

ÉLEVAGE ET ALIMENTATION



www.onisep.fr



ZOOM

MÉTIERS

ÉLEVAGE ET ALIMENTATION

Traçabilité, environnement, bien-être animal, qualité nutritionnelle, protection de la santé... les consommateurs sont de plus en plus exigeants. Pour répondre à leurs attentes, l'ensemble de la filière de l'élevage et des viandes a su s'adapter à ces nouveaux enjeux sociétaux.

Le secteur s'étend de la production à la restauration collective, en passant par la transformation, la mise en marché et la commercialisation. À côté de métiers emblématiques comme éleveur ou boucher, il en existe d'autres, moins connus et à découvrir, comme technicien conseil en élevage, négociant en bestiaux, opérateur en abattoir, cuisinier en restauration collective, etc. Le conseil, la relation client et le respect de l'animal sont au cœur de ces métiers, qui nécessitent à la fois de la technicité et une bonne condition physique. Les lieux d'exercice sont variés (exploitations, coopératives, entreprises), ainsi que les statuts (indépendant, salarié...).

La plupart des métiers de la filière exigent d'être formé pour les exercer. Il existe une palette de formations dédiées, du niveau CAP à bac+5 en passant par le bac professionnel et le BTS. Sans oublier les certificats de qualification professionnelle.

Ce guide, réalisé en partenariat avec Interbev, l'Association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes, est un outil de découverte pour les jeunes et leurs familles ainsi qu'un support pour les équipes éducatives. Il doit favoriser la connaissance et l'approche de ce secteur. De manière concrète, il s'appuie sur la réalité du terrain et s'inscrit dans le cadre du parcours Avenir, qui accompagne les élèves de la 6^e à la terminale dans leur exploration du monde professionnel. Au-delà du lycée, il permet aussi aux jeunes adultes de se réorienter vers un secteur dynamique.

*Frédérique Alexandre-Bailly,
Directrice générale de l'Onisep*

*Dominique Langlois,
Président d'Interbev*

SECTEUR

L'EMPLOI EN 9 POINTS p. 2

PORTRAITS DE PROS

PRODUCTION p. 6

MISE EN MARCHÉ p. 10

TRANSFORMATION p. 15

COMMERCIALISATION p. 18

RESTAURATION COLLECTIVE p. 22

FORMATIONS

À CHACUN SON PARCOURS p. 26

LES DIPLÔMES DU SECTEUR p. 28

QUESTIONS/RÉPONSES p. 30

QUIZ

MON TOP 3 DES MÉTIERS p. 32



Office national d'information sur les enseignements et les professions, établissement public sous tutelle du ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et des Sports et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation • Publication de l'OniseP : © OniseP avec la collaboration d'Interbev, mars 2021 • Directrice de la publication : Frédérique Alexandre-Bailly • Cheffe du département partenariat : Isabelle Dussolet • Responsable éditoriale : Christine Courtois • Assistante éditoriale : Roxane Paré • Rédactrice en chef : Séverine Maestri • Rédactrice : Agnès Morel • Secrétaire de rédaction : Lydie Théophin • Correctrice : Pauline Couillet • Administratrice technique éditoriale : Saliha Hamzic • Documentaliste : Nathalie Remon • Direction artistique : Bruno Delobelle • Maquette : Cyril Lauret • Mise en pages et illustration : Julie Clément • Iconographe : Brigitte Gilles de la Londe • Photographe : Alain Potignon • Photo de couverture, copyright : Interbev/Raphaël Auvray • Responsable fabrication : Laurence Parloer • Photogravure : Key Graphic (Paris) • Imprimeur : Roto Aïsne, Chemin de la Cavée, ZI Saint-Lazare, 02430 Gauchy • Promotion, commercialisation et diffusion : OniseP VPC - 12, mail Barthélemy-Thimonnier, CS 10450 Lognes, 77437 Marne-la-Vallée Cedex 2 • Internet : oniseP.fr/lalibrairie • Relations clients : service-clients@oniseP.fr • Code de diffusion OniseP : 901552 • ISSN : 1772-2063 • ISBN papier : 978-2-273-01552-3 • ISBN numérique : 978-2-273-01553-0 • Le kiosque : Nature, Agriculture, Environnement • Dépôt légal : mars 2021 • Reproduction, même partielle, interdite sans accord préalable de l'OniseP.



L'EMPLOI EN 9 POINTS

Y a-t-il des débouchés pour les jeunes? À quels postes? Peut-on évoluer facilement? Et demain, comment s'exerceront les métiers? Des questions que vous vous posez sûrement sur le secteur de l'élevage et de l'alimentation. Les réponses en 9 points.

DE QUOI PARLE-T-ON?

1 DU PRÉ À L'ASSIETTE: DES ACTIVITÉS VARIÉES

La filière de l'élevage et des viandes rassemble de nombreux métiers: éleveur, technicien conseil en élevage, négociant en bestiaux, chauffeur de bétailière, opérateur en transformation, artisan boucher, employé de restauration collective...

Il est possible de travailler dans une exploitation agricole, sur une foire ou un marché aux bestiaux, dans un abattoir ou une entreprise de transformation agroalimentaire, dans une boucherie artisanale ou de grande surface ou encore dans un restaurant de collectivité.

Les 5 grandes familles de métiers et leurs effectifs

La filière française de l'élevage et des viandes, c'est un peu plus de 800 000 professionnels (nombre d'emplois directs et indirects de la filière).



Production
381 300 éleveurs



Mise en marché
5 400 commerçants en bestiaux (pour 50 marchés aux bestiaux) et 2 900 salariés (au sein de 100 coopératives d'éleveurs)



Transformation
28 710 abatteurs et transformateurs et 3 350 commerçants en gros de viande (chevillards)



Commercialisation
85 100 bouchers en grande surface ou artisans en boucherie et triperie



Restauration collective
300 000 personnes dont 75 000 cuisiniers

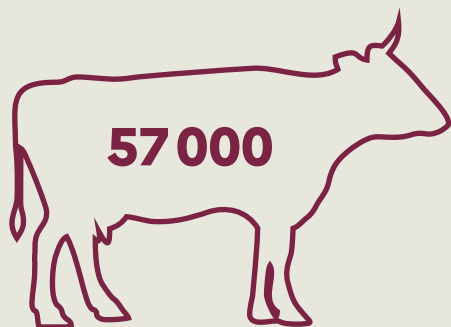
Source: Les emplois liés à l'élevage français, GIS Élevages Demain, 2015.

2 LA PRODUCTION FRANÇAISE EN TÊTE

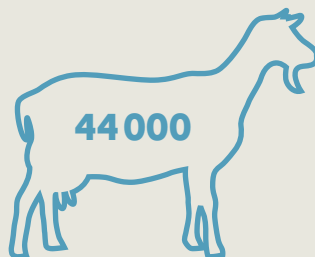
La France est le premier pays producteur de viande bovine en Europe et le deuxième pays producteur de viande de veau dans le monde. L'Europe est ainsi le troisième producteur mondial de viande bovine.

Source: Interbev, 2019.

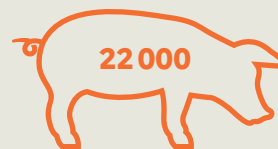
Nombre d'exploitations par types de bétail



Exploitations de bovins viande
(vaches, taureaux, veaux, bœufs, génisses, jeunes bovins)



Exploitations d'ovins et de caprins (moutons, brebis, agneaux) (chèvres)



Exploitations de porcins et de volailles

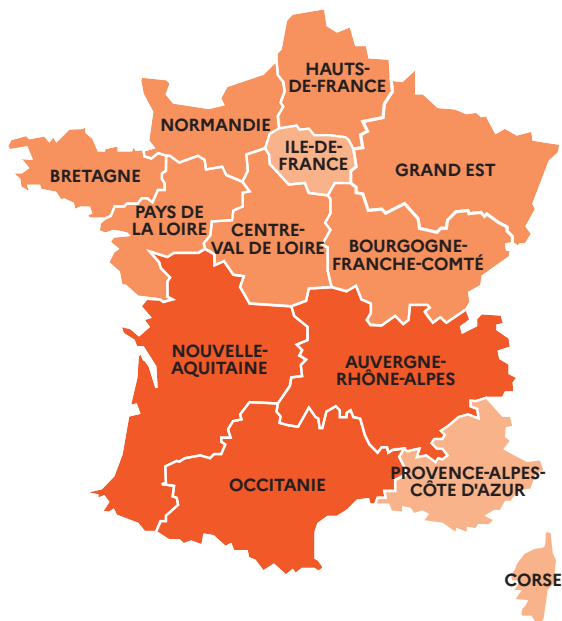
Source: Idele (Institut de l'élevage), 2019.

