



Atelier de découpe des éleveurs de FEDER

SELEVIANDES

Tél : 03 85 48 81 02

Fax : 03 85 48 81 05

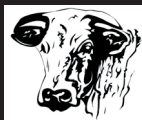
Responsable : Didier BERTHIOT

06 17 87 00 06

d.berthiot@uca-feder.fr

Secrétariat : 03 85 48 51 98

**Le Moulin de la Perche
71100 SAINT REMY**



PRODUITS TRANSFORMES

PRODUITS	TARIFS
Pâté pur boeuf ou assaisonné (pot au feu)	2,60 € à 2,90 €/verrine 15 kg = env 100 verrines
Tartinades divers assaisonnement (Bourguignon/brais+porc+graisse canard)	2,90 € à 3,60 €/verrine 15 kg = env 100 verrines
Saucissons secs	4,50 €/kg brut (perte de 40 % au séchage) Minimum 15 kg par produit
Chorizo	
Saucissons fumés	
Saucissons secs au poivre	
Saucissons au fromage (chèvre ou brebis à fournir)	
Boeuf sec (rond de gîte, muscle maigre)	4,50 €/kg brut départ avant séchage (perte de 40 % au séchage)
Saucisses (pot au feu)	3,70 €/kg net fabriqué
Merguez (pot au feu)	4,10 €/kg net fabriqué
Farce (boeuf + sel + poivre) (braisé et Bourguignon)	2 €/kg fabriqué

Parfums proposés pour les verrines

Pâtés	<i>Nature - tomate séchée et piment d'Espelette - moutarde de Bourgogne - orange et gingembre</i>
Tartinades	<i>- raisin marc de Bourgogne - amande, abricot et curcuma - escargot - citron et romarin</i>

ATELIER SELEVIANDES

Poids minimum pour les produits transformés : 10 kg

CONDITIONNEMENT	DELAIS
Verrines de 180 g	3 semaines A récupérer à Saint-Rémy ou autre point de rendez-vous
Verrines de 180 g	
En 180 à 200 g/pièce	3 semaines (hors période congés) A récupérer à Saint-Rémy ou autre point de rendez-vous
En 180 à 200 g/pièce	
Sous vide en pièce de 200 g à 500 g selon demande	1 mois 1/2 (hors période congés) A récupérer à Saint-Rémy ou autre point de rendez-vous
Sac sous vide par 8 pièces - env 500 g	Avec carcasse dans les colis
Sac sous vide par 8 pièces - env 500 g	
Plaque sous vide 150 x 200 x 15 mm - env 500 g	

Pour toutes les fabrications (sauf tartinades), assaisonnement bio, sans sel nitré

- **Mention «sans gluten» si besoin**
- **Pour chaque assaisonnement minimum 10 kg**
- **Possibilité d'être certifié bio pour les pâtés**

Prestations de découpe

Prestation «ECO» (x par poids de carcasse)

- Abattage + livraison atelier : 0,78 € x poids de carcasse
- Découpe : 1,15 € x poids de carcasse
- Mise en sac vrac : 0,08 € x poids de carcasse

Prestation «DETAIL»

- Abattage + livraison atelier : 0,78 € x poids de carcasse
- Découpe : 1,15 € x poids de carcasse
- Mise en sac sous vide : 0,43 € x poids de carcasse
- Partage en colis : 0,14 € x poids de carcasse
- Mise en colis sac : 0,08 € x poids de carcasse
ou mise en colis carton : 0,30 € x poids de carcasse

Traitement des abats : 0 à 20 € suivant le travail

Abattage/décolonnage seul : 1,24 € x poids de carcasse

Possibilité de produits transformés : voir fiche «Produits transformés - Atelier Séléviandes»

Transport

Ramassage en ferme

- Adhérents Feder 22 €/bête
- Non adhérents 58 €/bête

Livraison des colis de viande

- Moins de 20 km 25 €
- de 20 à 60 km 62 €
- de 60 à 100 km 92 €
- de 100 à 120 km 110 €
- plus de 120 km 1,32 €/km suppl.

+75% pour une livraison impérative avec date et heure

Atelier certifié FR-BIO-10

Découpe ovins, bovins, caprins, équin, porcins