



## **Abattoir de la vallée** **Saison 2020 -2021**

### **Fonctionnement de l'abattoir de la vallée dès le 15 septembre 2020**

---

#### **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. Simon Nançoz par téléphone (079 483 64 16) 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 0.85/kg poids mort.

Pour les moutons sans distinction de poids : forfait de CHF 25.00 par bête.

**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.

#### **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.