QUELS DÉBOUCHÉS POUR LES JEUNES ?

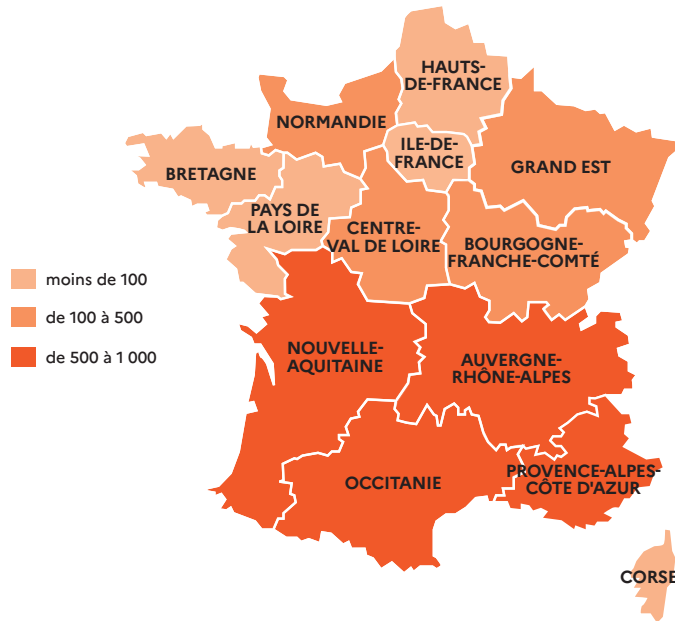
3 ÉLEVAGE: DES RÉGIONS PHARES

Les élevages se répartissent sur tout le territoire. Si dans certaines régions, comme les Hauts-de-France, la Bretagne et les Pays de la Loire, l'élevage bovin domine, à l'inverse l'élevage ovin s'impose en Provence-Alpes-Côte d'Azur. Seules l'Auvergne-Rhône-Alpes, la Nouvelle-Aquitaine et l'Occitanie accueillent conjointement des cheptels ovins et bovins importants.

Répartition géographique des élevages bovins en France (en milliers de têtes)



Répartition géographique des élevages ovins en France (en milliers de têtes)



Source : CNE, 2020.

4 DES OPPORTUNITÉS À SAISIR

Avis aux jeunes ! Les installations ne compensent pas les départs à la retraite, qui seront de plus en plus nombreux dans les années à venir. Selon Culture Viande, le syndicat des entreprises françaises des viandes, et Interbev, l'interprofession du bétail et des viandes, dans 10 ans, 28 000 exploitations de bovins viande seront à reprendre. Une aide financière est d'ailleurs accordée aux jeunes agriculteurs souhaitant s'installer : la dotation jeunes agriculteurs. De plus, il manque, selon eux, aujourd'hui en France près de 10 000 bouchers, en grande surface comme en boucherie artisanale : les chefs d'entreprise recherchent des apprentis à former pour assurer leur succession. Ils comptent également de nombreux postes à pourvoir dans la famille de la mise en marché (250 commerçants en bestiaux et salariés de coopératives) et dans celle de la transformation (4 500 postes d'opérateurs, de techniciens et de conducteurs de machine dans les entreprises d'abattage). Enfin, côté restauration collective (source : Réseau Restau'Co), près de 10 000 emplois de cuisinier sont à pourvoir chaque année.

5 DES PLACES À PRENDRE POUR LES FEMMES

La filière suscite de plus en plus de vocations chez les femmes, même si le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation constate qu'elles sont encore trop peu nombreuses.

27 % des exploitants agricoles sont des femmes.

Source : « Actif'Agri », ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2019.

27 % des salariés dans les entreprises d'abattage/découpe/transformation de la viande sont des femmes.

Source : Culture Viande et Interbev, 2019.

COMMENT FAIRE CARRIÈRE ?

6 ÉVOLUER, C'EST POSSIBLE

« La formation continue m'a permis d'évoluer vers un poste de directrice. »



LAËTITIA, 40 ANS
Directrice d'abattoir

p.16

« Ma mère était cuisinière dans un centre de rééducation. Fascinée par son travail, j'ai choisi dès la 5^e de m'orienter vers le contrôle agroalimentaire. »

« Lorsque j'étais jeune, les études n'étaient pas mon fort et j'ai dû m'accrocher pour obtenir un bac technologique, puis un BTS industries agroalimentaires*.

« Après avoir commencé comme animatrice qualité dans un abattoir, je suis devenue responsable qualité. »

« La réglementation évoluant, j'ai décidé de me doter d'un diplôme supplémentaire via la formation continue : au bout de 2 ans à étudier le soir et à travailler la journée, j'ai réussi, à 39 ans, à décrocher un master en QSE (qualité-sécurité environnement). En avril 2019, on m'a proposé un poste de directrice. »

* Devenu le BTS (brevet de technicien supérieur) bioqualité.

7 DE NOMBREUSES PORTES D'ENTRÉE

En boucherie, négoce, entreprise de transformation, toutes les expériences de terrain sont très appréciées : stages, apprentissage, jobs d'été. Beaucoup d'entreprises étant « à taille humaine », il ne faut pas hésiter à se présenter physiquement pour postuler, et mettre ainsi en évidence des capacités relationnelles. Avoir participé au concours Un des meilleurs apprentis de France en boucherie ou au concours Gargantua en restauration collective peut permettre une meilleure visibilité sur le marché du travail. Dans l'élevage, il est possible de travailler comme salarié et notamment comme remplaçant, avant de s'installer comme exploitant. C'est un service proposé par les chambres d'agriculture, qui permet aux éleveurs de se former, de partir en congés, etc. Découvrir le secteur lors des carrefours des métiers, rencontrer des recruteurs sur les forums de l'emploi et consulter les offres d'emploi sur les sites des entreprises sont également des étapes indispensables.

ET LES MÉTIERS DEMAIN ?

8 LA TRANSITION NUMÉRIQUE BOULEVERSE LES MÉTIERS

La transition numérique transforme l'organisation du travail dans la filière agroalimentaire, qu'il s'agisse de la production animale et végétale chez les éleveurs (robots agricoles, imagerie satellite, outils d'aide à la décision), de la transformation et du conditionnement en industrie (numérisation des lignes de production, systèmes d'information intégrés...), de la relation client et de la vente (*marketplaces**, *click & collect***...), de la distribution et de la restauration collective (traçabilité, logistique connectée).

Dans le secteur de l'élevage, des dispositifs électroniques d'identification (type boucles d'oreilles) ou d'automatisation de la distribution des aliments via Wi-fi font évoluer les métiers.

Parmi les dernières innovations : Mesparcelles.fr est un nouvel outil en ligne, proposé par les chambres d'agriculture, qui facilite le pilotage de l'exploitation agricole et en améliore les performances (suivi des cultures de fourrages, gestion des effluents...). Autre exemple : l'imagerie 3D permet aujourd'hui de scanner les animaux, à partir de capteurs installés sur des portiques dans des couloirs de passage, afin d'améliorer l'estimation de leur état corporel (santé, conformité commerciale...).

* Place de marché en ligne.

