

CUMA 

L'ATELIER



Atelier de découpe

**Vous nous confiez vos produits,
nous les mettons en valeur**

CUMA L'Atelier - LABOUTARIE



Agriculteurs

**Vos produits méritent d'être mis en valeur,
Vous avez des marchés devant vous,
Vous êtes sollicités....**

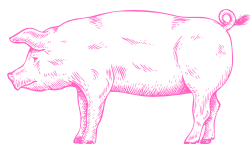
et vous vous posez la question de la découpe....

Rejoignez un collectif,
D'autres agriculteurs ont construit un outil commun,
Des solutions existent et s'offrent à vous.

Pour mieux valoriser vos produits



Agriculteurs,
vous valorisez vos productions,
vous souhaitez les transformer,
vous souhaitez travailler avec des professionnels,
au sein d'une structure gérée par des agriculteurs

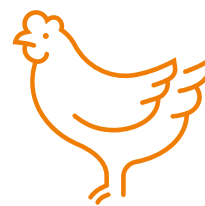


La **CUMA**  est un lieu qui vous permet de :

- faire découper vos produits,
- de les faire cuisiner
- de les mettre en conserve
- de préparer des produits secs grâce au séchoir...



Vous disposez alors des produits préparés,
vous êtes en contact avec vos clients. *



* La CUMA l'Atelier n'est pas une coopérative assurant la vente des produits. Vous restez maître de la relation avec vos clients.

Découpe, cuisine, conserverie

Les équipements vont de la découpe à la conserverie :

- une salle de découpe avec des chambres froides pour les différentes espèces et pour chaque étape de la réception des carcasses jusqu'à l'expédition,
- une salle de préparation froide pour le hachage, la saucisserie et le conditionnement,
- une cuisine chaude
- une légumerie,
- une salle dédiée à la conserverie avec une sertisseuse et un autoclave,
- un séchoir.

La CUMA emploie des personnels qualifiés.

Nos savoir-faire sont reconnus et nous sommes à votre service, à votre écoute.

Les salariés ont à cœur de partager leurs idées, leurs compétences et votre projet en sera conforté.



Découpe

Chambres
froides

Cuisine

Légumerie

Conserverie

Sertisseuse

Autoclave

Séchoir



Un agrément européen multi-espèces, multi-activités.

La production de steaks hachés.

Un agrément Agriculture biologique

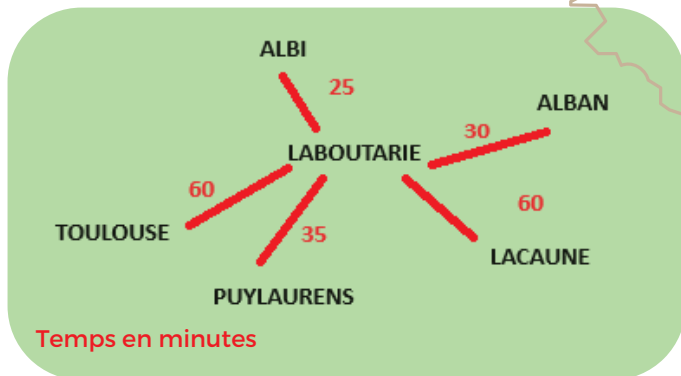
La CUMA dispose d'un **agrément européen** couvrant les activités de découpe de viande toutes espèces (bovins, ovins, porcins, volailles dont palmipèdes gras), la cuisine chaude/traiteur, la conserverie, le traitement d'une espèce spécifique comme les escargots mais aussi les légumes avec des salles et des process dédiés.

Elle dispose de l'agrément **Steack Haché**.

Et enfin, elle peut traiter **les productions issues de l'agriculture biologique**.



Au coeur du territoire



La CUMA L'Atelier est situé à LABOUTARIE, au coeur du Tarn.

Elle travaille en réseau avec les abattoirs de proximité.

Une coopérative de proximité, gérée par des agriculteurs

La CUMA est un espace géré par des agriculteurs. Le Conseil d'administration permet l'expression de tous et le portage des projets.

Participer à cette oeuvre collective, c'est

- disposer d'un outil conçu et géré par des agriculteurs
- la possibilité de partager des idées, des savoirs, des actions communes.



Plus d'informations
au 09.67.00.55.91 / 05.63.40.55.91

CUMA 

| L'ATELIER

83 Avenue de Réalmont

81120 LABOUTARIE

cumalatelier@orange.fr