

L'entreprise « Les Canards d'Auzan » recrute



L'entreprise « Les Canards d'Auzan » recrute

Lors de l'influenza aviaire hautement pathogène, l'abattoir Auzanais « Les canards d'Auzan » a été rapidement choisi par les autorités pour l'abattage des animaux, parce qu'il fait partie des plus grands au niveau de sa capacité.

Maintenant, c'est la reprise tant attendue par tous les professionnels de cette filière.

Ces-jours-ci, les éleveurs ont de nouveau pu accueillir les canards dans leur élevage, et aux Canard d'Auzan le personnel est en place. L'entreprise recherche encore une centaine d'employés, dont 50 pour la mi-juillet, date où les premiers canards arriveront à l'abattoir. Ces emplois seront en CDD ou CDI selon les personnes et les postes à pourvoir. L'établissement est un des plus importants bassins d'emplois du territoire. Aujourd'hui, ce sont 250 personnes qui sont employées sur le site.

Les Canards d'Auzan s'approvisionnent en canards exclusivement auprès de producteurs locaux. À l'heure actuelle, ils sont 120 éleveurs qui fournissent l'établissement en produits de qualité. Depuis les élevages, le transport, l'abattage, la découpe et jusqu'aux conserves de plats cuisinés et évidemment de produits frais, la filière pratique évidemment les règles sanitaires et d'hygiène en vigueur.

Les Canards d'Auzan, ont évidemment pour leur clientèle locale ou de vacanciers, une boutique sur le site auzanais, où l'on peut trouver tous ces produits. Avec une production de 1 600 000 canards, l'entreprise fournit dans toute la France, des Grandes surfaces, restaurants, boucheries-charcuteries..., et elle commence ses exportations à l'étranger, notamment au niveau de l'Asie.

Pour poursuivre son développement, l'entreprise a des projets d'investissement, notamment sur la capacité de production, ainsi qu'au niveau énergétique.