

Le centre de formation

275 m²

Un plateau technique complet, autonome et totalement équipé.

Atelier 90m² / salle de formation / affutage / froid / locaux sociaux / bureau

Possibilité d'accéder à l'abattoir-école

Pôle Viandes de la Ténarèze

esquisse – Décembre 2020

L'abattoir - stabulations

705 m²

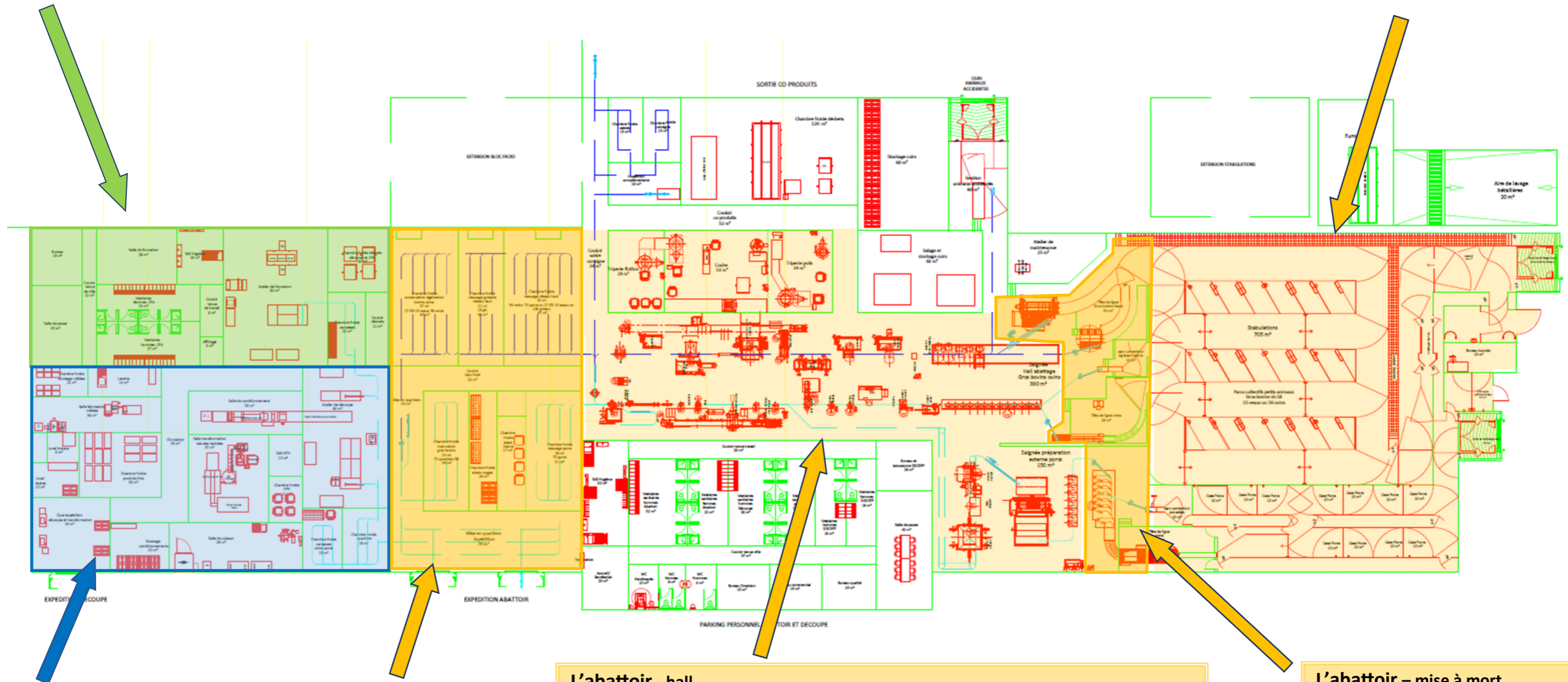
Une conception exemplaire innovante en matière de **bien-être animal**, basée sur les préceptes des éthologues et plus particulièrement ceux de Temple Grandin.

Logements séparés avec conditions d'ambiance différentes et adaptées par espèces (porcins / herbivores).

Vastes cases individuelles (≠ logettes) pour les gros bovins / parc collectifs pour les jeunes et les petits ruminants

Circulations sans angles, systèmes de corral, conditions d'ambiances prenant en compte les perceptions par espèce.

Circulation et postes de travail des opérateurs adaptés pour de bonnes conditions de travail et une sécurité optimale.



L'atelier de découpe

500 m²

Un atelier complet, tout équipé

(découpe / transformation / saucisserie / viande hachée / cuisson / stockage).

L'abattoir – bloc froid

746 m²

Les systèmes de froid les moins impactant pour l'environnement (ammoniacque et eau glycolée).

Un ressuage séparé pour les porcs.

Des chambres froides de conservation et de maturation dont certaines dédiées à un opérateur.

L'abattoir - hall

716 m²

Des têtes de chaîne spécifiques pour les espèces bovine, porcine et pour les petits ruminants. Un accès direct sur les chaînes pour les bêtes accidentées, les animaux morts. Regroupement à 2 chaînes à partir de l'éviscération.

Un abattoir-école

Un hall plus vaste, plus complet, mieux équipé que celui d'un abattoir standard de cette capacité. Un outil capable d'accueillir dans de bonnes conditions des apprenants pour leur faire découvrir, apprendre, perfectionner chaque étape du travail des carcasses (postes doubles / les meilleurs équipements du moment pour chaque poste).

Un outil conçu dans le souci du **bien-être humain** sur chacun des postes (espace disponible, ergonomie, conditions d'ambiance, équipements de haute qualité...).

L'abattoir – mise à mort

128 m²

6 têtes de lignes - pièges adaptés en fonction de l'espèce, de l'âge et du gabarit.

Les systèmes les plus performants du moment pour équiper chaque tête de ligne et garantir les meilleures conditions de travail.

Locaux fermés, conçus pour préserver les animaux du stress.