La [SOCIETE D'ABATTAGE DES VOSGES SAONOISES](#) / T : 03.84.40.21.13 (siège à Luxeuil/70, 14 salariés) qui exploite l'abattoir de Luxeuil a réouvert après 18 mois de travaux ce dernier. Le site a été rénové de façon à mettre l'établissement aux normes sanitaires européennes. Coût des travaux : 2,7 M€. L'abattoir de Luxeuil se veut exemplaire dans ses méthodes pour traiter correctement les animaux. 3 personnes seront ainsi responsables de la protection animale sur place. 500 t de la viande produite sur place sur les 2.000 t traitées annuellement sont redistribuées dans les "circuits courts", pour les éleveurs qui font de la vente directe. L'établissement va défendre le label franc-comtois auprès de la grande distribution locale. Il est classé niveau 2 de la réglementation européenne.