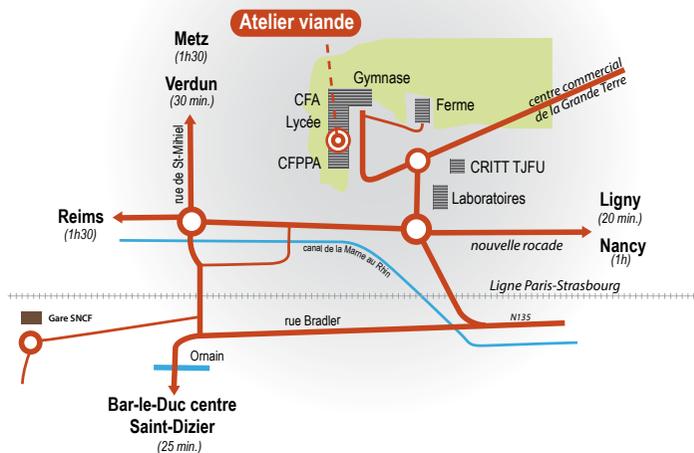




Quel que soit votre projet, nous étudions avec vous des solutions sur mesure qui répondront parfaitement à vos attentes, n'hésitez pas à nous contacter et à venir visiter notre atelier.

EPL Agro, au carrefour de la Lorraine et de la Champagne-Ardenne ...



■ Témoignages

« L'EPL Agro m'apporte un service clé en main : j'envoie directement les commandes de mes clients et je viens chercher les colis. Caissette de 5 ou 10 kg, chipolata par 5 ou 10 pièces... chaque demande spécifique est prise en compte. C'est un gain de temps précieux qui me permet de me consacrer à la commercialisation. »

Ludovic B. (54), éleveur de porc

« Au départ, je me suis formé car je pensais transformer mes porcs moi-même. Je me suis vite rendu compte que c'était un métier à part entière et qu'il valait mieux le confier à des professionnels ! Et cela porte ses fruits car je suis passé de 1 à 4 porcs commercialisés tous les 15 jours en à peine 3 mois. En plus, je suis en conversion, alors je bénéficie déjà des recettes bio en attendant de pouvoir l'afficher sur mes produits. »

Jeffrey S. (52), éleveur de porc

Pour tout renseignement, visite, étude au cas par cas :

Contact atelier

Directeur de l'atelier technologique
Tél. 03 29 79 98 58
epl.bar-le-duc@educagri.fr

EPL Agro

Technopôle Philippe de Vilmorin
CS 40249
55006 Bar-le-Duc cedex



Atelier de transformation des viandes

Vous produisez,
nous valorisons !

Conception : www.surlestoits.fr



Vente directe sur le site de production

**Vous êtes producteur,
et souhaitez vous diversifier,
ou élargir votre gamme...**

Notre atelier vous permet de tester de nouveaux marchés ou simplement de transformer vos viandes dans un souci de qualité et de traçabilité.

Les atouts de l'EPL Agro

- Chaque production est unique : nous respectons votre recette ou nous vous en proposons une qui vous sera spécifique.
- Quel que soit votre production, de quelques kilos à quelques tonnes, l'atelier s'adapte à vos quantités.
- Une convention et des tarifs personnalisés, élaboration d'un planning de production selon vos besoins.
- Du personnel compétent cumulant plus de 25 ans d'expérience dans la charcuterie vous garantit un travail de qualité.

À savoir

Les produits fabriqués à l'EPL Agro (Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole) bénéficient de l'agrément CE et peuvent donc être commercialisés en vente directe ou auprès de la restauration collective.

FR
55 029 002
CE



Certifié par FR-BIO-10

Les prestations sur mesure

Logistique

- Camion frigorifique disponible
- Stockage possible de la viande au congélateur
- Élaboration avec vos ingrédients spécifiques (alcool, fruits, épices...)

Découpe

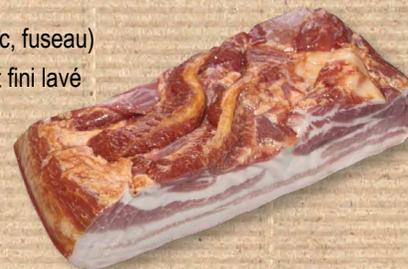
- Désosse, découpe et préparation de commande adaptées à votre demande
- Conditionnement sous-vide (sacs) ou sous atmosphère contrôlée (barquettes) : nombreux formats disponibles
- Étiquetage personnalisé

Saucisserie

- Chipolata, merguez, saucisse blanche, knack, boudin blanc, boudin noir...
- Boyaux naturels (menu mouton, droit de bœuf)
- Grammage selon demande

Produit sec

- Saucisson, viande séchée...
- Boyaux naturels (suivant de porc, fuseau)
- 3 semaines de séchage, produit fini lavé et étiqueté
- Conditionnement sous-vide : individuel ou en pack



Quel que soit votre projet, nous étudions avec vous des solutions sur mesure qui répondront parfaitement à vos attentes !

Conserve

- Terrine, rilette, plat cuisiné...
- Nombreux formats de 120 ml à 1 400 ml, système twist-off
- Barème de stérilisation personnalisable
- Traçabilité par marquage au jet d'encre

Salaison

- Petit salé, poitrine fumée...
- Saumurage par immersion ou injection, barattage
- Fumage : bois de hêtre ou fumée liquide

Charcuterie pâtissière

- Pâté en croûte, tourte...
- Crue surgelée ou cuite
- Nombreuses recettes possibles

Traçabilité et labels

- La sécurité de l'agrément CE au service d'une production artisanale.
- Traçabilité garantie grâce à l'étiquetage de chaque produit
- Certification BIO