

Quintin
—VIANDES—
ABATTAGE & DÉCOUPE



BOVINS – VEAUX - PORCS – OVINS - CAPRINS

**Vous souhaitez amener
votre animal à l'abattoir ?
Quelle est la marche à suivre ?**

**A lire impérativement avant d'amener
vos animaux de boucherie chez Quintin Viandes.**

1.

Je choisis les services et prestations et je réserve auprès de Quintin Viandes.



J'appelle l'accueil de l'abattoir au 02 96 74 92 29 (je tape 2 pour un abattage **sans** découpe ou 3 pour un abattage **avec** découpe) ou j'envoie un email à accueil@quintin-viandes.fr. Je choisis les services et prestations dont j'ai besoin :

- Je planifie le ramassage de mes animaux chez moi → Lire les info en 2.
- J'amène moi-même mes animaux à l'abattoir → Lire les info en 3.
- Abattage** (Quintin Viandes ne pratique pas l'abattage sans étourdissement.)
- Je reprends ma carcasse découpée sur le site de Saint-Brandan → Lire les info en 4.
 - J'assiste à la découpe et j'ensache moi-même ma viande en frais.
 - Je donne mes consignes de découpe pour un conditionnement en frais ou en sous-vide.
- Je reprends mon animal en carcasse → Lire les info en 5.
 - Directement sur le site de Quintin, sur rendez-vous.
 - Directement livré chez vos clients
(uniquement pour les professionnels bouchers : nous contacter)

CONFORMITÉ DES ANIMAUX À L'ABATTAGE



IMPÉRATIF :

Avant de confier mon animal, je vérifie qu'il est conforme et prêt pour être abattu selon la réglementation en vigueur.



Je vérifie que mes animaux sont bien identifiés.

Pour les porcs : identifiant de marquage connu par l'EDE et frappe visible sur au moins l'une des deux épaules de chacun des porcs. Je renseigne avec attention la partie « Information sur la chaîne alimentaire ICA et aptitude au transport du bordereau de transport ». Je date et je signe.

Pour les bovins/veaux : une boucle à chaque oreille, passeport et ASDA conforme à l'identifiant oreille. Je raye la mention inutile « ne présente aucun » ou « présente un » dans l'encadré « attestation sanitaire » du passeport de l'animal. Je date et je signe.

Pour les ovins/caprins : animaux bouclés et documents d'accompagnement à jour. Je renseigne la mention utile en bas de la page du document de circulation. Je date et je signe.



Je m'assure de l'état de santé de mon animal. ATTENTION : les femelles ayant dépassé 90% de leur gestation et les animaux en détresse physiologique ne sont pas transportables. Les femelles en lactation doivent être amenées au plus tôt après une traite pour être abattues dans un délai maximum de 10h, aucune traite n'est réalisée à l'abattoir.
En cas de doute, contactez-nous.



Je pense à mettre à jeun mon animal. Une bonne pratique d'abattage préconise une mise à jeun des animaux pour éviter de souiller la viande au moment de l'éviscération.



Important :

Au préalable, je pense à prévenir l'abattoir si mon animal est hors gabarit.
Exemple : très grandes cornes, truie ou verrat de plus de 250 kg.



2.

Je souhaite qu'on vienne chercher mes animaux chez moi.

L'équipe de Quintin Viandes propose un service de ramassage des animaux. Il s'agit d'une prestation proposée aux professionnels et aux particuliers. Il ne vous est plus nécessaire d'amener vous-même vos bêtes, un chauffeur habilité* passe directement dans votre exploitation.

→ *Je prends rendez-vous au 02 96 74 92 29*

Tapez 2 pour un abattage sans découpe ou 3 pour un abattage avec découpe.

Je pense à appeler la semaine précédent l'enlèvement de mes animaux.

** Nos chauffeurs sont tous détenteurs du certificat de compétence en protection animale et du Certificat de compétence des conducteurs et des convoyeurs.*

3.