** Commande avec retrait en magasin.

9 DES EXIGENCES ENVIRONNEMENTALES ET SOCIÉTALES

Dans la filière de l'élevage et des viandes, les jeunes générations cherchent des solutions permettant de mieux respecter l'environnement et l'éthique : réduction des émissions de gaz à effet de serre, exploitations autonomes en énergie et en fourrage, plus grande attention à la santé et au bien-être animal... Les professionnels de toute la filière (élevage, mais aussi transport, abattage, découpe...) sont de plus en plus exigeants en matière de qualité et de traçabilité, et développent les SIQO*, s'obtenant selon un cahier des charges très stricts. Côté commercialisation, les bouchers comme les restaurateurs s'adaptent à des contraintes réglementaires fortes, alors même que le secteur reste dépendant d'éléments extérieurs, comme les conditions météorologiques, la demande des consommateurs...

* Signes d'identification de la qualité et de l'origine (labels bio, Label rouge...).



PORTRAITS DE PROS

PRODUCTION



Éleveuse
de bovins

p.6



Éleveur
de veaux
de boucherie

p.7



Éleveuse
de brebis

p.8



Salarié
agricole

p.9

MISE EN MARCHÉ



Conductrice
de bétailière

p.10



Technicien conseil
en élevage de veaux
de boucherie

p.11



Technico-
commerciale

p.12



Négociant
en bestiaux

p.13



Négociant
en bestiaux

p.14

TRANSFORMATION



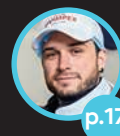
Opératrice
de pesée fiscale

p.15



Directrice
d'abattoir

p.16



Responsable
expédition

p.17

COMMERCIALISATION



Apprentie
bouchère

p.18



Responsable
développement
filère produits
carnés

p.19



Dirigeant
de boucherie

p.20



Chef de rayon
boucherie

p.21

RESTAURATION COLLECTIVE



Cuisinière en
restauration
scolaire

p.22



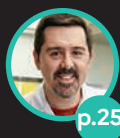
Apprenti
cuisinier

p.23



Directrice
de cuisine
centrale

p.24



Responsable
de la
restauration

p.25

MON PARCOURS

Lorsque j'ai eu mon bac général, j'ai entamé une licence STAPS*, puis une prépa BCPST**, avant d'obtenir un BP*** de préparateur en pharmacie. Après un contrat de 3 ans dans un hôpital, l'évidence s'est imposée: je voulais aider mon père, éleveur, à faire de la vente directe. J'ai alors décidé de rejoindre l'exploitation familiale, où travaillait déjà mon frère. 2 ans plus tard, j'ai passé le BP*** responsable d'entreprise agricole.

* Sciences et techniques des activités physiques et sportives.

** Biologie, chimie, physique et sciences de la Terre.

*** Brevet professionnel.



Camille Asna, 26 ans
ÉLEVEUSE DE BOVINS,
À CASTEX (09)



Camille réalise son rêve en rejoignant son père et son frère dans l'exploitation familiale. Tout en participant à l'élevage, elle mise sur la vente directe pour développer l'activité de l'entreprise.

La ferme familiale est spécialisée dans la vente de viande de bœuf et de veau bio, Label rouge, en circuit court (vente directe). Nous sommes sur le marché 3 jours par semaine et expédions aussi des colis, commandés par des particuliers via le site Internet et la page Facebook de notre ferme. C'est la partie dont je m'occupe, en plus de l'élevage. Nous avons 90 mères avec leurs veaux, 3 taureaux, une vingtaine de génisses et quelques bœufs de la race gasconne des Pyrénées. En hiver,

de 16h à 19h, il faut les nourrir, les soigner, pailler les étables (remettre de la paille propre). Ce matin, par exemple, un veau, né ces jours-ci, était malade: à nous de lui donner les premiers soins. Durant cette période froide, les bêtes restent en stabulation (dans le bâtiment d'élevage), avant de sortir au printemps dans les pâtures des alentours, puis, de mi-juin à novembre, à la montagne dans le Luchonnais: c'est ce que l'on appelle la « transhumance ». Pendant ce temps, nous en profitons pour travailler les champs et récolter foin, luzerne, paille et céréales (blé, orge, tournesol). Au bout de 8 à 10 mois, les veaux partent pour l'abattoir. La viande est alors découpée et mise sous vide par des bouchers. Je m'occupe ensuite de préparer les colis de 6 ou 10 kg pour la vente directe d'entrecôtes, de faux-filets, de rôtis: le prix est plus intéressant pour nous. De plus, l'exploitation est passée au bio en 2015: je suis très fière de la qualité de notre viande! ■

FICHE MÉTIER

ÉLEVEUR/ÉLEVEUSE DE BOVINS

Formation: CAP agricole métiers de l'agriculture ou agricultures des régions chaudes, complété par un BP REA (responsable d'entreprise agricole), un BPA travaux de la production animale ou un CS conduite d'un élevage bovin viande; bac pro CGEA (conduite et gestion de l'entreprise agricole); BTSA productions animales ou ACSEA (analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole); licence pro productions animales. **Qualités:** autonomie, endurance, passion. **Salaires débutants:** autour du Smic (1540 € brut/mois en 2020), jusqu'à 2500 € brut/mois au bout de 10 ans.



Sébastien Sachet, 40 ans
ÉLEVEUR DE VEAUX DE BOUCHERIE,
À ESSÉ (35)



Dans la famille, ils sont agriculteurs de père en fils. Sébastien a donc repris la ferme de ses parents en modernisant les installations et en introduisant des pratiques écologiques. Il élève des veaux de boucherie de différentes races.

Je suis « éleveur intégré », c'est-à-dire qu'une entreprise, le groupe Van Drie en ce qui me concerne, me confie des veaux âgés de 2 à 3 semaines pour que je les élève, et me fournit leur alimentation. À leur arrivée, ils pèsent 50 kg et 250 kg au bout de 6 mois. Les veaux sont alors repris par Van Drie, qui les transporte vers l'abattoir, puis achemine la viande vers ses clients (boucheries, grandes surfaces...): pour moi, c'est une sécurité financière. La journée débute à 6h30 et se termine vers 19h. Matin et soir, je prépare la nourriture (du lait et des céréales), et la distribution dans les auges est automatisée. J'ai d'ailleurs investi dans une chaudière biomasse et des panneaux solaires photovoltaïques pour produire ma propre énergie. Je peux recevoir jusqu'à 380 veaux. Ils sont répartis par groupes de 10 pour ne pas être seuls, c'est une question de bien-être animal. À leur arrivée, je les vaccine et les traite contre les parasites. Je leur fais également

deux prises de sang sur la durée de l'élevage, afin de m'assurer qu'ils ne sont pas anémiés. L'objectif est d'aller vers des soins personnalisés, et de réduire, par exemple, l'administration d'antibiotiques. De plus, grâce à mon activité syndicale, j'échange avec d'autres exploitants, c'est presque de la formation continue! Je suis aussi électricien-plombier, car il y a l'entretien des bâtiments à assurer. Enfin, je gère l'administratif en remplissant notamment les cahiers de suivi sanitaire et d'élevage. ■

MON PARCOURS

J'ai obtenu un bac pro CGEA* avant de travailler durant 7 ans comme chauffeur dans une entreprise de travaux agricoles. En 2008, j'ai repris l'exploitation de mes parents.

* Conduite et gestion de l'entreprise agricole.

FICHE MÉTIER

ÉLEVEUR/ÉLEVEUSE DE VEAUX DE BOUCHERIE

Formation: CAP agricole métiers de l'agriculture ou agricultures des régions chaudes, complété par un BP REA (responsable d'entreprise agricole), un BPA travaux de la production animale ou un CS conduite d'un élevage bovin viande; bac pro CGEA (conduite et gestion de l'entreprise agricole); BTS productions animales ou ACSEA (analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole); licence pro productions animales. **Qualités:** autonomie, endurance, passion. **Salaire débutant:** autour du Smic (1540 € brut/mois en 2020), jusqu'à 2500 € brut/mois au bout de 10 ans.



Émilie Macé, 37 ans
**ÉLEVEUSE DE BREBIS,
 À BEUZEVILLE (27)**

MON PARCOURS

Titulaire d'un BTSA* productions animales, j'ai effectué tous mes stages auprès des moutons.

