



Abattoir de la vallée **Saison 2025**

Fonctionnement de l'abattoir de la vallée dès le 1^{er} mars 2025

Jours d'ouverture et réservations :

- Le jour d'abattage est **le mardi**. Un jour de réserve peut être prévu le vendredi.
- Les réservations (date + horaire d'abattage) se font avec M. Damien Christinat par téléphone (079 319 94 36) en fin d'après-midi mais au plus tard le vendredi pour la semaine suivante.
- Le découpage et la fabrication peuvent être confiés à M. Bernard Dubosson (079 480 22 30) ou à M. Damien Christinat (079 319 94 36).

Contrôle des viandes :

Les émoluments pour le contrôle des viandes sont fixés par le règlement fixant les frais et les indemnités dans le domaine vétérinaire en vigueur. Ils sont perçus en sus des tarifs indiqués ci-dessous. Une nouvelle contribution est perçue pour la prévention des épizooties selon l'ordonnance fédérale, soit CHF 2.70 pour le gros bétail et CHF 0.40 pour le petit bétail.

Taxe d'abattage :

Pour le gros bétail : CHF 0.90/kg poids mort.

Pour les porcs : CHF 0.85/kg poids mort

Pour les moutons :

- Moins de 25kg = CHF 35.-/ bête poids mort
- Plus de 25kg = CHF 35.- / bête poids mort + CHF 5.- par tranche de 5 kg
- Cabri = Forfait CHF 20.-

Pesage : Pour le gros et le petit bétail : CHF 3.00/pièce.

Déchets d'abattoir : L'élimination des déchets carnés est comprise dans la taxe d'abattage.

Taxe de chambre froide : Taxe comprise dans la taxe d'abattage.

Important : L'enlèvement des carcasses se fait **exclusivement** les jours d'ouverture de l'abattoir.

Cuir : Les cuirs restent la propriété de l'abattoir

Quotas d'importation : Les parts d'importation sont cédées aux bouchers. A défaut l'abattoir en reste le propriétaire.

Recommandations importantes :

- Les animaux destinés à l'abattage ne peuvent pas être acceptés à l'abattoir sans un document d'accompagnement et les marques d'identification selon la législation en vigueur.
- Les propriétaires qui souhaitent pénétrer dans l'abattoir doivent porter des vêtements de protection fournis sur place.
- Les moutons doivent être préalablement tondus entre les pattes et sous le ventre.