

Mairie de Journal La Mée Châteaubriant

<http://www.journal-la-mee.fr/568-decoupe-viande-bovine-franck>

Découpe viande bovine : Franck Duvacher

- Châteaubriant - Entreprises - Entreprises diverses -

Date de mise en ligne : mercredi 18 juin 2008
Mise à jour le : lundi 14 mai 2012

Description :

La Com'Com' du Castelbriantais l'avait annoncé de façon prématurée, en juillet 2007, au risque de faire capoter le projet. Mais Franck DUVACHER a pu réaliser ce qu'il rêvait depuis des années : un atelier de découpe de viande bovine. Initialement prévu sur 150 m2, l'atelier fait 200 m2.

F.Duvacher va chercher les bovins chez le vendeur, prend en charge les tests sanitaires (...)

Journal La Mée Châteaubriant

Ecrit le 18 juin 2008

Franck Duvacher, service Découpe



IMG_4883-Duvacher

[Site internet de la Sarl Franck Duvacher](#)

La Com'Com' du Castelbriantais l'avait annoncé de façon prématurée, en juillet 2007, au risque de faire capoter le projet. Mais Franck DUVACHER a pu réaliser ce qu'il rêvait depuis des années : un atelier de découpe de viande bovine. Initialement prévu sur 150 m2, l'atelier fait 200 m2.

F.Duvacher va chercher les bovins chez le vendeur, prend en charge les tests sanitaires nécessaires, fait réaliser l'abattage à Craon (quel dommage que cela ne se fasse pas à Châteaubriant !) et transporte la carcasse jusqu'à son atelier. Là, un agencement rationnel facilite le travail de dévertébrage, découpe de la carcasse, emballage sous vide, réalisation de steacks hachés, etc. Capacité : 10 carcasses en stock. Frigos, stockage sanitaire des déchets, remorque frigorifique pour la livraison de la viande découpée aux clients.

Les parois intérieures de l'atelier sont blanches, faciles à nettoyer du sol au plafond. Quelques fenêtres laissent passer la lumière du jour : « C'était mon souhait » .

F. Duvacher assure la découpe selon la demande du client : filets en tournedos, Rumsteck, rôti, bourguignon, pot au feu ou steak haché, préparation des achats.

Il peut s'adapter de façon souple :

« Livraison à domicile, ou non, emballage sous vide, ou non, préparation en cagettes de 10 kg environ ». Il a choisi de se limiter au boeuf et au veau. « Si j'avais voulu, comme à Puceul, y adjoindre du porc et de la volaille, cela m'obligeait à, créer de nouveaux équipements pour respecter les règles vétérinaires qui imposent la séparation des espèces ! ».

F. Duvacher découpe actuellement trois carcasses par semaine mais espère monter en puissance et pouvoir embaucher. Il pourra, s'il y a demande de ses clients-agriculteurs, assurer la livraison de viande à des cantines et à des petits commerces alimentaires.

SARL Duvacher ZI du Bignon - 44110 Erbray Tél/Fax : 02 40 07 57 96