

Veau
élevé en
FRANCE



Glossaire

Définition des activités des opérateurs

- ✓ **ABATTEUR** : Opérateur responsable commercialement de l'animal depuis la cession par le dernier détenteur (éleveur, négociant, intégrateur) et de la carcasse qui en est issue jusqu'à la cession complète à un tiers, sous forme de carcasse entière, demi-carcasse, quartiers ou "pièces de gros" avec os. En cas de commercialisation en "pièces de gros", l'abatteur a de fait une activité de grossiste comprise dans son activité d'abatteur.
- ✓ **ATELIER DE DÉCOUPE** : Opérateur qui découpe une carcasse, demi-carcasse, quartier ou "pièces de gros" en vue de l'élaboration de "pièces de gros", muscles, minerais ou UVCI. En cas de commercialisation en "pièces de gros", l'atelier de découpe a de fait une activité de grossiste comprise dans son activité d'atelier de découpe.
- ✓ **ATELIER DE FABRICATION DE VIANDES HACHÉES ET PRÉPARATIONS DE VIANDES HACHÉES** : Opérateur qui transforme des viandes (muscles et minerais) en viande hachée et en préparation de viande hachée et qui dispose de l'agrément sanitaire correspondant à cette activité.
- ✓ **ATELIER DE FABRICATION DE PRODUITS À BASE DE VIANDE** : Opérateur qui transforme des viandes en préparations bouchères, viandes et plats cuisinés, produits traiteurs... et qui dispose de l'agrément sanitaire correspondant à cette activité.
- ✓ **GROSSISTE** : Opérateur qui découpe ou commercialise une carcasse en moins de 12 morceaux (quartiers, "pièces de gros").
- ✓ **TRIPPIER** : Opérateur qui achète et prépare les abats blancs et rouges en vue d'une commercialisation en points de vente.
- ✓ **GMS** : Grande et Moyenne Surface (Hyper, Super, supérette) : opérateur qui commercialise de la viande en rayon libre service (UVCI ou UVCM) ou dans un rayon traditionnel présent dans le magasin.
- ✓ **ARTISAN BOUCHER** : Opérateur enregistré en tant que tel au registre du commerce, ou au répertoire des métiers, et qui assure une fonction de commercialisation de la viande en direct auprès du consommateur.
- ✓ **BOUCHER ABATTEUR** : Opérateur qui associe les activités d'artisan boucher et d'abatteur.
- ✓ **RESTAURATEUR** : Opérateur qui commercialise auprès des consommateurs de la viande cuisinée en vue d'une consommation immédiate, ou légèrement différée, sur place (restaurant, restaurant d'entreprise, cantine, hôpitaux...) ou à domicile (traiteur).