

## 2. Comment intégrer la filière ?

Les 4 grands secteurs d'activité de la filière « Elevage et viande » rassemblent une multitude de métiers qui demandent des compétences spécifiques et des niveaux de qualification différents. La palette des formations s'étend du CAP au Bac+5 selon les secteurs d'activité et les métiers. Vous en trouverez quelques exemples ci-dessous.

### Aperçu des formations

permettant d'intégrer la filière « Elevage et viande »

#### Elevage

- CAP Agricole Productions animales et agricoles, agriculture et élevage
- Bac Pro Conduite et gestion d'exploitation agricole
- BTS Agricole Productions animales
- BTS Agricole Analyse et conduite d'exploitation agricole
- Licence professionnelle
- Diplôme d'ingénieur agricole ou agronome

**Qualités requises :** patience, polyvalence, autonomie, réactivité, sens du relationnel, capacité d'encadrement

#### Mise en marché des animaux

- BTS Agricole Technico-commercial produits alimentaires
- BTS Transport et prestations logistiques
- DUT Techniques de commercialisation orientation alimentaire
- Licence commerce et vente secteur agroalimentaire
- Licence pro Responsable de production transport logistique
- Licence pro en commerce international
- Master Responsable d'unité logistique
- Licence pro Technicien Conseil aux Adhérents de Coopératives

##### Qualités requises :

Rigueur, réactivité, responsabilité, sens du relationnel, dynamisme

#### Transformation

- CAP en industrie alimentaire ou boucherie
- Bac Pro bio-industries de transformation
- BTS Industries agroalimentaires
- BTS Agricole Sciences et technologies des aliments
- DUT Génie biologique
- Licence Pro Génie des bio-productions et de l'agroalimentaire
- Licence Management de la production en industries alimentaires
- CQP Responsable d'atelier
- CQP opérateur en 1<sup>ère</sup> / 2<sup>ème</sup> / 3<sup>ème</sup> transformation des viandes
- Ingénieur en sécurité alimentaire
- Mastère spécialisé Management international agroalimentaire

##### Qualités requises

Sens du relationnel, dynamisme, polyvalence, rigueur, disponibilité, aptitudes commerciales, capacité d'analyse

#### Commercialisation

- CAP boucher
- CAP employé de commerce multi spécialités
- Bac Pro boucher charcutier traiteur
- Bac Pro Technicien conseil vente en l'alimentation
- Licence Pro spécialisée en achats
- Ecoles supérieures de commerce
- Mastère spécialisé en achat
- CQP boucher
- CQP tripier détaillant
- CS Restauration Collective

##### Qualités requises :

Sens du relationnel, travail en équipe, dynamisme, polyvalence, habileté manuelle, capacité d'encadrement, rigueur, aptitudes commerciales

Qu'est-ce qu'un  
Certificat de Qualification  
Professionnelle (CQP)?  
C'est une certification reconnaissant  
les capacités d'un salarié à exercer son métier  
et progresser au sein de l'entreprise

Qu'est-ce qu'un  
Certificat de spécialisation (CS) ?  
C'est un diplôme du Ministère de l'Agriculture  
visant à acquérir, dans le cadre d'un contrat  
de professionnalisation, une expertise  
technique pointue  
sur un métier identifié

➤ Pour mettre en application ces notions, reportez-vous  
à la fiche pédagogique 8  
« **Métiers et équilibre de la filière** ».

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

**INTERBEV**  
met à votre disposition  
une cartographie des  
formations accessible sur  
[www.la-viande.fr/economie&metiers](http://www.la-viande.fr/economie&metiers)

Découverte  
professionnelle

# Tout est question d'équilibre...



**Livret 5  
Métiers et  
équilibre  
de la filière**

**laViande**  
DES MÉTIERS, UNE PASSION



# Métiers et équilibre de la filière

Rassemblant près de 500 000 professionnels, la filière élevage et viande est **un des secteurs phares de l'économie française**.  
Ayant tous à cœur de partager leur culture et la richesse de leur métier, ces professionnels souhaitent **transmettre aux générations futures leur passion** et développer la filière.

## 1. Les 4 secteurs d'activité de la filière « Elevage et viande »

La filière « Elevage et viande », ce sont **4 grands secteurs d'activité interdépendants** qui travaillent ensemble pour faire avancer la filière. Reconnue sur la scène internationale, le savoir-faire français doit sa force à **l'ensemble des maillons de cette chaîne professionnelle** qui réunit de multiples métiers plus passionnants les uns que les autres.

