

04 Alpes-de-Haute-Provence

Abattoir de Digne-les-Bains

Provence Alpes Agglomération
Abattage – Découpe - Transformation



Maryse FLANDIN (Directrice)



28 Av. de Saint-Véran, 04000
Digne-les-Bains



04 92 32 08 74



abattoir.digne@provencealpesagglo.fr



Lundi au jeudi

8:00 – 12:00 / 14:00 – 17:00

Vendredi 7:00-12:00



<https://www.provencealpesagglo.fr/circuits-courts/>



Animaux abattus : Porcins, bovins, veaux, ovins, caprins, équins

Agréments :



CE 04 070 002



Planning (ovin/caprin)

	Dim	Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven
Réception des animaux	16h-19h	16h-19h		16h-19h		
Jour de tuerie					Bov., Vx	
Récupération des carcasses		7h-11h	7h - 11h	7h - 11h	7h - 11h	7h-12h (Découpe)

Prise de rendez-vous :

Le plus tôt possible

Parfois de 2 à 3 mois d'attente

Produits:

Carcasse, ½ carcasse, découpe à la demande, sous vide ou vrac, saucisses, saucisses aux herbes, merguez, préparation hachée salée, colis

Offre de transformation

Transformation
A l'abattoir : OUI
A proximité : Atelier paysans (04), Découpe du Château (04)