

Atelier de découpe et de transformation de produits locaux

À Saujon, la Communauté d'agglomération Royan Atlantique met à la disposition des producteurs un nouvel équipement de dimension artisanale, disposant d'une large palette de services.

Le bâtiment est doté d'une centrale photovoltaïque en toiture de 170m², permettant de produire près de 50 000 kWh par an.

Cet atelier de 451 m² est conçu selon la logique de « marche en avant » du produit.

1 Quai de réception et chambres froides :

Les carcasses sont déchargées, pesées et stockées en chambres froides.

2 Salle de découpe

3 Salle de transformation froide :

Ici, on réalise des saucisses, du boudin ou du saucisson.

4 Salle de transformation chaude :

Dans cette salle, on prépare de la sauce bolognaise et des plats cuisinés, on stérilise des terrines ou des bocaux.

5 Saloir, étuve, séchage, affinage :

Ici, on sale la charcuterie, on affine et on fait sécher les saucissons.

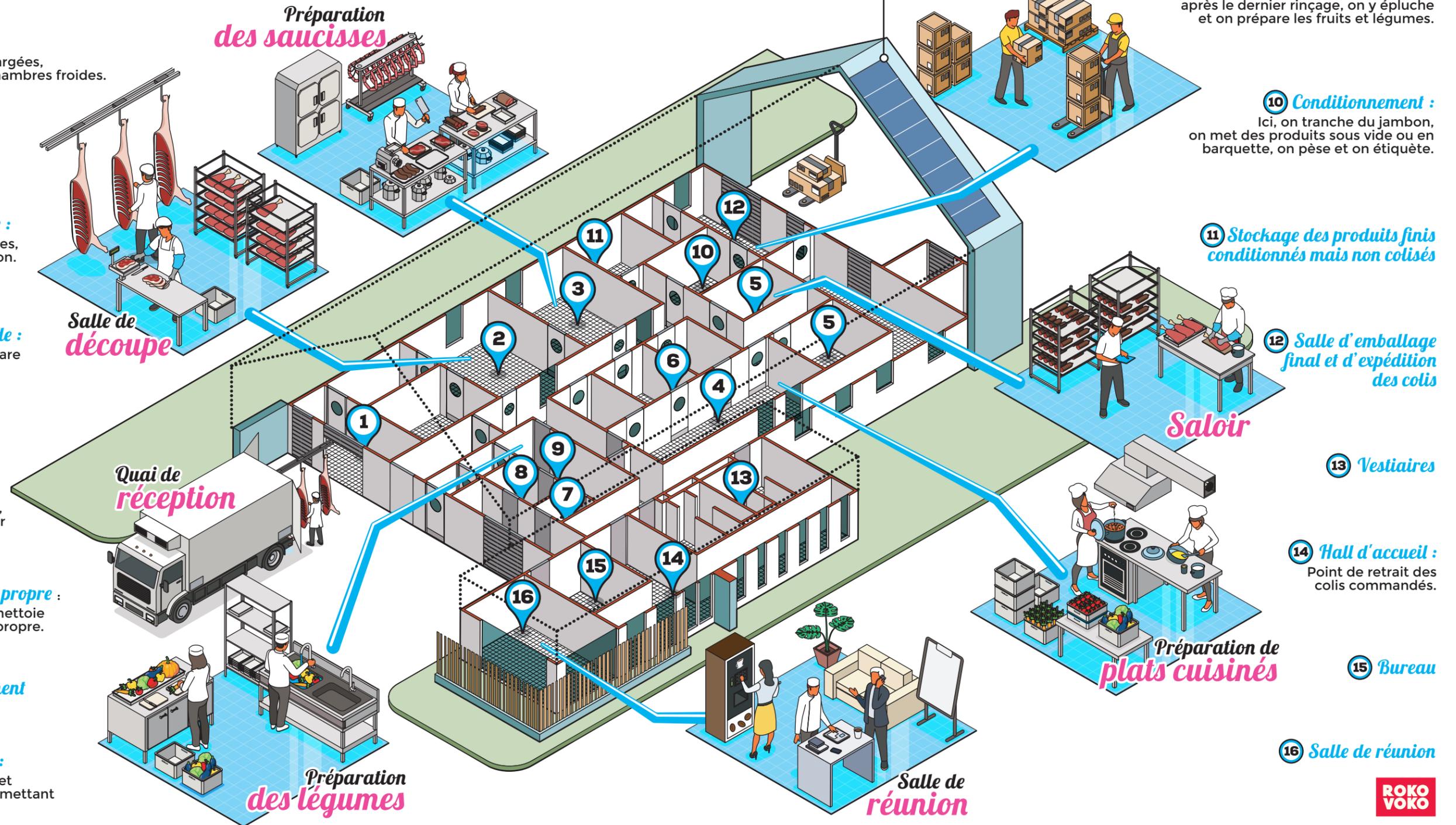
6 Plonge et batterie propre :

Dans cet îlot central, on nettoie et on stocke la vaisselle propre.

7 Salle de blanchiment des escargots

8 Salle de stockage :

Des épices, des légumes et des produits surgelés permettant d'élaborer les recettes.



9 Légumerie :

après le dernier rinçage, on y épluche et on prépare les fruits et légumes.

10 Conditionnement :

Ici, on tranche du jambon, on met des produits sous vide ou en barquette, on pèse et on étiquète.

11 Stockage des produits finis conditionnés mais non colisés

12 Salle d'emballage final et d'expédition des colis

13 Vestiaires

14 Hall d'accueil :

Point de retrait des colis commandés.

15 Bureau

16 Salle de réunion

