



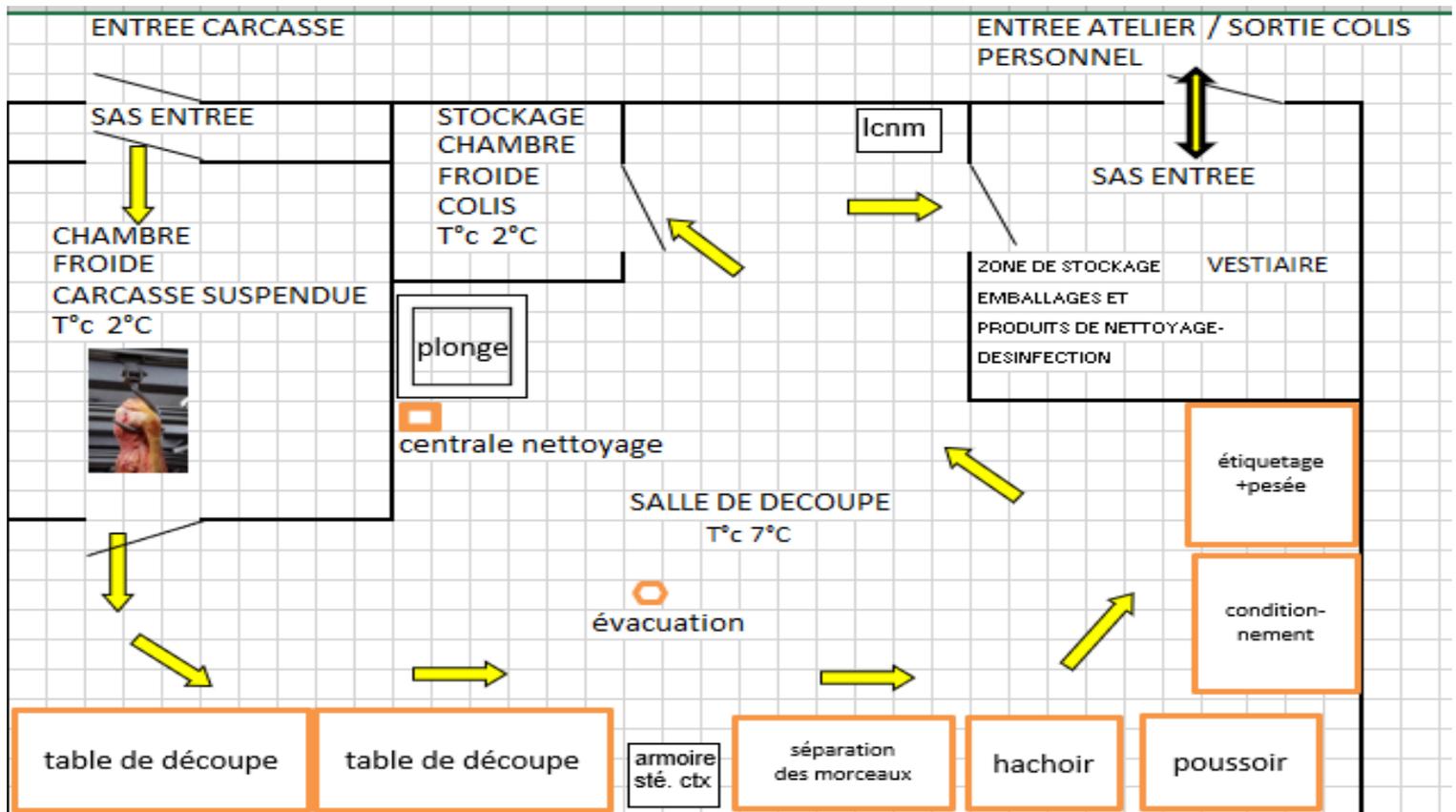
Concevoir son atelier de transformation

Conception :

- des matériaux lisse-lavables
- un vestiaire
- un sas d'entrée
- une chambre froide carcasse
- une chambre froide stockage des produits finis
- une plonge

Fonctionnement :

- marche en avant dans l'espace et dans le temps pour les produits alimentaires
- Protocole de nettoyage-désinfection
- Registre entrée/sortie
- Relevés de températures
- Contrôle microbiologique du produit et étude de vieillissement (si conditionnement)
- Qualification du personnel (formation CAP boucher)
- Application du guide des bonnes pratiques d'hygiène





Exemple de coût d'investissement :

Local 60 m ² (10m*6m) hors gros œuvre et assainissement :	47 500 €
cloisonnement atelier et chambre froide +moteur frigorifique :	28 000 €
Équipement intérieur : plonge, tables inox, lave main, stérilisateur , portique carcasse	6 000 €
Equipement spécifique : Hachoir, poussoir, scie à os , machine sous vide, balance étiqueteuse	7 500 €
Installation électrique + plomberie	6 200 €

Un investissement temps à prendre en compte :

- **1h15 par agneau de 15 kg** (découpe « type barbecue », conditionnement, pesée, étiquetage) hors livraison,
- **2h45 par brebis de 25 kg carcasse valorisée en saucisse/merguez**
 - o Désossage 50 mn
 - o Hachage 30 mn
 - o Malaxage apport épice 15 mn
 - o Poussoir + tressage 60 mn
 - o Mise sous vide étiquetage +pesée 15 mn

Exemple d'organisation d'atelier

