

Le CFA de Foix (Centre de Formation des Apprentis) a pour mission de former les futurs bouchers tant en ce qui concerne les aspects théoriques que pratiques. Les apprenants réalisent 1.5 jours de travaux pratiques (TP) par semaine durant 36 semaines pour 3 diplômes. Le reste du temps ils sont en entreprise.

Dans le but de réduire les couts d'achat de matière première, le CFA souhaiterait instaurer un partenariat avec un ou plusieurs producteurs bio pour approvisionner l'atelier de découpe.

Le CFA propose de réaliser la découpe de la viande de **bœuf, de veau ou d'agneau** et la mise sous vide de morceaux, gratuitement.

Le CFA étant un établissement scolaire et l'atelier de découpe non certifié CEE, cela engendre certaines conditions listées ci-dessous :

- Localisation des élevages : maximum 30 Km de Foix
- Fréquence d'approvisionnement de l'atelier : selon abattage et besoin de l'éleveur.
- Fréquence des découpes : 1.5 jours de découpe / semaine sur 36 semaines / an.
- Jour de découpe : mardi tout le jour et mercredi matin
- Livraison de la carcasse : lundi ou mardi avant 8h
- Récupération des morceaux sous vide : jeudi
- Quantité : maximum 70 Kg de viande nette par TP peuvent être mise sous vide pour remise au consommateur en direct - Cf. correspondance carcasse ci-dessous :

Type de viande	Correspondance carcasse pour 1 découpe	
Bœuf	1 Arrière + 1 train de cote d'une carcasse de maximum 390 Kg carcasse	OU 1 avant d'une carcasse de maximum 390 Kg carcasse
Veau	½ veau de poids carcasse maximum de 198 Kg	
Agneau	5 agneaux de 17.5 Kg carcasse	

- Transport entre l'abattoir et le CFA : réalisé par l'éleveur ou via un prestataire à la charge de l'éleveur
- Distribution / vente : l'éleveur doit remettre la viande directement aux consommateurs final en direct

Certains points restent à déterminer d'un commun accord entre les éleveurs et le CFA :

- La prise en charge des poches sous vide
- La mise en carton
- Les types de découpes

La suite : selon les réponses des producteurs, le CFA se certifiera en bio, mettra en place l'affichage du logo AB sur ses étiquettes.

Pour tous renseignements ou proposition, contacter :

- Corinne AMBLARD (06.49.23.24.33 ou corinne.amblard@bio-occitanie.org)

ou

- Amandine LEMARQUIS (05.34.09.88.19 ou a.lemarquis@cma-ariege.fr)