



Atelier collectif
de **DÉCOUPE** et de **TRANSFORMATION**
de viande et légumes
du Châtelleraudais

*Vous êtes agriculteur-riche, porteurs de projet,
en phase de réflexion, et vous souhaiteriez :*

**MAÎTRISER
TOTALEMENT
LA VALORISATION
DE VOS PRODUITS**

**ACCÉDER À
DE NOUVEAUX
MARCHÉS**

**DÉCOUPER ET
TRANSFORMER
VOTRE VIANDE
ET VOS LÉGUMES**

**UN ATELIER
PROCHE DE
CHEZ VOUS**

**MUTUALISER
DES OUTILS
ET PARTAGER**
*des expériences avec
d'autres agriculteurs*

**ACCÉDER OU
DÉVELOPPER
LES CIRCUITS-
COURTS**



Un groupe de producteurs éleveurs du Châtelleraudais, effectuant aujourd'hui une commercialisation en circuit court et vente directe, a constitué la CUMA des Prés Gourmands pour valoriser leurs produits carnés.

Plutôt que de multiplier les outils individuels difficilement amortissables à l'échelle d'une exploitation, ils ont décidé de mettre en place à un atelier collectif.



Un atelier, POURQUOI ?

- › Découper de la viande : **AGNEAU, VACHE, VEAU, PORC, VOLAILLE**
- › FAIRE DE LA TRANSFORMATION CHAUDE DE VIANDE ET LÉGUMES : conserves, plats cuisinés, et autres.

› MAITRISER LA TRANSFORMATION DE A À Z.

- › Garantir une **DÉCOUPE DE QUALITÉ ET PERSONNALISÉE** : prêt à découper, colis, détail, etc.
- › **ENVISAGER TOUS LES DÉBOUCHÉS** : restauration collective, particuliers, commerces, restaurants, etc.
- › **GÉRER LES INVENDUS** grâce à la transformation chaude.

› UN LOCAL

Terrain de 1525 m² et atelier de 340 m² comprenant 5 chambres froides, une zone de découpe, une zone de cuisson avec petite légumerie attenante, lieux de stockage, bureaux, vestiaires.

› EQUIPEMENTS COMPLETS

› UN BOUCHER PROFESSIONNEL

UN ATELIER AGRÉÉ CE



Un atelier, OÙ ?

CHÂTELLERAULT,
Rue Bernard Palissy, Zone du Sanital (en face de l'Unité de Production Culinnaire).



Pour en savoir plus, vous pouvez contacter les agriculteurs-rices déjà engagé-e-s dans le projet :

› GAEC FERME DE DANA :

Bovin viande, vente directe.
Sénillé-Saint-Sauveur,
Béatrice Martin, 07 81 86 08 98.

› GAEC AU PARADIS DE SÉNILLÉ :

Ovin et porcin, vente directe.
Sénillé-Saint-Sauveur,
Jérémy Cornu, 06 84 36 29 51.

› LE COCHON D'ANTRAN :

Porcin, vente directe.
Antran - Céline Bois, 06 17 45 46 74,
Alexandre Thomas, 07 72 31 12 86.

› GAEC LA CROIX BLANCHE :

Volailles, petits fruits, vente directe.
Saint-Gervais-les-Trois-Clochers
Martin Souriau, 06 64 17 93 22.

› FERME DES 3 CHEMINÉES :

Bovin viande, vente directe.
Châtellerault
Philippe Memeteau, 06 81 21 93 90.



RÉGION Nouvelle-Aquitaine



GRAND CHÂTELLERAULT
CUMA SAULT
ENSAULE-BOISSON