Je me sentais trop jeune pour m'installer à mon compte, alors j'ai commencé par travailler 5 ans dans l'administration, à la DDAF**, où j'avais débuté par un job d'été.

Cette expérience intéressante m'a permis de bien comprendre le secteur. Puis j'ai repris l'exploitation de mon père en 2010.

* Brevet de technicien supérieur agricole.
 ** Direction départementale de l'agriculture et de la forêt.

Émilie est « née parmi les moutons » : son père était éleveur de brebis en Normandie. Elle a repris l'exploitation, qu'elle gère toute seule en ne comptant pas ses heures. Sa devise ? Un bon agneau se dépense dehors et mange de l'herbe !

Je suis à la bergerie de 9h à 18h environ. Mais je peux travailler beaucoup plus lors des périodes de mise-bas en janvier-février, puis en mars-avril, où je suis parfois debout dès 6h le matin, voire la nuit, avec mes 150 brebis, qui donnent naissance à un ou deux agneaux chacune. C'est la période que je préfère ! Et puis il faut les surveiller, les soigner, c'est-à-dire distribuer le lait, les granulés et le fourrage (paille et foin), les tondre une fois par an, les vermifuger une à

deux fois dans l'année et, en cas de besoin, les traiter contre les parasites (asticots pondus par les mouches, par exemple). Ce qui m'intéresse, c'est de me perfectionner. Je continue de me former grâce à une association d'éleveurs, ce qui m'a notamment permis de diminuer les vermifuges et de trouver d'autres solutions, comme privilégier la prévention en observant attentivement mes bêtes au quotidien : la couleur de l'œil, les selles... De mai à juillet, les brebis vivent dehors avec leurs agneaux et changent de parcelle tous les jours. C'est ce qu'on appelle le « pâturage tournant dynamique ». Puis commence le départ des agneaux qui ont été sevrés. À l'aide de mon chien, qui les dirige vers la balance, je les pèse une fois par semaine jusqu'à ce qu'ils aient atteint le bon poids. La coopérative agricole les emmène alors à l'abattoir. Puis, en automne, le cycle recommence, avec la période de reproduction et le début des gestations. ■

FICHE MÉTIER

ÉLEVEUR/ÉLEVEUSE D'OVINS

Formation : CAP agricole métiers de l'agriculture ou agricultures des régions chaudes, complété par un BP REA (responsable d'entreprise agricole), un BPA travaux de la production animale ou un CS conduite de l'élevage ovin viande; bac pro CGEA (conduite et gestion de l'entreprise agricole); BTSA productions animales ou ACSEA (analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole); licence pro productions animales. **Qualités :** autonomie, endurance, passion.

Salaire débutant : autour du Smic (1540 € brut/mois en 2020), jusqu'à 2 500 € brut/mois au bout de 10 ans.



**Anthony Prévost, 25 ans
SALARIÉ AGRICOLE,
À VERNEUIL (58)**



Passionné par les bêtes, Anthony travaille comme salarié agricole chez Andriot-Trinquet. En parallèle, il se constitue progressivement un cheptel de brebis et de vaches pour, un jour, gérer sa propre exploitation.

MON PARCOURS

Après mon bac pro CGEA*, j'ai remplacé pendant 1 an des agriculteurs qui ne pouvaient pas travailler. Cela a été très formateur. J'ai compris qu'il me fallait obtenir un BTSA** ACSEA*** pour acquérir des bases en gestion-comptabilité me permettant de m'installer un jour à mon compte, et je l'ai effectué en apprentissage.

* Conduite et gestion de l'entreprise agricole.
** Brevet de technicien supérieur agricole.
*** Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole.

FICHE MÉTIER

SALARIÉ/SALARIÉE AGRICOLE

Formation: CAP agricole métiers de l'agriculture ou agricultures des régions chaudes; bac STAV (sciences et technologies de l'agronomie et du vivant) ou bac pro CGEA (conduite et gestion de l'entreprise agricole). **Qualités:** adaptabilité, dynamisme, polyvalence. **Salaires débutants:** autour du Smic (1540 € brut/mois en 2020), jusqu'à 1900 € brut/mois au bout de quelques années.

L'exploitation dans laquelle je travaille possède 120 vaches. Nous sommes dans la Nièvre, le berceau de la charolaise! La journée commence à 8 h pour s'assurer que les bêtes vont bien. Puis il faut les nourrir, pailler les étables (remettre de la paille propre), donner les premiers soins aux petits jusqu'au printemps. Au retour des beaux jours, début avril, c'est la mise à l'herbe: nous les emmenons dans les prés, que nous préparons auparavant en réparant les clôtures, en utilisant de l'engrais, etc. L'exploitation fait 200 hectares, c'est du travail! Et dans ce métier, on sait tout faire: mécanique, plomberie, maçonnerie, mais surtout on s'occupe des bêtes, on les tond, on les pèse, on les vaccine. On ne les connaît pas toutes, mais on repère vite celles qui ont un problème, qui sont malades, qui souffrent, qui boitent... Chez nous, les veaux restent sous leur mère jusqu'à leur sevrage, à l'âge de 8 ou

9 mois, en juin ou juillet. Une fois qu'ils ont pris du poids, les « broutards », comme on les appelle, sont vendus. L'acheteur de la coopérative vient négocier le prix, environ 1000 € le veau de 400 kg. Je suis passionné par l'élevage. Le week-end, j'aide des amis éleveurs à présenter leurs bêtes dans des concours. Je continue aujourd'hui de travailler chez l'éleveur qui m'avait pris en apprentissage, mais je m'occupe en plus de mes 70 brebis et je prévois de racheter cet automne une exploitation avec 40 charolaises! Objectif: m'installer à mon compte. ■



Ingrid Martin, 24 ans
**CONDUCTRICE DE BÉTAILLÈRE,
À MONTBEUGNY (03)**

MON PARCOURS

Mon père est dans le métier et, depuis toute petite, je voulais suivre ses traces. Après mon bac pro SAPAT*, j'ai passé un permis spécialisé pour conduire des poids lourds, puis différentes certifications, dont le certificat de compétence des conducteurs et des convoyeurs. Après un stage au sein de l'entreprise dans laquelle mon père travaille, j'ai rapidement contacté Sicagieb, qui m'a fait confiance et m'a proposé directement un CDI**.

* Services aux personnes et aux territoires.
** Contrat à durée indéterminée.

Aussi attirée par les camions que par les animaux, Ingrid est conductrice de bétailière chez Sicagieb, un gigantesque camion qui permet de transporter des bovins sur les routes de campagne. Tous les matins, elle part faire la tournée des fermes.

En fonction de ma tournée, qui peut faire entre 400 et 600 km, je commence à rouler entre 3 h et 8 h du matin, en écoutant de la musique. Je n'ai pas besoin de GPS, je connais la route par cœur. Ce que j'aime : rouler seule dans la campagne, au volant de mon camion de 32 tonnes, doté de huit roues et long de 11 mètres. Avec ses deux étages, il fait 4 mètres de hauteur et peut transporter jusqu'à 24 charolaises ou 40 veaux. Je travaille pour une coopérative agricole, qui commercialise les bovins achetés aux adhérents.

Ma mission consiste à aller chercher les animaux dans les fermes. Ce matin, par exemple, je me suis arrêtée dans cinq d'entre elles pour récupérer deux bêtes ici, sept autres là, etc. Généralement, elles m'attendent dans un parc dit « de contention ». Je dois me « mettre à quai », déplier le pont et les charger dans mon camion avec l'aide de l'éleveur. Cela peut prendre une vingtaine de minutes et il faut rester vigilant, car les bêtes ont parfois peur des personnes qu'elles ne connaissent pas. Puis je les amène à l'abattoir ou au centre d'allotement, un lieu où elles sont triées selon la race, le sexe, l'âge, le poids. Elles repartiront le soir même ou dès le lendemain chez un acheteur français ou étranger (en Italie, en Espagne, en Algérie...). Je suis passionnée de camions, mais pas seulement : dans ce métier, il faut aimer prendre soin des animaux. Et pour rien au monde, je ne changerais de profession. ■

FICHE MÉTIER

CONDUCTEUR/CONDUCTRICE DE BÉTAILLÈRE

Formation : CAP conducteur routier marchandises + permis C (poids lourds) et, éventuellement, CE (super lourds), complétés par le certificat de compétence des conducteurs et des convoyeurs, et par la FIMO (formation initiale minimale obligatoire) pour les plus de 3,5 tonnes.

