

FICHE TECHNIQUE BÂTIMENT TUERIE DE VOLAILLE FERMIERE



Chiffrage de l'aménagement d'un atelier d'abattage dans un local existant (15 à 20 m²) et du matériel de base pour la commercialisation.

A partir des tarifs de plusieurs entreprises et du référentiel ITAVI 2008.

Bâtiment :

Gros-œuvre, maçonnerie, carrelage, faïence (auto-construction)	3 800 €
Électricité	1 010 €

Abattage :

• Rail 20 mètres galvanisé + 30 crochets à volaille.....	1 890 €
• Électronarcose.....	280 €
• 1 Saignoir : 5 cônes, inox.....	620 €
• 2 couteaux à saigner (12 € pièce) ou pince à sacrifier (23,70 € pièce).....	25 €
• 1 échaudeuse ou bac de trempage (200 litres).....	1 555 €
• 1 plumeuse à doigts, 50 à 80 poulets/heure	940 €
• 1 brûleur à gaz ou chalumeau.....	35 €
• 1 plonge	700 €
• 2 tables de travail en inox (1800 x 800 cm)	790 €

Stockage

• 1 enceinte réfrigérée ou armoire pour le ressuyage des carcasses (650 L).....	1 110 €
• 1 chambre froide (4 m ³).....	3 485 €
• 5 caisses pour volailles abattues	75 €
• 1 chariot de ressuyage.....	790 €
• 1 bac d'équarrissage réfrigéré	3 830 €
• 1 bac mobile à déchets (100 litres).....	325 €

Hygiène

• 1 évier à commande fémorale	220 €
• 1 distributeur de savon	25 €
• 1 distributeur de papier	35 €
• 1 désinsectiseur	60 €
• 2 paires de bottes blanches	20 €
• 2 tabliers blancs	20 €

Commercialisation

• 1 vitrine réfrigérée à roulettes	1 580 €
• 1 balance électronique Poids-Prix-Ticket.....	745 €
• 1 parasol (3 m x 2,5 m).....	355 €

TOTAL H.T. : 24 320 €

Remarques :

- L'ensemble des chiffres présentés (coûts des matériels et équipements, diverses charges et prix de vente), sont donnés à titre indicatif, car ils varient dans le temps, selon le fournisseur et la localité.



Contacts :

OIER SUAMME

Jean-Michel THEVIER

04 67 95 39 49

06 74 45 02 05

jean-michel.thevier@suamme.fr

David FOLCHER

04 66 65 62 00

06 86 18 01 35

david.folcher@lozere.chambagri.fr