

A photograph of a farmer in a green suit herding several cows in a lush green field. In the background, there are farm buildings and trees under a blue sky. The text 'LES MÉTIERS DE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDES' is overlaid in large white letters on the left side of the image.

LES MÉTIERS DE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDES

*Des professionnels engagés
et passionnés par nature*

LES MÉTIERS DE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDES



L'ÉLEVAGE

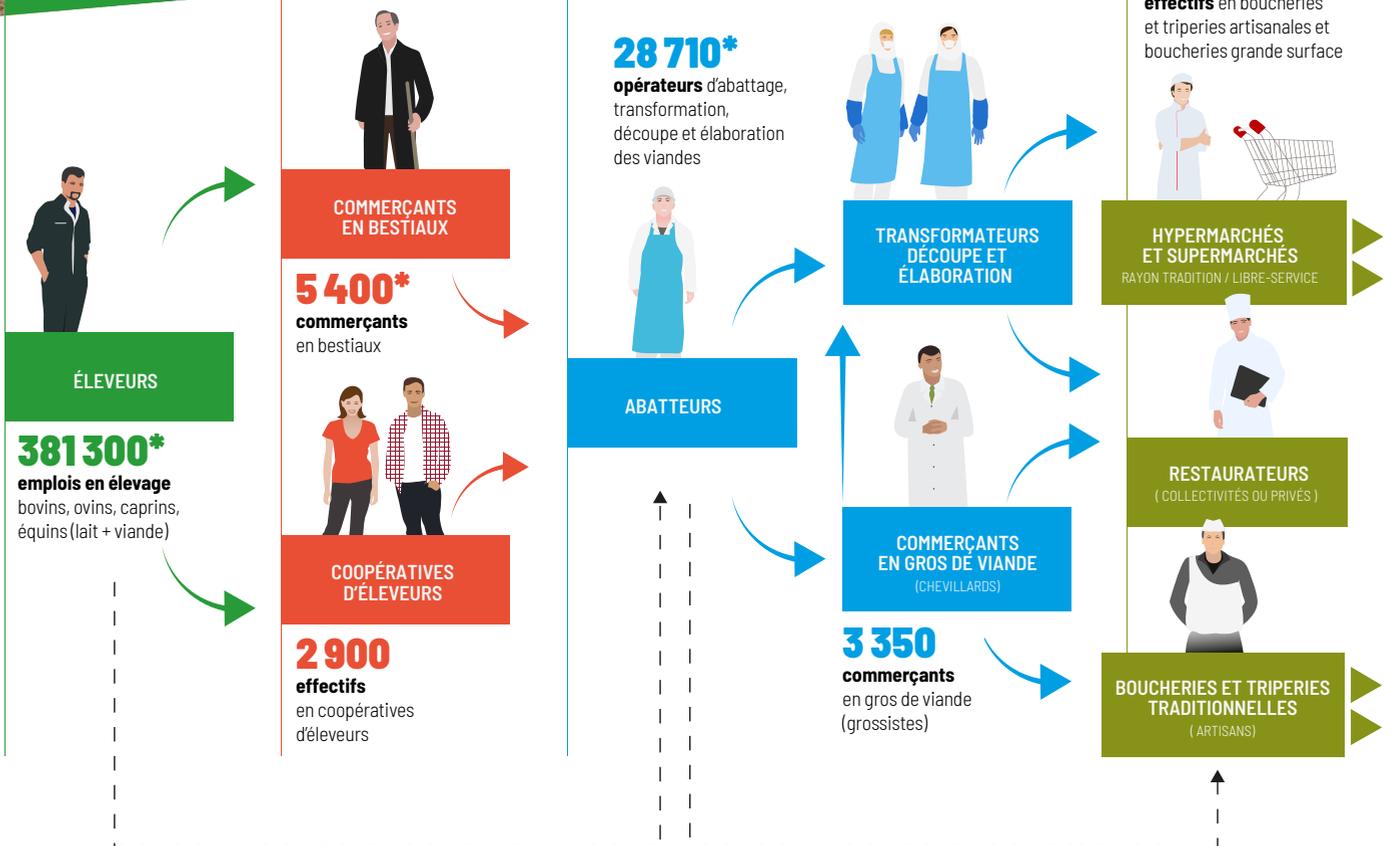
LA MISE EN MARCHÉ DES ANIMAUX

LA TRANSFORMATION

LA COMMERCIALISATION DE LA VIANDE

La filière française de l'élevage et des viandes représente plus de 500 000 professionnel(le)s en France. Un chiffre qui montre combien ce secteur d'activité occupe une place importante dans le quotidien des Français, à la fois parce qu'il nourrit des millions de personnes et parce qu'il propose des métiers porteurs de sens.