Qualités : autonomie, rigueur, sang-froid. **Salaire débutant :** évolution selon la grille de la CCN (convention collective nationale) des transports routiers.



Jérémie Beudin, 30 ans
**TECHNICIEN CONSEIL EN ÉLEVAGE
 DE VEAUX DE BOUCHERIE, À VITRÉ (35)**

Jérémie a diversifié ses expériences dans le milieu agricole, avant d'intégrer Denkavit, expert en alimentation pour jeunes animaux. Accompagner et conseiller les éleveurs de veaux afin qu'ils vivent au mieux de leur métier, c'est son challenge au quotidien.

Tous les jours, je vais rendre visite à quatre ou cinq exploitants, qui élèvent en moyenne 300 à 400 veaux. Ce sont de jeunes éleveurs qui s'engagent avec nous, ce qui leur permet d'être moins impactés par les fluctuations du cours de la viande et des matières premières. Denkavit fournit les veaux de 15 jours, achetés sur les marchés aux bestiaux, et leur alimentation pour l'engraissement. En tant que technicien conseil, j'interviens pour assurer un suivi commercial et technique. Je passe en moyenne une fois par semaine chez les éleveurs, jusqu'à l'abattage des veaux, qui a lieu après 5 ou 6 mois d'engraissement. Je dois recueillir toutes les données du suivi, puis les analyser, afin d'élaborer avec les éleveurs les solutions visant à améliorer les performances de leur exploitation. Ensemble, nous observons si le plan d'alimentation prévu est bien adapté à la croissance et au développement de chacun des veaux. Par exemple, est-ce que la quantité de lait en poudre correspond

bien aux besoins du veau? Je fais également le point sur les quantités consommées, afin de programmer les nouvelles livraisons, qui se font par camion-citerne chaque semaine. Enfin, je fais très attention à l'équipement des bâtiments dans lequel vit le troupeau: est-il suffisamment modernisé et ventilé? Les animaux ont-ils assez d'espace? Tout cela pour un bien-être animal optimal. Ce rôle de conseiller me plaît, à l'interface entre l'éleveur et l'entreprise et au plus près des animaux. ■

MON PARCOURS

Après un bac STAV*, j'ai obtenu un BTSA** ACSEA*** en alternance, qui m'a permis de découvrir différentes pratiques au sein de plusieurs élevages en France, et même au Québec. J'ai ensuite été embauché comme responsable de magasin par une coopérative agricole, où je travaillais déjà l'été (vente d'aliments, engrais, outils...). J'y suis resté 3 ans avant de candidater au poste de technicien conseil chez Denkavit, pour être plus proche des éleveurs.

* Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant.

** Brevet de technicien supérieur agricole.

*** Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole.



FICHE MÉTIER

TECHNICIEN/TECHNICIENNE CONSEIL EN ÉLEVAGE

Formation: bac pro CGEA (conduite et gestion de l'entreprise agricole), complété par un CS conduite d'un élevage avicole et commercialisation des produits, conduite d'un élevage bovin lait, conduite d'un élevage bovin viande, conduite d'un élevage caprin, conduite d'un élevage ovin viande ou conduite d'un élevage porcin; BTSA productions animales ou ACSEA (analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole), éventuellement complété par une licence pro productions animales. **Qualités:** aisance relationnelle, anticipation, écoute. **Salaires débutant:** 1800 à 2200 € brut/mois.

MON PARCOURS

J'ai toujours connu ce milieu, car mon père était éleveur. Après mon bac STAV*, j'ai intégré un BTS** productions animales, pendant lequel j'ai beaucoup travaillé avec des vaches laitières.

Pour élargir mes horizons, j'ai décidé de poursuivre en licence pro productions animales parcours conseil, valorisation et commercialisation des animaux d'élevage, dispensée conjointement au CFA*** du CEZ-Bergerie nationale de Rambouillet et au campus de Bressuire. J'ai trouvé un maître d'apprentissage, Sicarev Coop, qui m'a ensuite embauchée.

* Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant.

** Brevet de technicien supérieur agricole.

*** Centre de formation d'apprentis.



Clélia Briatte, 22 ans
**TECHNICO-COMMERCIALE EN COOPÉRATIVE,
 À VAUDESSON (02)**

Clélia a choisi de faire du commerce de bovins pour Sicarev Coop. Elle ne se contente pas d'acheter des animaux aux éleveurs, mais en fixe le juste prix en réalisant un suivi minutieux des bêtes tout au long de leur élevage.

Lorsqu'on rend visite à des éleveurs, le plus important et ce qui fait l'essence de mon métier, c'est le relationnel. Il faut prendre le temps de s'intéresser à leur travail : combien ont-ils de bêtes ? de quelle race ? Comment s'est passé le vêlage ? Pour moi, c'est facile, j'ai grandi dans une ferme et j'en parlerais des heures ! Ma mission : acheter de jeunes bovins à des éleveurs pour Sicarev, la coopérative qui m'emploie, et ce, qu'il s'agisse de bêtes destinées à être revendues à d'autres éleveurs ou abattues. Concrètement, je suis sur la route toute la journée avec

un premier rendez-vous autour de 8h et le dernier vers 18h. L'objectif est de voir les bêtes, qu'elles soient à l'intérieur ou en pâture, au moins deux fois par mois, pour assurer un suivi régulier. Car avant de fixer mon prix, je dois vérifier toute une série de critères : la race, l'âge, l'état de santé, la nourriture, le nombre de jours en pâture, le poids de l'animal, etc. Un lot de charolaises ou de limousines ne sera pas acheté au même tarif. Le prix dépend aussi du cours de la viande, qui varie selon le label, la saison et la demande des consommateurs. J'achète également des veaux de 15 jours, qui iront ensuite chez des engraisseurs spécialisés, ainsi que des vaches de réforme, destinées quant à elles à l'abattoir. Enfin, j'aide si besoin à choisir des taureaux et des génisses pour la reproduction des troupeaux : mon rôle est alors de conseiller l'éleveur sur la partie génétique. ■

FICHE MÉTIER

TECHNICO-COMMERCIAL/COMMERCIALE EN AGROALIMENTAIRE

Formation : bac STAV (sciences et technologies de l'agronomie et du vivant), suivi d'un BTS productions animales et, éventuellement, d'une licence pro productions animales. **Qualités :** aisance relationnelle, autonomie, écoute. **Salaire débutant :** environ 1850 € brut/mois avec voiture de fonction/service + prime.



Franck Boulard, 27 ans
**NÉGOCIANT EN BESTIAUX INDÉPENDANT,
 À SERVIÈRES (48)**

MON PARCOURS

Après un BEPA*, j'ai suivi un BP** REA*** en apprentissage chez mon père, éleveur de vaches laitières, qui avait besoin de main-d'œuvre. J'aurais aimé m'installer également, mais cela n'a pas été possible. Je me suis alors débrouillé pour allier un job alimentaire et le négoce : l'après-midi, j'allais acheter des bêtes à la ferme, pour les revendre. Puis j'ai créé ma société.

* Brevet d'études professionnelles agricoles, devenu une certification intermédiaire du bac professionnel.

** Brevet professionnel.

*** Responsable d'entreprise agricole.



Né dans une famille d'éleveurs, Franck a commencé le négoce en accompagnant son père qui vendait ses veaux au marché. Il s'est lancé seul dans l'achat et la revente de bêtes, avant de créer son entreprise. Son point fort ? Un excellent relationnel.

