

# Métiers et équilibre de la filière



**Matière**  
Option DP3

**Durée**  
1h30 d'exposé

**Organisation**  
Travail individuel  
ou par groupes et  
synthèse collective

## Activité 1 : Toutes les richesses de la filière

**Demander aux élèves de choisir un des 4 secteurs d'activité de la filière « Elevage et viande » qui les intéresse ou leur tient à cœur (élevage, mise en marché des animaux, transformation et commercialisation) et de réaliser un exposé.**

L'exposé pourra dans un premier temps **couvrir l'activité du secteur** en abordant les points suivants :

- Quelles activités recouvre le secteur ?
- Quelles sont les principaux bassins d'activité ?
- Quels sont les métiers les plus porteurs ?
- Quelles sont les principales normes sanitaires de ce secteur ?
- Quels sont les atouts et les points de progrès du secteur ?

La présentation pourra ensuite intégrer **une évaluation qualitative de l'image du secteur, réalisée à partir de différents témoignages** :

- Retours d'expérience de professionnels en activité du secteur choisi : description de leur métier, atmosphère de travail, changements vécus et évolutions pressenties...
- Vision d'anciens professionnels : l'évolution de l'activité durant leur carrière, comment les méthodes de travail ont progressé...
- Perception du grand public : qu'imagine-t-il comme métiers dans ce secteur ? En a-t-il une image positive et pourquoi ?

Ce bilan qualitatif devra **s'appuyer sur des retours concrets** : entretiens téléphoniques, micros-trottoirs, rendez-vous physiques...

L'exposé devra être **le plus illustré possible** : photo, vidéo...

## Objectif

Appréhender le potentiel de la filière « Elevage et viande » en terme d'orientation, comprendre les évolutions possibles et les emplois relatifs à chaque secteur

## Quelques conseils pour réussir son exposé !

- Présenter le sujet, puis le plan de la présentation
- Opter pour des phrases courtes, un vocabulaire simple
- Penser à citer les sources des informations
- Regarder son public
- Parler à haute voix, en articulant et ponctuant bien le récit
- S'il s'agit d'un exposé en équipe, alterner la prise de parole

## La conduite d'un entretien professionnel : 3 étapes clés

### 1. Avant l'entretien

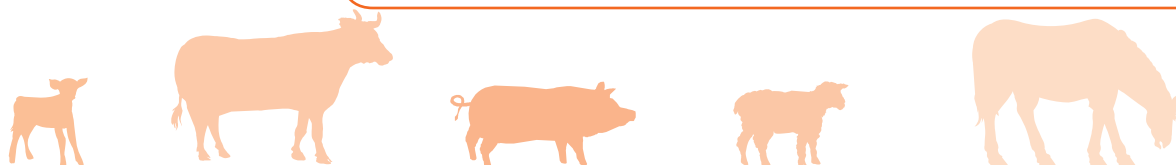
Effectuer des recherches sur l'entreprise interviewée : son activité, son histoire, sa structure... Une étape primordiale pour poser les bonnes questions aux bons interlocuteurs lors de l'entretien.

### 2. Au début de l'entretien (physique ou téléphonique)

Expliquer/rappeler l'objectif de votre démarche : dans le cadre d'une enquête réalisée en classe, pour découvrir et mieux appréhender un secteur d'activité...

### 3. Pendant l'entretien

Se renseigner sur un maximum de sujets pour enrichir votre exposé : intérêts et contraintes du métier, qualités et compétences requises, formations pour accéder au métier, évolutions du secteur, comprendre l'entreprise et sa structure



## Activité 2 : « Qui est-ce ? » de la filière

**Voici une liste de verbatims appartenant à des professionnels de la filière « Elevage et viande ».**

Demander aux élèves de retrouver à quel métier ils font référence dans la liste suivante :

### Objectif

Comprendre les métiers des différents secteurs et identifier les principaux intervenants

**Matière**  
Option DP3

**Durée**  
30 min

**Organisation**  
travail collectif

« On travaille pour soi, c'est une première satisfaction. C'est encore plus motivant. Et travailler avec du vivant, avec des animaux qui sont égaux tous les jours de l'année, c'est formidable. » •

« Je veux dire au consommateur qu'il peut avoir une confiance absolue dans les produits de la filière. Ces produits sont contrôlés de nombreuses fois, bénéficient d'une traçabilité française parfaitement maîtrisée. » •

« Nous essayons de mettre en valeur les producteurs, au sein du rayon traditionnel ou en libre-service. On fait des animations, on crée des catalogues locaux pour montrer à nos clients que nous travaillons en collaboration avec les entreprises locales » •

« C'est un métier très varié. On peut tout aussi bien charger un camion qu'aller acheter des bêtes en ferme ou conseiller un agriculteur. Notre rôle est principalement de sélectionner les bêtes pour la GMS ou la boucherie. » •

« La passion, c'est primordial. Il faut aimer le produit, il faut en avoir envie. Chaque viande a sa particularité et il faut beaucoup d'imagination pour transformer un morceau et qu'il réponde aux besoins des clients. » •

- Eleveur d'ovins
- Responsable qualité en entreprise de transformation
- Chef boucher en grande surface
- Commerçant en bestiaux
- Artisan boucher

**Lancer la discussion avec la classe afin de définir les qualités requises pour chacun de ces métiers.**



Plus d'informations sur ces métiers sur

[www.la-viande.fr/economie&metiers](http://www.la-viande.fr/economie&metiers)