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



Source : Étude du GIS Élevages Demain, 2015.
 * Chiffre exprimé en effectifs

L'ÉLEVAGE



COMPÉTENCES

Polyvalence
Autonomie
Gestion



VOUS AIMEZ...

La nature, les animaux,
la préservation
de l'environnement

EN QUOI ÇA CONSISTE ?

Les éleveur(se)s sont avant tout au service du développement de l'animal, tout au long de sa vie. Leur principale mission est de veiller à sa bonne santé et son bien-être dans un environnement favorable.

En tant que responsables d'exploitation, les éleveur(se)s portent également la casquette de gestionnaire afin d'assurer la bonne santé financière de leur entreprise.

En tant que salarié(e), les ouvrier(ère)s agricoles s'emploient aux activités de soins apportés aux animaux et à l'entretien de l'exploitation pour secourir les éleveurs.

Les technicien(ne)s d'élevage, quant à eux, conseillent les éleveurs pour améliorer les performances économiques et environnementales de l'exploitation.



MÉTIERS DE L'ÉLEVAGE

- Éleveur(se) de bovins, d'ovins, de caprins, d'équins
- Éleveur(se) de veaux de boucherie
- Technicien(ne) d'élevage
- Ouvrier(ère) agricole



FORMATIONS & DIPLÔMES

- **BPA (Brevet professionnel agricole)**
Travaux de la production animale
- **CAP agricole** métiers de l'agriculture
- **Bac pro CGEA** (conduite et gestion de l'entreprise agricole)
- **BTSA** productions animales ou ACSEA (analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole)

LA MISE EN MARCHÉ DES ANIMAUX



COMPÉTENCES

Autonomie
Aisance relationnelle
Écoute



VOUS AIMEZ...

Les animaux, la négociation,
l'accompagnement et le conseil



MÉTIERS DE LA MISE EN MARCHÉ

- Chef(fe) des ventes sur un marché au cadran
- Commerçant(e) en animaux vivants
- Responsable de marché aux bestiaux de gré à gré
- Logisticien(ne) en animaux vivants



FORMATIONS & DIPLÔMES

- **Bac STAV** (science et technologies de l'agronomie du vivant)
- **Bac pro CGEA** (conduite et gestion de l'entreprise agricole)
- **Diplôme en commerce** (BTS et/ou licence pro)
- **BTSA** productions animales

EN QUOI ÇA CONSISTE ?

La mise en marché regroupe différents métiers qui consistent à sélectionner, acheter et/ou à vendre les animaux d'élevage destinés à la reproduction, à la boucherie ou à l'export, auprès d'acheteurs étrangers.

Disposant d'une solide connaissance du marché et des animaux ainsi que des réglementations française et européenne pour le commerce de bétail, le commerçant en bestiaux établit le lien entre le vendeur (éleveur ou commerçant) et les acheteurs (négociants en viande, engraisseurs, exportateurs et importateurs).

Le logisticien en animaux vivants quant à lui, organise le transport des animaux, dans les meilleures conditions économiques pour l'entreprise mais aussi dans le respect du bien-être et la sécurité des animaux.

Les professionnels assurent également le suivi et la vérification des documents d'identité des animaux.



LA TRANSFORMATION



COMPÉTENCES

Polyvalence
Organisation
Rigueur

VOUS AIMEZ...

Le travail en équipe, l'hygiène et la sécurité



MÉTIERS DE LA TRANSFORMATION

- Opérateur(rice) de centre de tri/ bouverier
- Responsable d'atelier de transformation des viandes
- Opérateur(rice) en 1^{er}, 2^e et 3^e transformation des viandes
- Responsable QHSSE (qualité - hygiène - sécurité - sûreté - environnement)
- Technicien(ne) qualité
- Logisticien(ne) des produits carnés
- Grossiste en viande



FORMATIONS & DIPLÔMES

- **BPA** Agroalimentaire / Transformations des viandes
- **CAP** Boucher / Industries Agroalimentaires / Charcutier-Traiteur



EN QUOI ÇA CONSISTE ?

Maillon incontournable de la filière élevage et viande, la transformation rassemble les métiers qui procèdent des différentes étapes de l'abattage, de la découpe, de la transformation des viandes et de leur conditionnement.

Ce secteur extrêmement réglementé obéit à des contrôles sanitaires stricts.

- **CAPA (Certificat d'Aptitude Professionnelle Agricole) option IAA**, spécialité ouvrier polyvalent du travail industriel des viandes
- **BAC PRO** Boucher charcutier traiteur / Bio-Industries de Transformation
- **CQP** (certificat de qualification professionnelle) Opérateur en piéçage des viandes
- **CQP** Opérateur en 1^{er} et 2^e transformation des viandes

LA COMMERCIALISATION DE LA VIANDE



COMPÉTENCES

Créativité
Habilité manuelle
Sens du relationnel

VOUS AIMEZ...

