



LES

MÉTIER S

DE LA FILIÈRE DE

L'ÉLEVAGE

ET DES

VIANDES



Des métiers de passion,  
des professionnels engagés

# LES MÉTIERS DE LA FILIÈRE DE L'ÉLEVAGE ET DES VIANDES, DES MÉTIERS DE PASSION, DES PROFESSIONNELS ENGAGÉS !

La filière française de l'élevage et des viandes représente un peu plus de 500 000 professionnels sur l'hexagone. 500 000 professionnels passionnés qui travaillent dans le respect de l'animal et qui veillent à la qualité des produits pour toujours satisfaire les consommateurs. Ce chiffre montre combien ce secteur d'activité compte dans l'économie française et participe pleinement à la dynamique sociale du pays.

De l'élevage à la commercialisation des viandes en passant par la mise en marché des animaux et la transformation, découvrez les activités, les compétences, les qualifications et les avantages des principales professions de la filière.

Retrouvez toutes les informations sur les métiers de la filière :

Plus d'infos sur  
**la-Viande.fr**

L'ÉLEVAGE

LA MISE EN MARCHÉ DES ANIMAUX

LA TRANSFORMATION

LA COMMERCIALISATION DE LA VIANDE

## ÉLEVAGE



ÉLEVEURS

**381 300 effectifs**

286 800 ETP\*\*

Élevages bovins, ovins,  
équins, caprins  
(lait + viande)

## MISE EN MARCHÉ Animaux



COMMERÇANTS  
EN BESTIAUX

**5 400 effectifs**

4 400 ETP



COOPÉRATIVES  
D'ÉLEVEURS

**2 900 effectifs**

2 600 ETP

## TRANSFORMATION (entreprises privées et coopératives)

**28 710 effectifs**  
26 900 ETP



ABATTEURS

TRANSFORMATEURS  
DÉCOUPE ET  
ÉLABORATION



COMMERÇANTS  
EN GROS DE VIANDE  
(CHEVILLARDS)

**3 350 effectifs**  
3 150 ETP

## COMMERCIALISATION Viande

**85 100 effectifs**

64 300 ETP  
(Hors Restaurateurs)



HYPERMARCHÉS ET  
SUPERMARCHÉS

Rayon Tradition / Libre service



RESTAURATEURS  
(COLLECTIVITÉS  
OU PRIVÉS)



BOUCHERIES ET TRIPERIES  
TRADITIONNELLES  
(ARTISANS)

## CONSOMMATION



CONSOMMATEURS

L'Étude 2015 du GIS Élevages Demain, sur l'emploi lié à l'élevage, a fourni une base de données permettant de connaître le nombre d'emplois dans les différents maillons de la filière élevage et viandes.

\* Chiffre exprimé en effectifs

\*\* ETP = Équivalent Temps Plein

## En quelques mots

**P**atience, polyvalence, autonomie, sens du relationnel sont les maîtres mots du métier d'éleveur. L'élevage est un secteur d'activité très riche, où les professionnels sont amenés à exercer des missions extrêmement variées auprès des animaux comme dans le suivi économique de leur exploitation. Intégrer la filière de l'élevage, c'est intégrer un des premiers maillons d'une filière dynamique.

Les éleveurs sont avant tout au service du développement de l'animal et ce, tout au long de sa vie. Leur principale mission est de veiller à sa bonne santé et son bien-être dans un environnement favorable. Quel que soit le métier choisi, ils s'en-

gagent à connaître parfaitement les besoins des animaux en termes d'alimentation, de soins ou même d'équipements.

En tant que responsables d'une exploitation, les éleveurs portent également la casquette de gestionnaire afin d'assurer la bonne santé financière de leur entreprise.

En tant que salarié, les ouvriers agricoles s'emploient aux activités de soins apportés aux animaux et à l'entretien de l'exploitation pour seconder les éleveurs. Les techniciens d'élevage, quant à eux, conseillent les éleveurs pour augmenter les performances du troupeau.



## Benoît GAVALAND Éleveur bovin

« Je suis exploitant agricole et éleveur. Ce que j'aime dans mon métier c'est la diversité des tâches et puis la nature évidemment...je ne m'en lasserai jamais ! Travailler la terre, suivre le rythme des saisons, c'est passionnant. Et puis dans le métier d'éleveur, on est tour à tour soigneur, nutritionniste, laboureur, bricoleur, mécanicien, conducteur de tracteur, on n'a pas le temps de s'ennuyer et c'est ce qui fait la beauté de ce métier ! »

# 7

## Métiers de l'élevage

- éleveur de vaches (éleveur bovin)
- éleveur de moutons (éleveur ovin)
- éleveur de chèvres (éleveur caprin)
- éleveur de chevaux (éleveur équin)
- éleveur de veaux de boucherie
- technicien d'élevage
- ouvrier agricole

## Les chiffres\*

**381 300 emplois**  
en élevage bovins,  
ovins, caprins, équins  
(lait + viande)

\* L'Étude 2015 du GIS Élevages Demain, sur l'emploi lié à l'élevage, a fourni une base de données permettant de connaître le nombre d'emplois dans les différents maillons de la filière élevage et viandes.

## En quelques mots

**B**ienveillance et traçabilité sont les mots d'ordre des métiers de la mise en marché des animaux. Bienveillance car, au sein de la filière élevage et viande, il est primordial de travailler avec les animaux dans le calme et de veiller à leur bien-être. Traçabilité car ils assurent le suivi et la vérification des documents d'identité des animaux.