Mon métier consiste à acheter des bêtes aux éleveurs et à les revendre, en prélevant une commission. La moitié de la semaine, je suis au marché, dès 5h du matin. Ce que je préfère, c'est le marché « de gré à gré », où je négocie directement le prix de l'animal avec un vendeur. Mais il y a de plus en plus de marchés « au cadran », où l'on enchérit, avec une télécommande, sur des lots d'animaux présentés et mis à prix par un chef des ventes. Je les revends ensuite à un centre d'exportation, qui envoie les bêtes à l'étranger (Algérie, Italie, etc.). Pour acheter les bêtes, je me rends souvent chez les éleveurs : j'en rencontre une douzaine par jour, du mercredi au samedi, car pour gagner leur confiance et se démarquer des concurrents, il faut consacrer beaucoup de temps au relationnel. Résultat : aujourd'hui, une partie des éleveurs me confient leur animal, en me chargeant de le valoriser, sans me fixer de prix au préalable. Tous les lundis, avec mon frère, nous passons

chercher, en camion, toutes les bêtes achetées les jours précédents, c'est ce qu'on appelle la « ramasse à la ferme » : par semaine, cela représente une vingtaine de veaux à engraisser ou à exporter et quelques vaches à viande à emmener à l'abattoir. Une fois les ventes effectuées, il y a encore des papiers à faire, comprenant le nom de l'éleveur, le poids, le prix, le numéro d'identification de l'animal. Ce suivi est très important pour assurer la traçabilité et la sécurité alimentaire du consommateur. ■

FICHE MÉTIER

NÉGOCIANT/NÉGOCIANTE EN BESTIAUX

Formation : bac STAV (sciences et technologies de l'agronomie et du vivant), complété par un CS commercialisation du bétail : acheteur estimateur ; un diplôme en commerce (BTS et/ou licence pro) est un plus pour accéder au métier. **Qualités :** aisance relationnelle, autonomie, goût de la négociation. **Salaires débutants :** autour du Smic (1540 € brut/mois en 2020) comme chef d'entreprise ; 2 300 à 2 800 € brut/mois + pourcentage sur les ventes de viande, qui peut doubler le revenu net, pour un salarié.

MON PARCOURS

Fils et petit-fils d'éleveurs, je me destinais à reprendre l'exploitation. Mais après avoir décroché un bac STAV* puis un BTS** productions animales, le cours de la viande s'est effondré en bourse. J'ai alors rejoint la chambre d'agriculture des Landes comme technicien conseil en élevage (reproduction, alimentation...), avant de revenir dans le Lot: pour l'association Elvea, j'accompagnais les éleveurs souhaitant se former aux critères du label « Veau sous la mère ». En 2016, on m'a proposé d'intégrer la société Bruno Martin en tant que directeur adjoint.

* Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant.

** Brevet de technicien supérieur agricole.



Aurélien Jammes, 30 ans
**NÉGOCIANT EN BESTIAUX,
À SAINT-CÉRÉ (46)**



Spécialisé dans le commerce de gros, Aurélien achète des animaux de la meilleure qualité pour la société Bruno Martin. Ses clients? Des grandes surfaces et des boucheries haut de gamme, notamment celle qui livre le palais du prince de Monaco.

J'ai grandi avec les bêtes et ce que j'aime, c'est chausser mes bottes pour aller rencontrer des éleveurs ou me rendre à l'abattoir. Mon travail consiste à acheter des animaux « vifs », puis à les revendre aux grandes surfaces et aux bouchers traditionnels haut de gamme, qui me commandent de la viande persillée (grasse dans les fibres musculaires), dont le goût rappelle le célèbre et très cher bœuf de Kobé. Ces viandes proviennent de différentes races (salers, limousine, montbéliarde). Pour les éleveurs, c'est l'opportunité

de valoriser leur travail, car leurs animaux seront vendus à un très bon prix. Je passe un contrat avec les éleveurs dont j'apprécie le travail. Nous sélectionnons ensemble des bêtes selon différents critères comme la race, l'engraissement (l'alimentation à base de céréales sur le long terme est conçue pour produire ce gras spécial), jusqu'à ce qu'elles soient conformes à la demande du client: poids (certains bouchers veulent une bête de 500 kg, d'autres de 400 kg), part de muscles, caractéristiques du gras, poids des os, etc. C'est ce qu'on appelle « l'achat sur pied ». Je me fournis à la fois sur les marchés aux bestiaux mais aussi auprès des abattoirs. Je choisis la carcasse correspondant le mieux à la demande de mon client et la lui fait expédier avant le week-end. J'ai d'ailleurs des demandes récurrentes, le veau élevé sous la mère, par exemple: les bouchers le recherchent, car sa chair a une couleur plus claire, qui se vend mieux qu'une viande foncée. ■

FICHE MÉTIER

NÉGOCIANT/NÉGOCIANTE EN BESTIAUX

Formation: bac STAV (sciences et technologies de l'agronomie et du vivant), complété par un CS commercialisation du bétail: acheteur estimateur; un diplôme en commerce (BTS et/ou licence pro) est un plus pour accéder au métier. **Qualités:** aisance relationnelle, autonomie, goût de la négociation. **Salaires débutants:** autour du Smic (1540 € brut/mois en 2020) comme chef d'entreprise; 2300 à 2800 € brut/mois + pourcentage sur les ventes de viande, qui peut doubler le revenu net, pour un salarié.



Muriel Rousset, 35 ans
**OPÉRATRICE DE PESÉE FISCALE EN ABATTOIR,
 À BOURBON-L'ARCHAMBAULT (03)**

Muriel travaille chez Sicaba, un petit abattoir de l'Allier, et occupe un poste capital. En effet, elle établit la « carte d'identité » de chaque animal. Sa vigilance assure la traçabilité de la viande pour la plus grande sécurité des consommateurs.

MON PARCOURS

Après un bac pro CGEA*, j'ai rejoint très tôt l'exploitation familiale. Puis j'ai décidé de postuler auprès de l'abattoir Sicaba. Avant de m'engager, on m'a proposé de venir passer une journée sur la chaîne d'abattage, pour voir si ça me plaisait vraiment. C'est un métier assez physique, qui demande beaucoup de vigilance, mais après m'être occupée de mon propre troupeau, cela m'a paru possible ! J'ai ensuite été formée « sur le tas », par l'association Interbev, qui m'a délivré un agrément.

* Conduite et gestion de l'entreprise agricole.

À l'abattoir, l'activité commence autour de 5h du matin. Après l'étourdissement de l'animal, nous sommes une petite dizaine d'opérateurs à nous répartir les postes sur la chaîne d'abattage. Le mien est le tout dernier : mon rôle consiste à peser les carcasses (une demi-vache pèse près de 200 kg) et à les classer ensuite selon une grille de critères précis, appelée « grille EUROP ». Chaque lettre du mot EUROP correspond à une catégorie, qui permet d'apprécier la conformation des animaux, c'est-à-dire leurs formes, leur proportion de muscles et de graisse, etc. Cette étape détermine le prix que l'abattoir paiera aux éleveurs, qui viennent y faire abattre leurs bêtes. Et mieux l'animal est classé, plus l'éleveur est payé. Le classement dépend de la race, mais également du travail d'engraissement. Si, par exemple, la bête a des formes très arrondies,

très bombées, elle tendra vers la note « E », alors que le « P » caractérisera plutôt une vache au développement musculaire réduit et qui viendrait de la filière lait. Ce que j'aime, c'est la diversité des espèces : vaches, veaux, brebis, agneaux... qui rend le travail varié ! Lorsque j'ai fini, j'imprime une étiquette, qui constitue l'identification de la bête et où sont consignés la catégorie attribuée, mais aussi la date de naissance, la race, la date et le numéro d'abattage... des données qui vont la suivre et pourront être contrôlées. Ma journée se termine vers 13 h. ■

FICHE MÉTIER

EMPLOYÉ/EMPLOYÉE D'ABATTOIR

Formation : pas de diplôme requis, mais possibilité de se former auprès de l'employeur. **Qualités :** dynamisme, esprit d'équipe, rigueur. **Salaires débutants :** environ 1600 € brut/mois.