La vente, le sourcing et la négociation, la cuisine



MÉTIERS DE LA COMMERCIALISATION DE LA VIANDE

- Acheteur(se) en viande
- Artisan boucher(ère)/ tripièr(ère)
- Boucher(ère) préparateur(rice)
- Chef(fe) boucher(ère) en grande distribution
- Employé(e) en boucherie
- Responsable en restauration collective
- Cuisinier(ère) en restauration collective



FORMATIONS & DIPLÔMES

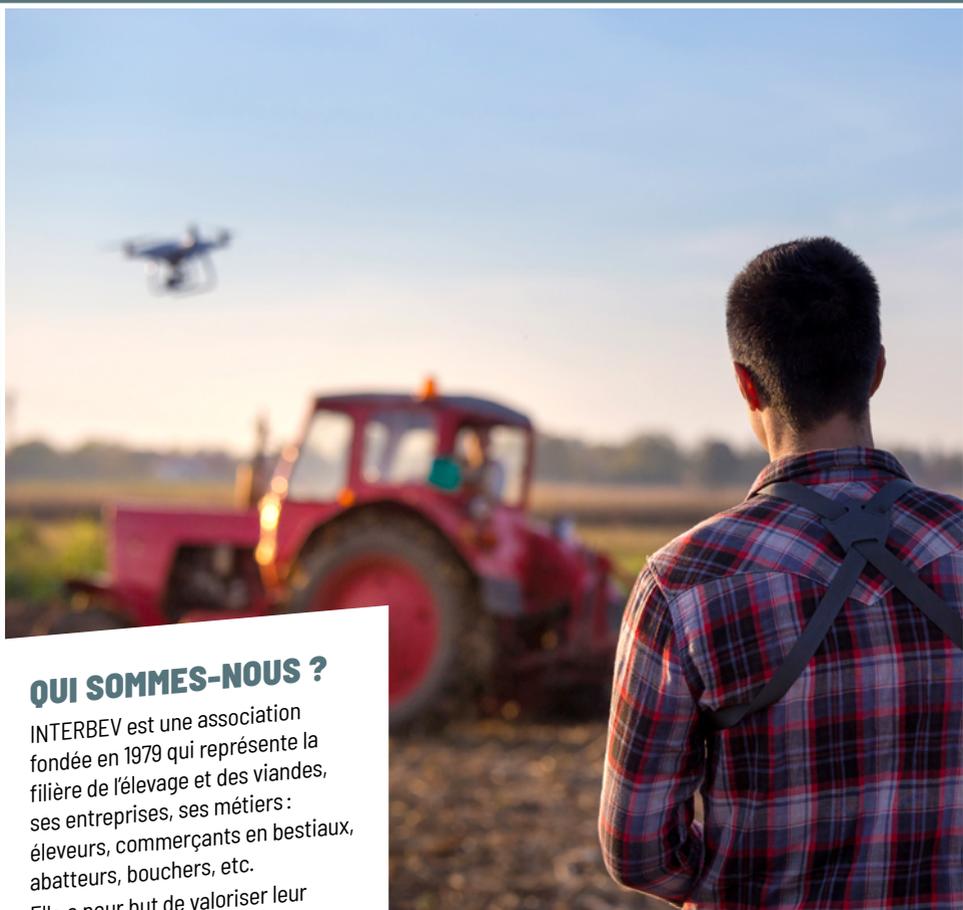
- **CAP** boucher
- **Bac pro** boucher charcutier-traiteur
- **BM** (Brevet de maîtrise) boucher-charcutier-traiteur ou TP (titre professionnel) manager d'unité marchande



EN QUOI ÇA CONSISTE ?

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 cela, 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.

- **CQP** technicien boucher.
- **CAP** cuisine ou production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)
- **BPA** transformations alimentaires
- **CS** (Certificat de spécialisation) restauration collective



QUI SOMMES-NOUS ?

INTERBEV est une association fondée en 1979 qui représente la filière de l'élevage et des viandes, ses entreprises, ses métiers : éleveurs, commerçants en bestiaux, abatteurs, bouchers, etc.

Elle a pour but de valoriser leur savoir-faire et la qualité de leur travail. Dans le cadre de ses missions d'information, INTERBEV développe depuis de nombreuses années des ressources et des animations pédagogiques réalisées dans le respect des programmes de l'Éducation nationale.

RETROUVEZ LES FICHES
MÉTIERS DE LA FILIÈRE SUR
www.interbev-metiers.fr 

OU DANS LE ZOOM MÉTIERS ÉLEVAGE
ET ALIMENTATION SUR
[monassiette-maplanete.fr/zoom-metiers-
elevage-et-alimentation/](http://monassiette-maplanete.fr/zoom-metiers-elevage-et-alimentation/) 