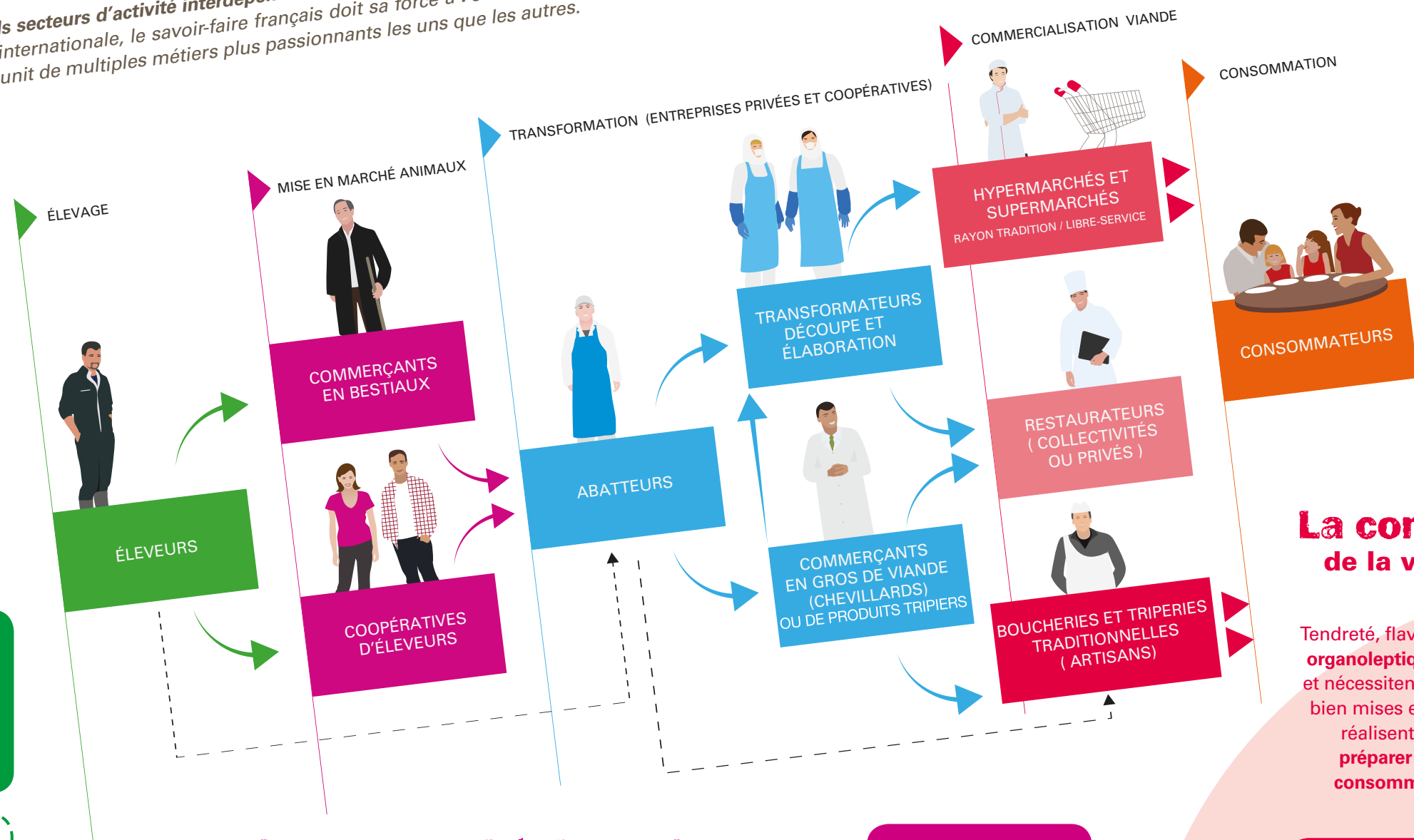
### L'élevage, au service du développement de l'animal

Conjuguant une **connaissance pointue des animaux** (soin, alimentation, respect du bien-être animal, entretien des équipements...) à la nécessaire **gestion économique d'une exploitation** (comptabilité, gestion du personnel, investissements...), la filière française de l'élevage regorge de métiers passionnants en perpétuelle recherche de nouvelles recrues.

#### Chiffres clés

- La France est le 1<sup>er</sup> pays producteur de viande bovine d'Europe, le 3<sup>ème</sup> de viande ovine
- 283 000 éleveurs bovins, ovins et équins
- Un fort potentiel d'emplois pour les générations futures

**Quelques métiers :** éleveur (bovin, ovin, équin, veaux), ouvrier agricole en élevage, technicien d'élevage, responsable d'exploitation, inséminateur...



### La mise en marché des animaux, bientraitance et traçabilité

Si la mise en marché consiste à sélectionner, acheter et vendre les animaux d'élevage destinés à la reproduction, à la boucherie ou à l'export, c'est avant tout et surtout une étape clé de la chaîne qui appelle à beaucoup de rigueur : d'une part vis-à-vis des animaux qu'il faut veiller à transporter **dans le respect du bien-être animal**, d'autre part sur le plan technique pour **garantir une viande de qualité** aux consommateurs finaux (reportez-vous au livret 1 sur la **bientraitance animale et la traçabilité**)

**Quelques métiers :** commerçant en animaux vivants, logisticien en animaux vivants, responsable de marché aux bestiaux, chef des ventes sur un marché au cadran, chauffeur convoyeur d'animaux vivants, commercial, conseiller d'élevage, logisticien, opérateur de centre de tri

### La transformation, les qualités organoleptiques sous contrôle sanitaire

La transformation regroupe les métiers qui procèdent des différentes étapes de l'abattage, de la découpe et de la transformation des viandes. C'est un **secteur extrêmement réglementé** qui obéit à des **contrôles sanitaires stricts**.

#### Chiffres clés

- 204 000 emplois en France, dont 50 000 dans l'industrie de l'abattage/découpe, soit 28% de l'effectif salarié de l'industrie agroalimentaire
- 280 abattoirs

**Quelques métiers :** responsable d'atelier de transformation, technicien qualité, responsable QHSE, grossiste en viande, grossiste en produits tripiers



### La commercialisation de la viande, au service des consommateurs

Tendreté, flaveur, couleur, jutosité... **les qualités organoleptiques** de la viande sont nombreuses et nécessitent un véritable savoir-faire pour être bien mises en exergue. C'est tout le travail que réalisent de nombreux professionnels pour **préparer la viande et répondre aux attentes consommateurs** (reportez-vous au livret 4 sur les **qualités organoleptiques de la viande**)

#### Chiffres clés :

- 22 000 bouchers dans les hyper et supermarchés
- 53 000 emplois en boucheries et triperies artisanales
- 20 000 boucheries artisanales et 280 lieux de vente pour les produits tripiers
- 300 000 emplois en restauration collective

**Quelques métiers :** artisan boucher, artisan tripiier, chef boucher en grande distribution, acheteur en viande, boucher préparateur, cuisinier de collectivité