MON PARCOURS

Dès le collège, j'ai choisi de m'orienter vers l'agroalimentaire et j'ai fait mes premières expériences professionnelles dans une biscuiterie au cours d'un bac STPA*. Après un BTS industries agroalimentaires**, j'ai travaillé comme animatrice qualité dans un abattoir pendant 5 ans, puis comme responsable qualité dans un autre. La réglementation évoluant, j'ai décidé de me former à nouveau grâce à la VAE***: après un master en QSE****, on m'a proposé, en 2019, le poste de directrice de l'abattoir du Couserans.

* Sciences et technologies du produit agroalimentaire, devenu le bac STAV (sciences et technologies de l'agronomie et du vivant).

** Devenu le BTS (brevet de technicien supérieur) bioqualité.

*** Validation des acquis de l'expérience.

**** Qualité-sécurité-environnement.



**Laëticia Brunet, 40 ans
DIRECTRICE D'ABATTOIR,
À LORP-SENTARAILLE (09)**

Laëticia s'investit dans la production annuelle de 2000 tonnes de viande, de l'accueil des éleveurs à la gestion du budget. Polyvalente, elle veille au bien-être des animaux comme à la sécurité des salariés à l'abattoir du Couserans.

J'aime être là pour la réception des animaux autour de 5h du matin. Les éleveurs, en général, les accompagnent avec bienveillance, certains jusqu'à l'étourdissement de l'animal. Ainsi, il n'y a pas de stress, ce qui rend la viande plus tendre. Ici, tout le monde se connaît. Ce sont des habitués qui viennent faire abattre des bêtes dans notre petite structure : des grossistes, que l'on appelle des « chevillards », des bouchers abatteurs et des éleveurs. Dans notre abattoir, nous sommes une équipe de 14 salariés: opérateurs, techniciens, responsable

qualité, responsable maintenance, agents d'entretien. L'activité d'abattage a lieu le matin et, à 14 h, tout le monde est parti, sauf les employés chargés de la désinfection des locaux et de l'entretien des machines. Ici, les normes sanitaires sont très strictes. Un agent des services vétérinaires contrôle la santé des bêtes vivantes ainsi que le bon déroulement des opérations, comme le respect des règles d'hygiène, et ce jusque dans la chambre froide. Nous sommes également tous formés au bien-être animal, qui est primordial: l'étourdissement doit se faire le plus rapidement possible. Se soucier de l'environnement, veiller au traitement des déchets et au recyclage des peaux ainsi qu'à la sécurité du personnel est aussi de mon ressort. Enfin, je ne dois pas perdre de vue l'importance d'avoir une trésorerie viable pour répondre aux attentes réglementaires et moderniser les ateliers lorsque c'est nécessaire. ■

FICHE MÉTIER

DIRECTEUR/DIRECTRICE D'ABATTOIR

Formation: diplôme de niveau bac+2, complété par une expérience professionnelle de quelques années dans un abattoir; diplôme d'ingénieur spécialisé en agroalimentaire ou d'école supérieure de commerce avec une spécialisation en qualité, hygiène, sécurité, environnement. **Qualités:** leadership, rigueur, sens des responsabilités. **Salaire débutant:** 3100 € brut/mois.



Guillaume Le Guen, 29 ans
**RESPONSABLE EXPÉDITION,
AU MARCHÉ DE RUNGIS (94)**



C'est un peu par hasard que Guillaume est devenu préparateur de commandes au marché de Rungis. Il travaille chez Ovimpex, un grossiste intermédiaire entre l'abattoir et la boucherie. Un métier dans lequel il se plaît. Depuis peu, il a d'ailleurs été promu responsable des expéditions.

Tous les matins, j'arrive à 7 h à Rungis, pour travailler dans un entrepôt grand comme un terrain de foot. Je me charge de préparer les commandes de viande pour les transporteurs, qui les apporteront aux clients dans un camion frigorifique : boucheries, grandes surfaces et restaurants. Je travaille pour un grossiste qui achète les carcasses directement auprès des éleveurs et des abattoirs, mais au quotidien, je n'interviens qu'une fois la viande découpée, puis étiquetée. Tout est déjà dans des cartons. Mais des cartons, il y en a beaucoup à manipuler : j'ai deux personnes avec moi, qui s'activent pour envoyer 20 palettes le matin et 20 autres l'après-midi. Chacun, debout sur son tire-palette électrique, prépare sa feuille de commande, c'est-à-dire prend les cartons dans le frigo, les met sur la palette et les répartit entre les différents transporteurs (Fréval, Sopadi...), qui ont chacun une zone dédiée. Il faut ensuite scanner le code-barres de

chaque carton et filmer la palette chargée, avec du plastique. Je m'occupe également des papiers, car ici tout est consigné pour respecter les règles d'hygiène, bien sûr, mais aussi pour assurer la traçabilité. Chaque commande s'accompagne d'une étiquette destinée au client final, qui mentionne le poids de la marchandise et les coordonnées de l'abattoir. Reste à préparer les récapitulatifs des commandes, destinés aux transporteurs afin qu'ils puissent organiser leurs tournées en fonction des aires géographiques. C'est un vrai travail d'équipe et ma journée se termine vers 15 h. ■

MON PARCOURS

Après mon bac pro MELEC*, j'ai exercé plusieurs jobs : équipier polyvalent dans un fast-food, bagagiste en intérim... avant que ne se présente cette opportunité chez Ovimpex. J'avais un proche qui y travaillait et la société recrutait. Je suis entré comme préparateur de commandes, puis au bout de 4 ans, on m'a proposé de devenir responsable.

* Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés.

FICHE MÉTIER

LOGISTICIEN/LOGISTICIENNE DES PRODUITS CARNÉS

Formation : BTS GTLA (gestion des transports et logistique associée); CQP opérateur en préparation de commandes. **Qualités :** dynamisme, esprit d'équipe, organisation. **Salaire débutant :** environ 1800 € brut/mois + prime au mérite lors des périodes de surcroît d'activité (Noël, jour de l'an, Pâques).



Eunice Pétré, 21 ans
**APPRENTIE BOUCHÈRE,
À CAEN (14)**



MON PARCOURS

Après la 3^e, on m'a orientée vers un CAP* tapisserie d'ameublement, alors que je voulais devenir bouchère depuis mon enfance, lorsque j'accompagnais ma grand-mère au marché en Centrafrique, mon pays d'origine. J'ai fait le tour des boucheries de Caen pour trouver un maître d'apprentissage, en vain. J'ai donc suivi ce CAP tapisserie pendant 1 an avant de trouver la boucherie Sabot, qui m'a embauchée ! Cela m'a permis d'obtenir mon CAP boucher en apprentissage, puis d'entrer en BP** boucher.

*Certificat d'aptitude professionnelle.
** Brevet professionnel.

FICHE MÉTIER

EMPLOYÉ/EMPLOYÉE EN BOUCHERIE

Formation : CAP boucher, éventuellement complété par une MC employé traiteur ; bac pro boucher-charcutier-traiteur ; CQP technicien boucher.

Qualités : aisance relationnelle, dynamisme, habileté manuelle.

Salaires débutant : autour du Smic (1 540 € brut/mois en 2020).

Décidée à devenir bouchère depuis sa plus tendre enfance, Eunice, à force d'acharnement, a réussi à trouver un patron qui l'a prise en apprentissage. Elle vit aujourd'hui de sa passion et apprécie autant de désosser la viande que de servir les clients de la boucherie Sabot.

