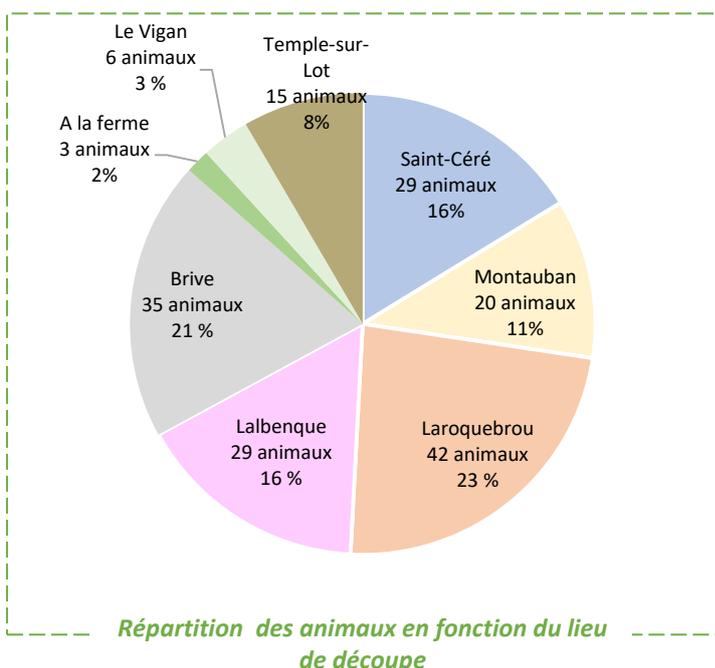
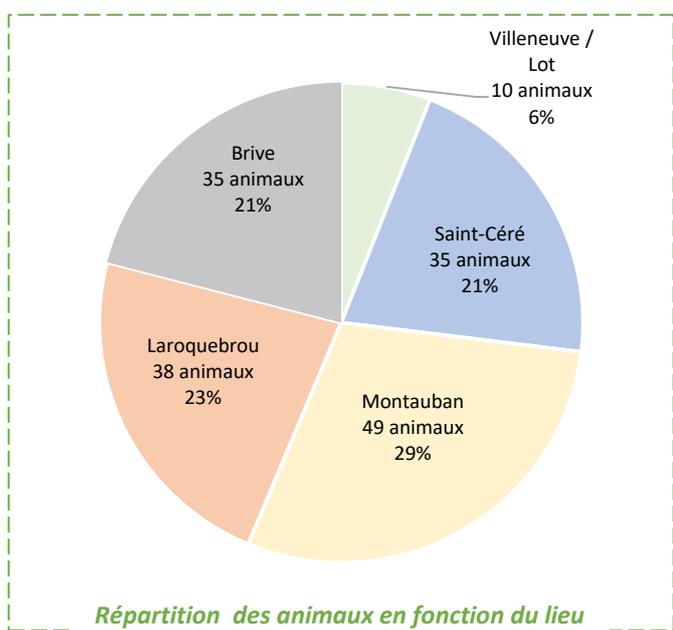


Lors de la commercialisation par vente directe, les éleveurs font abattre et découper leurs animaux. En plus de la production, ils maîtrisent aussi les étapes jusqu'à la vente au client. Ainsi, ils ont à choisir un lieu d'abattage ainsi qu'un lieu de découpe lorsqu'elle a lieu. Les éleveurs bio du Lot ont à leur disposition un choix relativement important d'outils sur leur territoire et dans les départements limitrophes (Tarn-et-Garonne, Cantal, Aveyron et Lot-et-Garonne). Les résultats ci-dessous résument les lieux d'abattage et de découpe des élevages en vente directe enquêtés.

Les élevages bovin viande en vente directe

Au total, **21 % des bovins vendus en vente directe sont abattus dans le Lot**, le reste dans les départements limitrophes. **L'abattage de bovins dans le Lot se réalise à St Céré**. Cet abattoir possède de nombreux avantages : c'est un abattoir multi-espèces possédant une salle de découpe attenante. **En-dehors du Lot, les éleveurs s'orientent vers les abattoirs de Montauban (82), Laroquebrou (15) et Brive (19)**, possédant également une salle de découpe attenante. La plupart des éleveurs choisissent d'abattre et de découper leurs animaux au même endroit. Une partie des animaux est découpée dans des salles de découpe à la ferme (2 salles de découpe à la ferme).



