

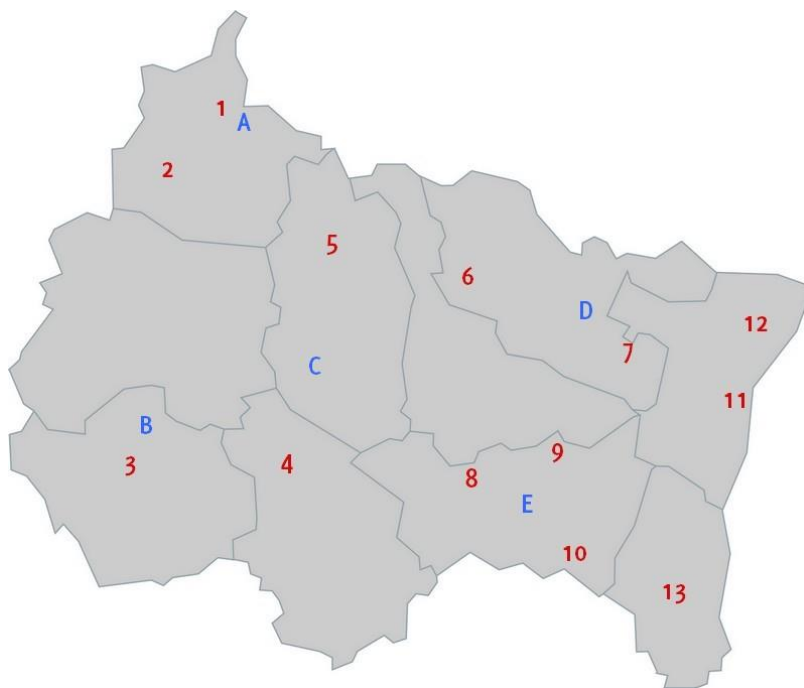
### Abattoirs et Ateliers de découpe en Grand Est : favoriser la commercialisation en filières courtes

La consommation de viande bio a augmenté de 13% en 2019 (bovins : +8%, porcin : +31%, agneau : +9%, volaille +13%, charcuterie et salaison : +15%) et la vente directe représente 12% des achats de viande bio des consommateurs français.

Cette fiche présente les abattoirs et ateliers de découpe du Grand Est, leur localisation et les services proposés en Bio pour que vous puissiez trouver au plus près de chez vous l'outil qui conviendra le mieux à vos besoins.

Cette fiche a été réalisée en 2020, les informations qu'elle présente sont susceptibles d'évoluer.

#### 1) Localisation des outils



*Localisation des abattoirs (en rouge) et des ateliers de découpe (en bleu) avec une activité bio du Grand Est*



2) Abattoirs du Grand Est

|   |  |    |   |
|---|--|----|---|
| 1 | <b>SOCAVI</b><br>08 000 CHARLEVILLE MEZIERES<br><u>Contact</u> : 03 24 33 10 80<br>Productions certifiées AB :<br>- Abattage Bovins-Ovins-Porcins<br>- Découpe Bovins-Ovins-Porcins  | 2  | <b>SCIC Viandes et Territoires</b><br>08 300 RETHEL<br><u>Contact</u> : 03 24 38 52 26<br>Productions certifiée AB :<br>- Abattage Bovins-Ovins-Porcins<br>- Découpe Bovins-Ovins-Porcins, découpe fine, salaisons  |
| 3 | <b>SICABA</b><br>10 150 TROYES<br><u>Contact</u> : 03 25 40 19 34<br>Productions certifiées AB :<br>- Abattage Bovins-Ovins-Porcins<br>- Découpe Bovins<br><a href="#">Prestation transformation avec Huguier Frères</a>   | 4  | <b>Abattoir de Haute Marne</b><br>52 000 CHAUMONT<br><u>Contact</u> : 03 25 02 57 34<br>Productions certifiées AB :<br>- Abattage Bovins-Ovins-Porcins<br>- Découpe Bovins-Porcins  |
| 5 | <b>SABEST</b><br>55 430 BELLEVILLE SUR MEUSE<br><u>Contact</u> : Hervé Humbert<br>03 29 86 85 70<br>Productions certifiées AB :<br>- Abattage Bovins-Ovins<br>- Bœuf piécé sous vide et viande hachée salée sous vide (colis)  | 6  | <b>Charal SAS</b><br>57 000 METZ<br><u>Contact</u> : 03 87 32 53 08<br>Productions certifiées AB :<br>Abattage Bovins   |
| 7 | <b>SAPS Sarrebourg</b><br>57 400 SARREBOURG<br><u>Contact</u> : Jean-François HEIN<br>03 87 03 37 03<br>Productions certifiées AB :<br>Abattage Bovins-Caprins- Ovins-Porcins  | 8  | <b>SOCOPA Mirecourt</b><br>88 500 MIRECOURT<br><u>Contact</u> : 03 29 38 29 38 (accueil)<br>Productions certifiées AB :<br>Abattage Bovins-Ovins  |
| 9 | <b>ADEQUAT Vosges</b><br>88 700 RAMBERVILLERS<br><u>Contact</u> : Philippe Mauchamp<br>06 85 94 21 97<br>Productions certifiées AB :<br>- Abattage Bovins-Caprins-Ovins-Porcins<br>- Haché fermier<br><a href="#">Travaille avec la CUMA de la Forgeronne pour la partie saucisserie</a> | 10 | <b>Abattoir Montagne Sud</b><br>88 200 DOMMARTIN LES REMIREMONT<br><u>Contact</u> : 03 29 62 23 45<br><a href="mailto:abattoirmontagnesud@orange.fr">abattoirmontagnesud@orange.fr</a><br>Productions certifiées AB :<br>- Abattage Bovins-Caprins-Ovins-Porcins<br>- Découpe de Bovins-Ovins-Porcins (piécé et mise sous vide) |