La mise en marché regroupe les différents métiers qui consistent à acheter et/ou à vendre les animaux d'élevage destinés à la reproduction, à la boucherie ou à l'export. Ces métiers demandent beaucoup de rigueur et d'implication, avoir le sens des responsabilités est fondamental. Le dynamisme et l'envie d'entreprendre sont également les qualités indispensables pour réussir dans ces métiers.



## Amaury PLAZANET Commercial ovin

« Mon travail consiste à aller de ferme en ferme pour négocier avec les éleveurs pour acheter et vendre des moutons. Je travaille avec deux sortes d'éleveurs : les fidèles, les adhérents à notre coopérative avec qui je marche à la confiance et puis les prospects, avec qui il me faut davantage négocier les prix et gagner cette confiance. Je rencontre tout le temps de nouveaux professionnels avec qui je discute, négocie et réalise de beaux accords. Chaque matin, c'est une nouvelle aventure qui démarre ! »

4

## Métiers de la mise en marché des animaux

- chef des ventes sur un marché au cadran
- commerçant en animaux vivants
- responsable de marché aux bestiaux de gré à gré
- logisticien en animaux vivants

## Les chiffres\*

**5 400 commerçants**  
en bestiaux

**2 900 effectifs**  
en coopératives d'éleveurs

En savoir plus : [la-viande.fr](http://la-viande.fr) rubrique « métiers »

\* L'Étude 2015 du GIS Élevages Demain, sur l'emploi lié à l'élevage, a fourni une base de données permettant de connaître le nombre d'emplois dans les différents maillons de la filière élevage et viandes.

## En quelques mots

**R**igueur, fiabilité, disponibilité et responsabilité sont au cœur du travail des métiers de la transformation. Ce secteur extrêmement réglementé obéit à des contrôles sanitaires stricts. La viande fait l'objet d'un travail soigné et rigoureux de la part des professionnels

du secteur. La transformation est donc un des maillons incontournables de la filière élevage et viande, elle rassemble les métiers qui procèdent des différentes étapes de l'abattage, de la découpe, de la transformation des viandes et de leur conditionnement.



## Kelly RAULT Directrice HSQ et Formation

« Grâce à mon métier de Directrice Hygiène, Sécurité, Qualité et Formation en abattoir je supervise 11 équipes. Entre les désosseurs, les démonteurs et les pareurs je suis au cœur du travail « à façon de viande ». Je m'occupe également de la relation clients, où l'on parle hygiène, réglementation, qualité des produits, nouvelles façons de faire, c'est passionnant ! C'est ce que j'aime dans ce métier : toujours varié, enrichissant, avec de vraies possibilités d'ouverture... »

9

## Métiers de la transformation

- opérateur de centre de tri/bouvier
- responsable d'atelier de transformation des viandes
- opérateur en 1<sup>re</sup> transformation des viandes
- opérateur en 2<sup>e</sup> transformation des viandes
- opérateur en 3<sup>e</sup> transformation des viandes
- responsable QHSE (Qualité)
- technicien qualité
- logisticien des produits carnés
- grossiste en viande

## Les chiffres\*

**28 710 opérateurs**  
d'abattage, transformation,  
découpe et élaboration des  
viandes

**3 350 commerçants**  
en gros de viande  
(grossistes)

\* L'Étude 2015 du GIS Élevages Demain, sur l'emploi lié à l'élevage, a fourni une base de données permettant de connaître le nombre d'emplois dans les différents maillons de la filière élevage et viandes.

## En quelques mots

Être doté d'une grande technicité, être créatif, dynamique et avoir un sens aigu du relationnel sont les qualités requises pour travailler dans les métiers de la commercialisation de la viande. Ce maillon regroupe tous les métiers qui consistent à travailler, préparer et servir la viande à la vente. L'habileté manuelle est

donc primordiale pour magnifier le produit. L'objectif principal : répondre aux attentes des consommateurs et leur faire plaisir. Pour ce faire, il est essentiel de connaître parfaitement l'origine des produits et maîtriser les techniques de cuisson qui permettront de sublimer tous les morceaux de viande.



## Grégory HEYMANN Artisan boucher

« Pour moi, le métier d'artisan boucher c'est une vraie vocation, j'ai toujours rêvé d'être boucher. J'aime travailler avec les éleveurs, que je rencontre très régulièrement. Je fais également partie d'une coopérative, on travaille en collectif avec les éleveurs, les transporteurs, les abatteurs. On se connaît, on se respecte, on s'apprécie ! Et puis le moment que j'apprécie tout particulièrement et qui est au cœur de mon activité, le travail de la matière. Désosser, éplucher, parer, couper et innover pour répondre aux attentes de mes clients ! »

8

## Métiers de la commercialisation de la viande

- acheteur en viande
- artisan boucher
- artisan tripier
- boucher préparateur
- chef boucher en grande distribution
- employé en boucherie
- responsable en restauration collective
- cuisinier en restauration collective

## Les chiffres\*

**85 100 effectifs**  
en boucheries et triperies  
artisanales et boucheries  
grande surface

En savoir plus : [la-viande.fr](http://la-viande.fr) rubrique « métiers »

\* L'Étude 2015 du GIS Élevages Demain, sur l'emploi lié à l'élevage, a fourni une base de données permettant de connaître le nombre d'emplois dans les différents maillons de la filière élevage et viandes.

Plus d'infos sur  
**la-Viande.fr**

INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière bétail et viandes. Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, veau, ovin, équin et caprin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de ce secteur qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire.

Suivez et partagez la-viande.fr :



LaviandeTV