Je souhaite amener moi-même mes animaux sur le site de Quintin.

Vous pouvez amener vous-même vos bêtes à l'abattoir (5, rue de la Madeleine – 22800 QUINTIN) mais il est primordial de suivre l'ensemble des règles mises en place par Quintin Viandes. Elles sont nécessaires à votre sécurité et au bon fonctionnement de l'abattoir.

Je prends rendez-vous pour la dépose de mes animaux aux horaires spécifiés selon l'espèce :



BOVINS

****Lundi : sur rendez-vous**

Mardi : 7h00 - 12h00 / 13h30 - 16h30

Mercredi : 7h00 - 12h00



**** Créneaux dédiés aux bouchers professionnels.**



PORCS

Lundi : 7h00 - 12h00 / 13h30 - 16h30

Mardi : 7h00 - 12h00 / 13h30 - 16h30

Mercredi : 7h00 - 12h00

Jedi : 13h30 - 16h30

Vendredi : 7h00 - 9h30



VEAUX

****Lundi : 7h00 - 12h00**

Mardi : 7h00 - 12h00

Mercredi : 7h00 - 12h00



OVINS/CAPRINS

****Lundi : 13h30 - 16h30**

Mardi : 13h30 - 16h30



Lorsque j'arrive sur le site de Quintin ...

Je me présente à l'accueil pour m'assurer que les documents administratifs sont conformes et éviter la mise en consigne des animaux ou une saisie de l'animal par les services vétérinaires.

3. Je souhaite amener moi-même mes animaux.



Je prends soin de suivre les règles de circulation en vigueur autour de l'abattoir. Max 10 km/h et je respecte les sens unique.

