



CUMA Bio Tout Terrain

Rejoignez-nous !

La CUMA Bio Tout Terrain c'est quoi ?

Située à Seissan à 15 minutes au sud d'Auch dans le Gers, la CUMA Bio Tout Terrain est un atelier collectif d'abattage et de découpe de volailles, ainsi qu'un atelier de découpe de porcs et ruminants agréé CE.

Elle se compose d'une 20aine de producteurs adhérents qui viennent plus ou moins régulièrement réaliser leur transformation et conditionnement à plusieurs depuis bientôt 20 ans.

Un nouvel outil performant

Récemment, les adhérents de la CUMA ont travaillé sur la mise en place d'un nouvel atelier avec le soutien de la Communauté des Communes Val de Gers. Ce projet qui devrait voir le jour dans l'été 2023 sera l'occasion de proposer de nouvelles prestations aux éleveurs du territoire et d'améliorer un outil de travail indispensable pour stabiliser voire développer une alimentation bio et locale.

Venez rejoindre la CUMA !

L'outil actuel est toujours en fonctionnement ! N'hésitez donc pas à contacter d'ores et déjà les gérants pour en savoir plus sur l'atelier :

Ainsi, vous pourrez notamment partager avec d'autres éleveurs, réaliser un travail de qualité pour vos produits, vous appuyer sur l'expérience de professionnels...

Bref, bénéficier d'un collectif adapté à vos besoins !



Zone artisanale du Péré
32260 Seissan



Tom Lignières - stom@hotmail.fr - Boucherie - 06.23.82.56.81

Nicolas Petit - lafermeencoton@free.fr - Volailles - 06.71.91.04.96

La CUMA Bio Tout Terrain vue par ses adhérents

« la CUMA Bio Tout Terrain, c'est non seulement un outil indispensable à notre autonomie et notre indépendance, mais c'est aussi un lieu de partage et d'échange sur nos métiers d'éleveurs »

« J'ai le choix de tout faire moi même ou de confier à un prestataire »

ABATTOIR VOLAILLES (Poulets, pintades, chapons, poulardes, pintades chaponnées) :

Abattage, plumaison avec échaudage, plumaison à sec, conditionnement, étiquetage, expédition

DECOUPE VOLAILLES : Conditionnement, étiquetage, expédition, congélation

BOUCHERIE (Porcins, ovins, caprins, bovins) : Réception des carcasses, découpe, conditionnement, étiquetage, expédition, congélation

PREPARATIONS FROIDES : Saucisses, chipolatas, merguez, chair à saucisse, préparation de viande, préparation à base de viande

PREPARATIONS CHAUDES : Rillettes, boudins, pâtés, plats cuisinés avec légumes, cuisson four vapeur, cuisson sous vide au bain marie

CONSERVERIE : Autoclave bocaux, boites métalliques et poches, estampillage CE, contrôle étuve

SALAISONS : Saloir, séchoir, tranchage, conditionnement, étiquetage, expédition

ET AUTRES SERVICES... : Locations et/ou lieu de support pour formations !

Document mis en forme par les Bios du Gers et réalisé avec les éleveurs de la CUMA Bio Tout Terrain



Avec le soutien financier de :