- Brive :**
Abattage et découpe : 35 animaux
- Laroquebrou :**
Abattage : 38 animaux
Découpe : 42 animaux
- Saint-Céré :**
Abattage : et découpe : 29 animaux
- Le Vigan :**
Abattage et découpe : 6 animaux
- Villeneuve / Lot :**
Abattage : 10 animaux
- Lalbenque :**
Découpe : 29 animaux
- Montauban :**
Abattage : 49 animaux
Découpe : 20 animaux



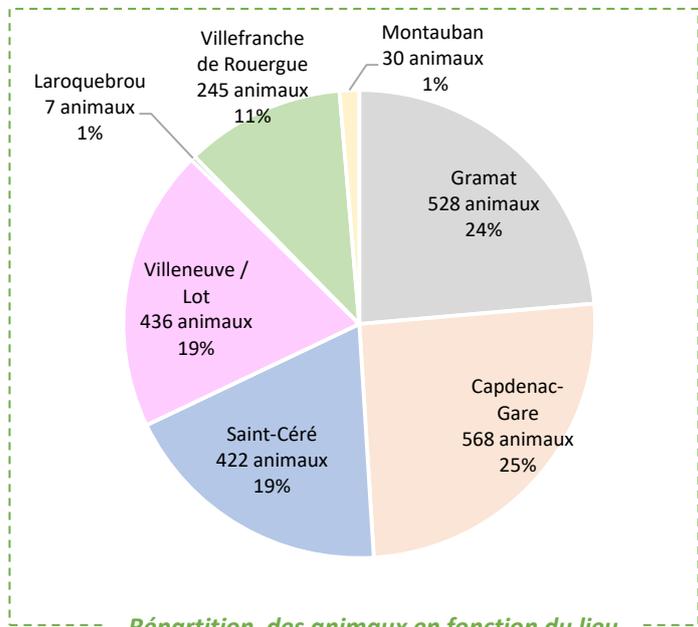
Répartition des élevages bovins viande en vente directe (bleu) et des lieux d'abattages et de découpe (orange)

Le choix des lieux d'abattage et de découpe dépend de la zone géographique de l'éleveur ainsi que de la facilité d'accès à l'abattoir. Les éleveurs qui se situent au sud du département, s'orienteront vers les abattoirs et les salles de découpe de Montauban et Villeneuve-sur-Lot. Les éleveurs présents dans le Nord du département s'orientent principalement vers Laroquebrou, Saint-Céré et Brive-la-Gaillarde. Les abattoirs possédant une salle de découpe attenante sont également privilégiés par les éleveurs. Cela permet de limiter le transport, le temps de travail et par conséquent les coûts de production. Le temps de transport de l'élevage à l'abattoir est également important pour le bien-être animal.

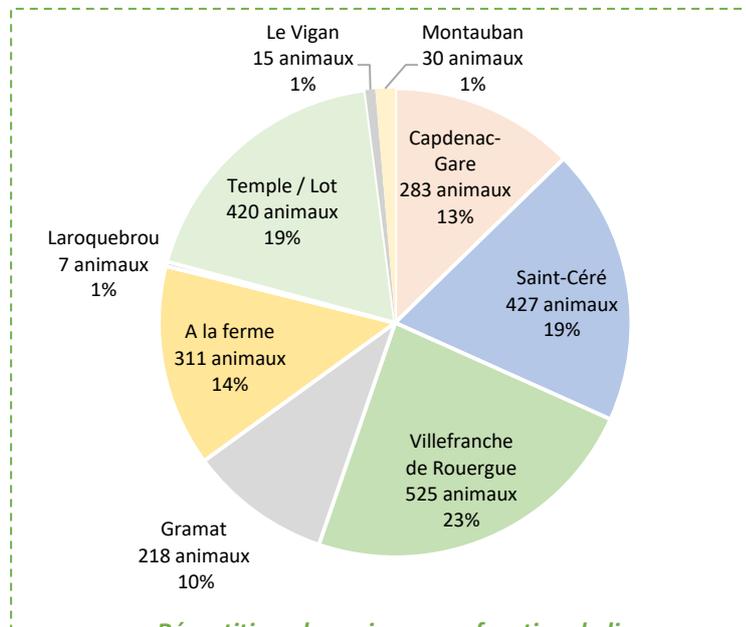
Les élevages ovins viande en vente directe

Dans le Lot, une part importante de la viande ovine est commercialisée en vente directe. 47 % des élevages pratiquent la vente directe. **Au total, 43 % des ovins sont abattus dans le département du Lot.** Outre l'**abattoir de St Céré**, abattoir multi-espèce, le territoire du Lot dispose d'un **abattoir spécialisé en ovins à Gramat** (S.A.S DESTREL). Tous deux proposent une salle de découpe attenante.