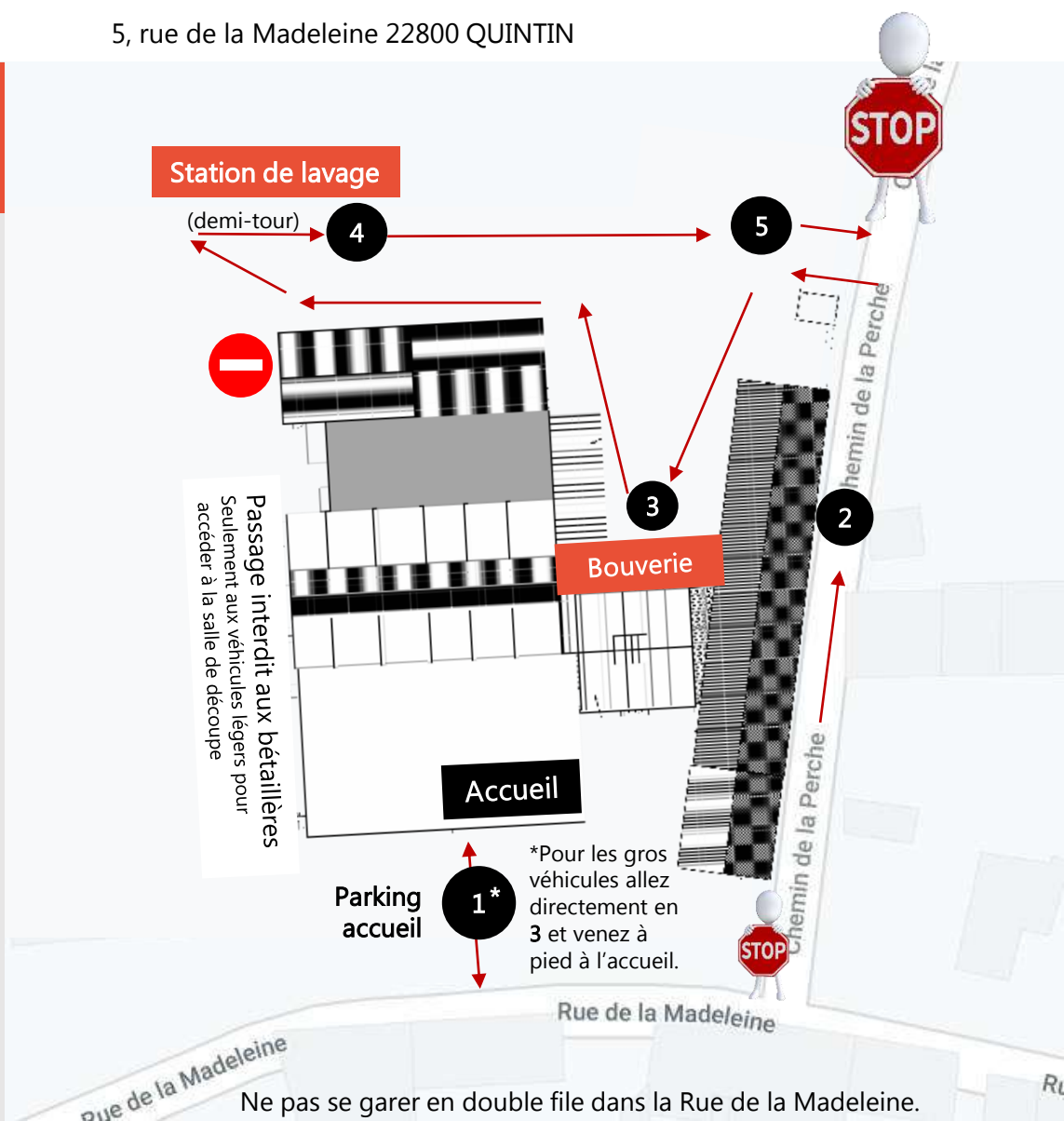
SITE DE QUINTIN

5, rue de la Madeleine 22800 QUINTIN

INDISPENSABLE :

Les règles de circulation à l'abattoir pour la sécurité de tous.

- 1 Accès à l'accueil par la rue de la Madeleine.
- 2 Puis accès à la bouverie par le Chemin de la Perche.
- 3 Dépose de mes animaux à la bouverie en marche arrière ou de manière à ce que les animaux soient face au quai de débarquement.
- 4 Lavage de mon véhicule à la station de lavage
- 5 Sortie par le chemin de la Perche. Je prends soin de marquer le stop à la sortie de l'abattoir.



Inauguration de la chaîne porcs Quintin Viandes en décembre en 2014.

3. Je souhaite amener moi-même mes animaux.



Le déchargement des animaux est sous surveillance vidéo.



Une fois mes documents d'accompagnement validés, je me présente à la bouverie en marche arrière ou de manière à ce que les animaux soient directement face au quai de débarquement.

