

DES ENGAGEMENTS EN FAVEUR DE L'ENVIRONNEMENT

- Récupération et utilisation des eaux de pluie
- Prétraitement des eaux usées sur site
- Utilisation au maximum de la méthanisation pour gérer les déchets
- Récupération de la chaleur du groupe froid pour préchauffer l'eau sanitaire



ZA de Beg ar C'hra 22810 PLOUNEVEZ-MOËDEC

Pour tout renseignement :

02 96 46 52 71

abattoir@lannion-tregor.com



PRISE DE RENDEZ-VOUS OBLIGATOIRE

Horaires d'ouverture : Du lundi au jeudi : 7h - 12h et 13h30 - 17h

Le vendredi : 7h - 12h



















UN PROJET POUR UNE ALIMENTATION LOCALE DE QUALITÉ

EN FAVORISANT LES CIRCUITS
COURTS ET LES PRODUITS LOCAUX
DE QUALITÉ, LANNION-TRÉGOR
COMMUNAUTÉ AMBITIONNE DE
COMBINER SOUTIEN À L'ÉCONOMIE
AGRICOLE ET PRÉSERVATION DE
L'ENVIRONNEMENT EN:

- ✓ Valorisant les produits agricoles locaux
- Appuyant la structuration des producteurs
- Augmentant la part de produits locaux dans la commande publique
- ✓ Mobilisant les consommateurs

UN OUTIL AU SERVICE DES BOUCHERS, DES ÉLEVEURS 1 ET DES PARTICULIERS



- ✓ Un outil de proximité multi-espèces : bovins ovins, porcins, caprins, équins
- ✓ Une prise en charge de petits lots voire d'animaux seuls
- ✓ Une prestation complète proposée : abattage, découpe, mise sous vide, livraison réfrigérée (carcasses, viande découpée)
- Une prise en charge des abattages d'animaux accidentés
- ✓ Une prestation de triperie, de saucisserie
- ✓ La réalisation de steaks hachés surgelés par un prestataire extérieur
- La location de la salle de découpe sous conditions





UNE DÉMARCHE DE QUALITÉ ET UN ENGAGEMENT POUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE

- Le bien-être animal au cœur des préoccupations : un outil qui prend en compte les dernières recommandations dans le domaine, et tous les salariés titulaires du certificat de compétences de protection des animaux
- Un contrôle strict de l'identification des animaux et l'apposition des éléments de traçabilité
- ✓ L'obtention de l'agrément sanitaire CE et AB