|    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| 11 | <p><b>SOCOPA Vial</b><br/>67 810 HOLTZHEIM<br/><u>Contact</u> : Sébastien IFFLY<br/>03 88 10 36 53<br/>Productions certifiées AB :<br/>Abattage Porc</p>  | 12 | <p><b>Abattoir de Haguenau</b><br/>67 500 HAGUENAU<br/><u>Contact</u> : 03 88 73 30 92 (accueil)<br/>Productions certifiées AB :<br/>-Abattage Bovins-Veaux-Ovins-Caprins<br/>-Découpe Bovins-Ovins</p> |
| 13 | <p><b>Abattoir du Haut Rhin</b><br/>68 700 CERNAY<br/><u>Contact</u> : 03 89 38 08 05 (accueil)<br/>Productions certifiées AB :<br/>- Abattage Bovins–Veaux–Ovins–Caprins–<br/>Porcs<br/>- Découpe de Bovins-Ovins-Caprins-Porcins<br/>PAD sous vide ou piécé sous vide</p> |    |   |



• Bio en Grand Est •

## Filière Viande Bio – Circuits courts

### 3) Ateliers de découpe

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| A | <p><b>L'Atelier des Eleveurs</b><br/>08 330 VRIGNE AUX BOIS<br/><b>Contact : 03 24 22 16 80</b><br/>Services AB :<br/>- Découpe et conditionnement de viande Bovine, d'Agneau et Porcine (abats inclus)<br/>- Fabrication de saucisses, de merguez et de viande hachée</p>  | B | <p><b>Huguier Frères</b><br/>10230 MAILLY LE CAMP<br/><b>Contact :</b><br/>Services AB :<br/>- Découpe de viande<br/>- Fabrication de viande hachée et steak haché<br/>- Fabrication de boudin noir, chipolata, merguez, saucisse de bœuf, pâté de campagne pâté de foie, petit salé</p> |
| C | <p><b>EPL Agro de la Meuse</b><br/>55006 BAR-LE-DUC<br/><b>Contact : 03 29 79 98 58 (directeur atelier)</b><br/>Services AB :<br/>- Découpe et conditionnement (sous vide et barquette) de viande de Bovin-Porc-Ovin<br/>- Fabrication :<br/>    - Saucisserie : chipolata, merguez, boudin...<br/>    - Produits sec : saucisson...<br/>    - Conserves : terrine, rillettes...<br/>    - Salaison : petit salé, poitrine fumée...</p> | D | <p><b>Venaison de la Tensh</b><br/>57670 FRANCAITROFF<br/><b>Contact : 03 87 05 21 26</b><br/>Services AB :<br/>Découpe et mise sous vide de viande de Bovin, Bison et Porc</p>  |
| E | <p><b>CUMA La Forgeronne</b><br/>88390 LES FORGES<br/><b>Contact : 03 29 33 71 86</b><br/>Services AB :<br/>- Découpe<br/>- Fabrication de charcuterie</p>  |   |  |