent leur fraîcheur, leur texture, leur saveur tout en figeant l'essentiel des nutriments et vitamines.

Voici les D.L.U.O (Date Limite d'Utilisation Optimale) :

- Viandes entières ou en portions : 12 mois
- Viande hachée : 12 mois



Syndicat Mixte Filière Viande Hérault

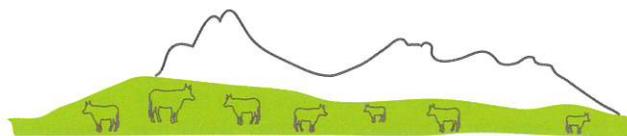
26 Avenue Camille Guérin

34120 Pézenas

animation@smfvh.com

06 83 68 56 66

www.smfvh.com



ABATTOIR DE PEZENAS

26 Avenue Camille Guérin

34120 Pézenas

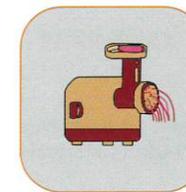
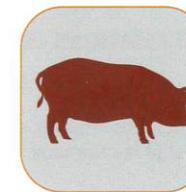
abtpez@cegetel.net

04 67 98 12 32



SYNDICAT MIXTE FILIERE VIANDE HERAULT

Abattoir de Pézenas



DES ETABLES.....A NOS TABLES

SERVICES & PRESTATIONS

Guide 2017

www.smfvh.com