

Transports

Ramassage des animaux en ferme BOVIN

- Adhérents Feder 27€/bête
- Non adhérents 63€/bête



Pour les OVINS/CAPRINS, voir directement avec Terre d'Ovin
PORCINS / EQUINS : pas de ramassage Feder

Livraison des colis à la ferme

- Point de rendez-vous 60€
- Moins de 20 km 38€
- De 20 à 59 km 80€
- De 60 à 99 km 110€
- De 100 à 120 km 140€
- Plus de 120 km 1,32€/km suppl.
(+75% pour une livraison impérative avec date et heure)



Atelier de découpe des éleveurs FEDER

Découpe bovins, ovins, caprins, porcins, équins



Séléviandes

03.85.48.51.98

4 Chemin de la Corpotte, Le moulin de la perche
71100 SAINT REMY

Un atelier de découpe

Un atelier de transformation

Conseils et accompagnement personnalisés



Atelier de transformation Carcasses Boucher Burgers
Agrément sanitaire préparations de viandes Ovin
Saucisses Atelier de découpe Qualité Viandes
Bovin Côte de bœuf Conformation Agrément sanitaire européen
Vente directe Engraissement Agneaux
Caissette Certification agriculture biologique Merguez
Eleveur Tartinades et pâtés Conseil Séléviandes Porc
Assaisonnements Traçabilité Accompagnement personnalisé Découpe

Tarifs applicables au 9 Février 2026

Didier BERTHIOT
06.17.87.00.06
d.berthiot@uca-feder.fr

Mathilde SERPILLON
06.09.88.26.29
m.serpillon@uca-feder.fr

Prestations de découpe

(Tarif € HT x poids carcasse – TVA 5,5%)

Prestations BOVIN

- **Abattage* + livraison carcasse atelier** : 1,13€**
 - **Découpe : 1,27€**
 - Conditionnement viande :
 - mise en sac (non sous-vide) vrac : 0,25€
 - mise sous-vide vrac : 0,39€ (pour transfo sous-traitant)
 - **mise sous-vide détail : 0,56€**
 - **Répartition en colis : 0,25€**
 - en huitième 0,10€ - en seizième 0,14€
 - Conditionnement des colis
 - en sac 100% consommation familiale : 0,08€
 - **en sac : 0,15€**
 - en carton : 3€/carton
 - **Frais de fonctionnement : 0,06€**
- + Coût de fabrication des produits transformés au KG fabriqué**
- **Forfait abats** : foie, cœur, langue, joues, rognons : 13€ - trippes : 12€

Prestation OVIN/CAPRIN/PORCIN

Prestation EQUIN : nous contacter

- **Abattage* + livraison carcasse atelier** : de 1,67€ à 2,20€**
 - **Découpe : 1,27€** ou découpe « transfo » : 1,05€
 - Conditionnement viande :
 - mise sous-vide vrac : 0,39€ (pour transfo sous-traitant)
 - **mise sous-vide détail : 0,56€**
 - Répartition en colis sac : 0,35€ (pour les quarts d'agneau)
 - Conditionnement des colis
 - en sac : 0,15€
 - en carton : **3€/carton**
 - **Frais de fonctionnement : 0,06€**
- + Coût de fabrication des produits transformés au KG fabriqué**

PRODUITS TRANSFORMÉS	TARIFS € HT	CONDITIONNEMENT	MODALITÉS - DÉLAIS
Saucisse (pot au feu) *AB	4,00€/kg fabriqué	S\vide par 8 ≈ 500g	Frais d'analyse 9€ +2€ / type de produit transformé Minimum 8kg de fabrication par produit Assaisonnement : chipo, aux herbes, piment d'Espelette, chorizo, merguez, thym citron, tomate échalote, etc... Assaisonnement BIO : nature, aux herbes, merguez <i>Selon disponibilité</i>
Saucisse assaisonnée (pot au feu) *AB	4,30€/kg fabriqué	S\vide par 8 ≈ 500g	
Merguez (pot au feu) *AB	4,40€/kg fabriqué	S\vide par 8 ≈ 500g	
Farce (bourguignon/braisé) *AB	2,20€/kg fabriqué	S\vide ≈ 500g	
Farce assaisonnée (bourguignon/braisé) *AB	3,15€/kg fabriqué	S\vide ≈ 500g	
Préparation hachée formée façon « burger » (bourguignon/braisé) *AB	4,00€/kg fabriqué	Barquette de 2 unités S\vide ≈300g	
Préparation hachée formée façon « burger » assaisonnée (bourguignon/braisé) *AB	4,30€/kg fabriqué 4,40€/kg fabriqué si assaisonnement merguez	Barquette de 2 unités S\vide ≈300g	
Pâté pur bœuf ** (pot au feu) *AB	2,75€/verrine 15kg ≈ 100 verrines Forfait BIO +40€/autoclave	Verrines de 180g	≈ 4 semaines A récupérer à St Rémy Catherine : 07 81 20 25 64 ** Nature, tomate séchée et piment d'Espelette, moutarde de Bourgogne, raisin marc de Bourgogne, amande abricot curcuma, escargot, citron romarin
Rillettes / Tartinades ** (bourguignon / braisé)	3,10€/verrine 11kg ≈ 100 verrines	Verrines de 180g	≈ 3 à 4 semaines A récupérer à St Rémy ** Nature, fumé, poivre, fromage
Saucisson sec **	5,30€/kg envoyé (perte de 40% à 50% au séchage)	≈ 150 à 200g/pièce sec	≈ 1 à 2 mois A récupérer à St Rémy
Chorizo			
Bœuf séché (rond de gîte, muscle maigre)	5,20€/kg envoyé (perte de 40% au séchage)	S\vide	

*AB : possibilité d'être certifiée BIO par FR-BIO-10 BUREAU VERITAS