



## COMpte Rendu



GRAMAT, LE VENDREDI 22 OCTOBRE 2021

## VISITE DE L'ABATTOIR PLUME DU CAUSSE

**Encadrant** : Benjamin Hatterley de Bio 46**Intervenant** : Cyril Garrigues gérant de Plume du Causse**Contacts** : 06 30 32 14 44 – [plumeducausse@gmail.com](mailto:plumeducausse@gmail.com)

L'abattoir Plume du Causse à Gramat, sur la Zone artisanale du Périé, est une SCIC avec une partie en SARL comptant une vingtaine d'apporteurs. En fonctionnement depuis 2 ans.

10 salariés pour une cadence de 150 canards/h ou 450 volailles/h. Multi-espèce (chapon, dinde, canard, volaille, pintade etc...).

Ouverture de 5h à 17-18h.

L'abattoir possède l'agrément en Agriculture Biologique par contrôle Ecocert. Également agréé CE (approvisionnement pour la RHD etc...)

4 jours d'abattage du lundi au jeudi. Actuellement il y a de la disponibilité les mardis et mercredis.

**Prestations** : abattage, tri (selon taille carcasse), ainsi que foie et gésier, emballage.

Selon demande : bec, tête ou cou coupés, remis sur chariot soit à charger directement dans ses caisses, soit dans des cartons (6-8 volailles/carton à ~1€). Disponibilité de sas d'expédition accessible aux éleveurs et désinfection des caisses. Toutes les volailles sont sorties bridées selon les modalités demandées par l'éleveur.

**Modalités de livraison** : au moins 1h avant l'heure d'abattage. Prévenir au moins 1 mois à l'avance. Pas plus de 10% de variations d'effectif livré le jour J.

Cyril conseille aux éleveurs de livrer les volailles la veille au soir pour le lendemain. Ceci permet de ne jamais avoir de mauvaise surprise sur l'heure prévue. De plus, les volailles sont à jeun. L'abattage commence à 6h et toujours par les volailles bio.

Actuellement 2 éleveurs se font ramasser directement chez eux. Fonctionnement en cours de développement.

**Modalités d'abattage** : volailles récupérables 5h après. Il est tout de même conseillé dans le meilleur des schémas de livrer la veille pour un abattage à 6h du matin et un retrait des volailles à partir de 9h passées en chambre froide à ressuyer. Ceci permet de gagner facilement 1 jour de DLC (DLC J+7). Attention, si sorties avec tête, la DLC diminue.

Pas de volume minimum. Uniquement pour les professionnels sous envoi d'une fiche ICA + une analyse salmonelle.

**Bio 46**

Bio 46 – 21 av. Joachim Murat – 46 000 Cahors  
Benjamin Hatterley – 06 22 80 17 75 – [benjamin.bio46@bio-occitanie.org](mailto:benjamin.bio46@bio-occitanie.org)



• Bio 46 •

Le travail est réalisé en pénombre pour des raisons de bien-être animal.

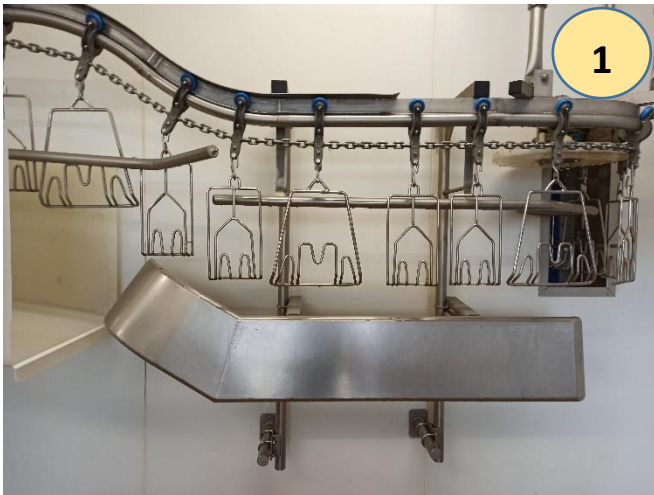
**Modalités de prix :** dépend des volumes, de la fréquence.

Entre 3 et 3.2€ / poulet (comprend fond de caisse, caisses désinfectées...).

+ 60 à 70 centimes pour de la pintade.

**Modalité de paiement :** prélèvement sous 15 jours.

Merci de votre participation, à bientôt !



**Bio 46**

Bio 46 – 21 av. Joachim Murat – 46 000 Cahors  
Benjamin Hatterley – 06 22 80 17 75 – [benjamin.bio46@bio-occitanie.org](mailto:benjamin.bio46@bio-occitanie.org)



• Bio 46 •