

EPE/Spa/ALVIAR

AVIS

Abattage et commercialisation des viandes rouges

L'Entreprise Algérienne des Viandes Rouges « ALVIAR » informe les professionnels des viandes rouges, les administrations, établissements et collectivités, que deux de ses complexes d'abattage et de traitement des viandes rouges (ovin et bovin), relevant sont opérationnels :

Le complexe régional des viandes rouges de Hassi Bahbah (Djelfa) Le complexe régional des viandes rouges de Ain M'lila (Oum El Bouaghi)

Ces infrastructures modernes, de réalisation récente :

- ont une capacité d'abattage et de traitement de 48 000 têtes bovines et de 960 000 têtes ovines par an, à eux deux ;
- offrent toutes les commodités et répondent à toutes les conditions d'abattage, de traitement et de conservation des viandes rouges, suivant les normes internationales.

Ces complexes assurent :

- les prestations d'abattage et de traitement en faveur des professionnels des viandes rouges (éleveurs, chevillards, maquignons, etc.) ;
- la commercialisation des viandes rouges en direction des institutions, administrations, établissements, collectivités, etc.

Contacts :

ALVIAR : 1 rue Ali Bouhadja – Birtouta - Alger - Tel 023 40 13 27 Fax 023 40 13 33
Email alviar.dz@gmail.com

Le complexe régional des viandes rouges de Hassi Bahbah (Djelfa)

Route thayet el bkhour bah Bah Wilya de Djelfa

Le complexe régional des viandes rouges de Ain M'lila (Oum El Bouaghi)

Route nationale 100 Ain M'lila (Oum El Bouaghi)