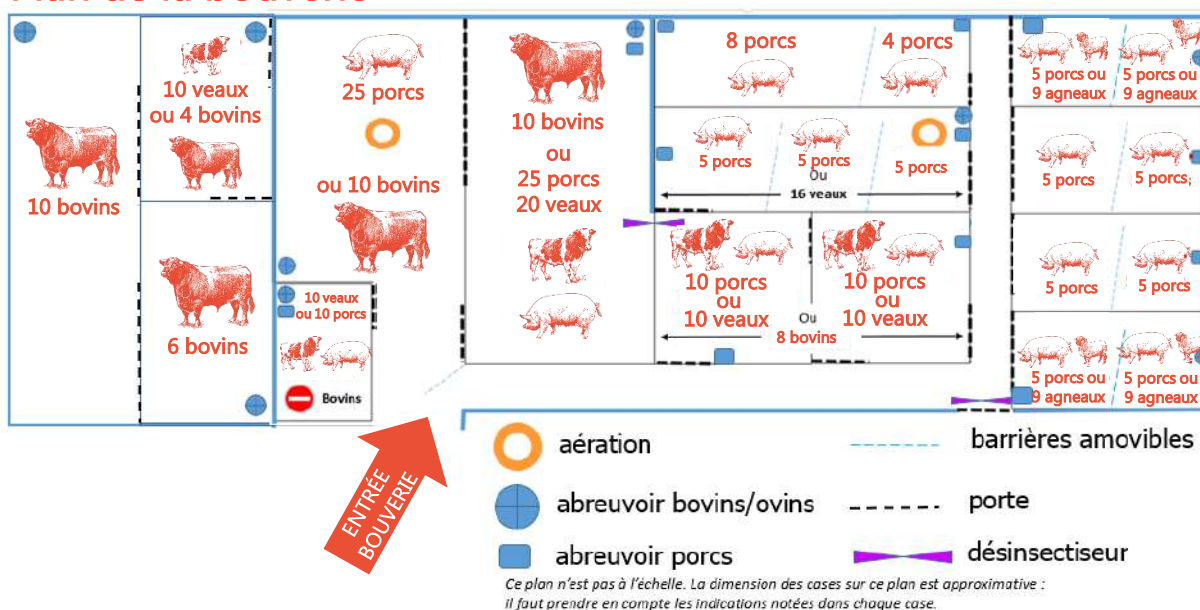


Je décharge mes animaux **uniquement en présence d'un Responsable Protection Animale**, de l'un des opérateurs détenteur d'un certificat de protection animale ou sur autorisation de la direction. Un membre de l'équipe habilité sera averti de mon arrivée après mon passage à l'accueil. *Si personne n'est présent, j'appelle le 02 96 74 92 29 et je tape 4.*



Je respecte les capacités d'accueil de la bouverie. *Je me réfère au schéma ci-après et également présent sur les portes de la bouverie.*

Plan de la bouverie



Je ne mélange pas les espèces dans les cases.



Je pense à fermer **systématiquement** les portes et barrières de la bouverie. Je pense à éteindre la lumière.



J'applique la réglementation en vigueur (CE) N°1/2005 : après chacun de mes transports d'animaux je nettoie et désinfecte mon camion.



Quintin Viandes met à disposition une station de lavage avec un nettoyeur haute pression ainsi que le désinfectant pour les bétailières.

→ *Le pulvérisateur de désinfection est disponible auprès de l'accueil. Je pense à le demander à mon arrivée.*

Sur demande auprès de l'accueil, Quintin Viandes fournit une attestation de nettoyage et de désinfection.

4.

Je programme la reprise de ma carcasse découpée à l'atelier de découpe de la Ville-Neuve à St-Brandan.

NOUVEAU

Ouvert depuis septembre 2021, Quintin Viandes dispose d'un tout nouvel atelier de découpe agréé dédié à ses clients. Il permet à ceux qui le souhaitent d'assister à la découpe de leurs animaux et/ou d'obtenir une découpe sur-mesure. Toute une équipe de bouchers est à votre service. **Pas de livraison possible.**

Je choisis l'option de découpe qui me convient et je planifie mon passage à l'atelier de découpe situé à St-Brandan :



J'assiste à la découpe de ma carcasse

J'assiste à la découpe complète de mon animal et je donne mes consignes directement au boucher à ma disposition.

Temps sur place : 15 min pour un agneau, 1 heure pour un veau, 1h30 pour un porc et un peu plus de 2 heures pour un bovin.

Je prévois mes sachets et j'emballe les morceaux qui me sont remis en frais au fur-et-à-mesure. Cartons vendus si nécessaire.

ATTENTION : pas de mise sous-vide possible avec cette prestation.



Le boucher découpe selon les consignes que j'ai transmises au préalable.

Je choisis de pré-commander ma découpe selon des modèles types disponibles sur le site internet : www.quintin-viandes.fr.

2 options sont possibles : je souhaite mes morceaux **mis sous-vide** en portion et étiquetés **ou en frais** (emballés dans du papier alimentaire).

Je planifie mon heure de passage chez Quintin Viandes pour récupérer mes cartons déjà prêts.

Les abats font partie de la prestation découpe.

Ils peuvent être récupérés, au plus tôt, le lendemain de l'abattage, ils peuvent être gardés frais au maximum 5 jours, ou être mis sous-vide. Dans tous les cas, contactez-nous pour nous transmettre vos instructions.