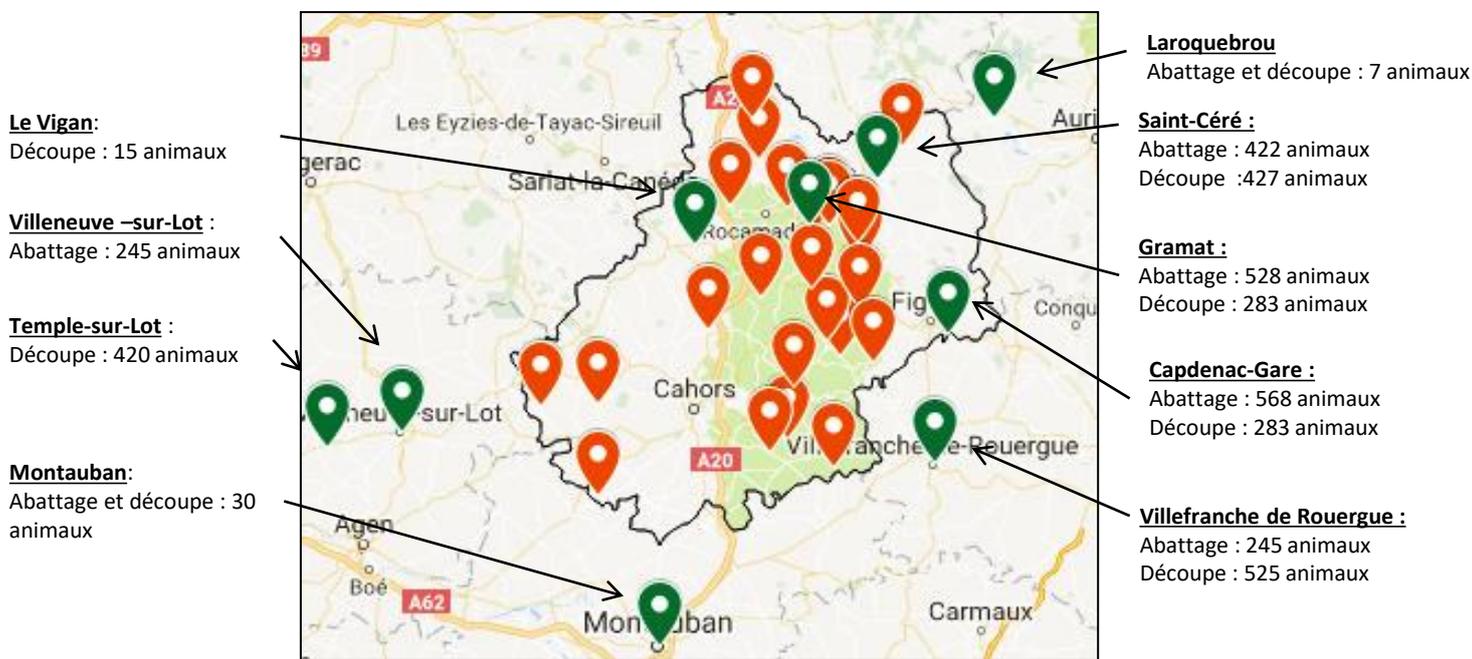
En dehors du Lot, les éleveurs s'orientent vers les abattoirs de Capdenac-Gare (12), Villeneuve-sur-Lot (47) et Villefranche de Rouergue (12). L'abattoir de Capdenac (S.A Grefeuille), situé à la frontière Lot / Aveyron, est également spécialisé en ovins et possède une salle de découpe attenante.



Répartition des animaux en fonction du lieu d'abattage



Répartition des animaux en fonction du lieu de découpe



Répartition des élevages ovins viande en vente directe (orange), des lieux d'abattages et de découpe (vert)

Les abattoirs et salles de découpe de Gramat et Saint-Céré se trouvent au nord du Parc naturel des Causses du Quercy, où se concentre l'élevage ovin bio.

Les éleveurs présents au sud-ouest du département se rendent principalement à l'abattoir de Villeneuve-sur-Lot (47). Les abattoirs de Villefranche-de-Rouergue et Capdenac-Gare, proche des Causses et de nombreux élevages sont aussi privilégiés par beaucoup d'éleveurs.