5.

Je programme la reprise de mon animal en carcasse

Deux options sont possibles pour vos carcasses :



Je passe chercher ma carcasse directement à l'abattoir sur le site de la Madeleine.

Uniquement possible sur rendez-vous et de préférence le matin du lundi au vendredi.



Je souhaite faire livrer les carcasses directement à mes propres clients avec une mise en quartiers.

Uniquement pour les professionnels bouchers.

Nous consulter pour une demande de devis et de faisabilité au 02 96 74 92 29 ou à accueil@quintin-viandes.fr.

ATTENTION BOVINS :

Les bovins de plus de 30 mois seront systématiquement dévertébrés en l'absence d'agrément du destinataire. Compter un coût supplémentaire de 0,26 €/kg de carcasse.

CONSIGNES SPÉCIFIQUES À L'ABATTAGE D'URGENCE

Les horaires d'abattage d'urgence sont les suivants :

- En journée : du lundi au jeudi de 7h à 15h et le vendredi de 7h à 12h.
- Le vendredi après-midi de 13h à 15 h – application du forfait majoré.
- Aucun abattage d'urgence ne sera réalisé le week-end ou la nuit.

Pour tout abattage d'urgence vous devrez présenter le passeport de l'animal daté et signé ainsi que le [CVI \(certificat vétérinaire d'information\)](#) dûment complété par un vétérinaire.

Quintin Viandes ne fait pas le ramassage des animaux d'urgence, ni l'abattage en ferme.

Lors de l'arrivée de l'animal à l'abattoir, un **chèque de caution de 500 € HT*** vous sera demandé avant l'abattage. Ce chèque sera conservé à l'abattoir jusqu'au règlement de la facture définitive.

Selon la décision de la DDPP22, **si votre animal doit être saisi-totale**, vous seriez redevable de l'intégralité de la prestation d'abattage et des taxes qui lui sont propres. Ainsi que de la prestation d'enlèvement de la carcasse par l'équarrissage, facturée 145 €* HT la tonne.

Les tarifs appliqués sont ceux d'un abattage classique auxquels s'ajoutent une prestation d'abattage d'urgence :

- 80 €* HT pour une prestation en journée du lundi au vendredi matin,
- 228 € HT* pour une prestation le vendredi après-midi.

Conformément à la réglementation, les animaux de plus de 48 mois auront un test ESB facturé 60 € HT*.



Pas de maturation longue pour les bovins accidentés.

*Se référer aux tarifs en cours au moment de l'abattage.



Quintin Viandes est agréé pour l'abattage des animaux issus de l'agriculture biologique.

J'amène un animal issu de l'agriculture biologique. Je m'assure de transmettre à l'accueil, dès mon arrivée, le certificat d'accompagnement de l'animal concerné et pas seulement celui de l'élevage.



Notre certificat BIO est disponible sur notre site internet : www.quintin-viandes.fr page : infos pratiques.



Une question ? Une information ?

Accueil téléphonique du lundi au vendredi :
8h à 12h et de 14h à 16h30 sauf le mercredi après-midi.

Appelez-nous : 02 96 74 92 29 ou écrivez-nous : accueil@quintin-viandes.fr
www.quintin-viandes.fr // www.la-viande-d-henri.fr

NOUVEAU

Quintin
— VIANDES —
ABATTAGE & DÉCOUPE

DEUX LIEUX POUR MIEUX VOUS SERVIR !

SITE DE QUINTIN.
ABATTOIR / DÉPOSE ANIMAUX
/ REPRISE DES CARCASSES.
5, rue de la Madeleine
22800 QUINTIN
02 96 74 92 29

FR
22.262.001
CE

SITE DE SAINT-BRANDAN
ATELIER DE DÉCOUPE / VENTE DE VIANDES.
32, ZA de la Ville-Neuve
22800 SAINT-BRANDAN
02 96 74 92 29

FR
22.277.001
CE