Gants, tablier en maille, chaussures de sécurité... tous les matins, j'enfile ma tenue de protection. En effet, il suffit d'un moment d'inattention pour laisser échapper son couteau et se blesser. Je travaille dans une boucherie familiale, nous sommes deux salariés et trois apprentis. Je suis au magasin à 6 h 30, car avant l'ouverture à 7 h 30, nous devons installer la vitrine, d'un côté la charcuterie, de l'autre la boucherie. Une fois celle-ci prête, nous attaquons la découpe : dès 8 h, les carcasses arrivent, entières. Je dois alors découper, désosser, puis

éplucher la viande, c'est-à-dire retirer ce qui n'est pas comestible (nerfs, gras, vaisseaux), avec beaucoup de délicatesse. Il ne faut pas abîmer la marchandise ! Ce que je préfère par-dessus tout, c'est la « désosse ». Retirer les os, les séparer du muscle au bon endroit, c'est fascinant. Cela demande à la fois de la force, car c'est assez physique, et une grande précision. Ce que j'aime également, c'est travailler au contact de la clientèle : voir du monde, engager la conversation, servir. Nous avons une clientèle fidèle, dont beaucoup de personnes âgées, auxquelles nous proposons de livrer les courses. L'an dernier, j'ai participé au concours Un des meilleurs apprentis de France, catégorie boucherie, à Paris. J'y ai rencontré un des meilleurs ouvriers de France, qui m'a encouragée à m'améliorer en travaillant auprès d'autres artisans, voire en faisant un tour de France. ■



MON PARCOURS

J'ai suivi un bac général et une prépa BCPST*, avant d'intégrer l'école d'ingénieurs Purpan. Au cours d'un stage, j'ai découvert le métier d'acheteur, qui m'a plu. Mon diplôme d'ingénieur en poche, j'ai obtenu un MS** management international agroalimentaire à l'Essec Business School. Je suis entré chez Compass Group, une entreprise de restauration collective, en stage, puis en CDI***. Il y a 2 ans, j'ai trouvé ce poste de responsable chez Système U pour développer les filières boucherie, volaille, charcuterie.

* Biologie, chimie, physique et sciences de la Terre.
 ** Mastère spécialisé.
 *** Contrat à durée indéterminée.

Flavien de Vaugelade, 32 ans
**RESPONSABLE DÉVELOPPEMENT
 FILIÈRE PRODUITS CARNÉS EN GRANDE DISTRIBUTION,
 À RUNGIS (94)**

Flavien monte des filières d'approvisionnement de A à Z pour Système U. Sa mission ? Garantir la qualité des produits vendus grâce à une traçabilité sans faille à chaque étape, de l'éleveur au consommateur.

Ma mission chez le distributeur Système U est de trouver des fournisseurs pour les filières boucherie, volaille, charcuterie. Il ne s'agit pas de négocier un nombre de carcasses ou de tonnes de steak haché, mais de monter des filières qui couvrent toute la chaîne de production, pour offrir au client le maximum de garanties et de transparence sur les produits. Par exemple, s'il achète des escalopes de poulet de marque U (marque de distributeur), il peut savoir où l'animal a été élevé, où il a été abattu, etc. Mais avant d'apposer notre marque, nous fixons avec chacun des intervenants (éleveur, abatteur, transformateur en produits finis) un cahier des charges précis. L'éleveur, par exemple, doit respecter un certain nombre de règles concernant l'alimentation des animaux (enrichie en oméga 3, sans OGM, à base de céréales françaises) ou encore leur bien-être (nombre d'animaux au mètre carré, exposition

à la lumière du jour). Je vais une fois par semaine sur le terrain vérifier que tout est bien conforme. Pour les producteurs, travailler avec nous est un gage de sécurité qui leur garantit une rémunération même en cas d'imprévu. En effet, ils sont rémunérés à la hauteur de leurs coûts de production, mais le prix d'achat varie aussi selon l'actualité : une sécheresse en Australie peut affecter le cours du blé, par exemple, sans parler des conséquences de la crise sanitaire. Il faut se tenir à l'affût de toutes les informations qui peuvent perturber le marché. ■



FICHE MÉTIER

RESPONSABLE DE DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL

Formation : diplôme d'ingénieur spécialisé en agriculture ou en agroalimentaire, diplôme d'école supérieure de commerce avec une spécialisation dans les achats. **Qualités :** aisance relationnelle, anticipation, rigueur. **Salaires débutants :** environ 2900 € brut/mois, 3500 € brut/mois au bout de 5 ans.

MON PARCOURS

J'ai découvert le métier grâce à mon voisin, qui tenait une boucherie à Grenoble. Il m'a permis d'y faire des stages, puis mes études en alternance (CAP* et BP** boucher), avant de m'embaucher. Pour continuer à apprendre, je suis parti dans une grosse boucherie à Chartres, puis à Melbourne. À la fin de mon VVT (visa vacances-travail), j'ai dû rentrer. Je travaillais comme chef de magasin chez Grand Frais quand mon patron australien m'a rappelé et encouragé à revenir. J'y suis retourné pour 2 ans, puis j'ai eu envie de monter ma propre affaire en France.

* Certificat d'aptitude professionnelle.
** Brevet professionnel.



Fabien Michel, 32 ans
DIRIGEANT D'UNE BOUCHERIE ARTISANALE, À EYBENS (38)

Après avoir travaillé à Melbourne, en Australie, Fabien est revenu en France pour ouvrir sa propre boucherie artisanale, l'Héritage. Il dirige aujourd'hui une équipe de 11 personnes et mise sur l'originalité et l'exotisme : c'est un vrai succès.

Cela fait maintenant 2 ans que ma boucherie-charcuterie-traiteur est ouverte. J'y suis dès 5h du matin, car il y a beaucoup à faire entre les commandes, les rendez-vous avec les fournisseurs, la réception des livraisons, la découpe des carcasses, la mise en place en vitrine, la vente, le conseil clientèle et la préparation des promotions. La boucherie fait 160 m² et, avec mon équipe de 11 personnes, nous servons presque 200 clients par jour. Ce qui nécessite le plus d'attention est la gestion des stocks. Lorsqu'on reçoit la carcasse d'une vache de 600 kg, tout doit être vendu sous

10 jours. Il faut travailler et mettre en valeur tous les morceaux, quitte à proposer, au quotidien, des recettes alternatives pour aller au-delà des pièces très demandées comme le faux-filet. Pour faire la différence avec mes confrères, je propose également des préparations bouchères, faciles à cuisiner, inspirées de mes séjours en Australie, où j'ai beaucoup appris. Ce qui plaît, ce sont, par exemple, les saucisses d'agneau épicées (miel-romarin, coriandre, curry...) ou bien les escalopes panées maison (citron-persil, parmesan, *panko*...), qui font ressembler notre vitrine à celle d'une pâtisserie. Je m'inspire également d'autres pays, en proposant notamment des *T-bones* de bœuf, morceau mythique dont la découpe nous vient des États-Unis. Les clients aiment bien trouver chez nous ce qu'ils ont parfois goûté à l'étranger, cela les fait voyager. Et ils apprécient de nous voir travailler, puisque le magasin est ouvert sur le frigo. ■

FICHE MÉTIER

ARTISAN BOUCHER/ARTISANE BOUCHÈRE

Formation : CAP boucher, complété par le BP boucher ; bac pro boucher-charcutier-traiteur ; BM boucher-charcutier-traiteur ou TP manager d'unité marchande. **Qualités :** aisance relationnelle, créativité, organisation.
Salaires débutants : environ 4000 € brut/mois, variable en fonction du chiffre d'affaires.



**Hervé Mairel, 51 ans
CHEF DE RAYON BOUCHERIE EN GRANDE DISTRIBUTION,
À ESCAUDŒUVRES (59)**

Fils de boucher, Hervé a tout naturellement trouvé sa voie. Recruté par Auchan, il encadre aujourd'hui une équipe, avec laquelle il atteint chaque jour de nouveaux objectifs de vente. Un défi qui lui plaît !

Je travaille dans un hypermarché de 11000 m². J'arrive vers 7h avant l'ouverture pour aider l'équipe du matin. Mon secteur : la boucherie, la volaille et le libre-service. Dans mon équipe, nous sommes 12. Nous recevons les bêtes désossées et prêtes à être découpées. Deux fois par jour, un boucher détaille la viande en morceaux, avant qu'un emballeur les mette sous vide, puis les dispose en rayon. Grande distribution oblige, ce sont de gros volumes et nous faisons des promotions 3 mois dans l'année sur de beaux morceaux type gigot d'agneau, filet de bœuf, etc. Pour les clients qui n'aiment pas cuisiner, nous proposons aussi des produits faciles à préparer comme des rôtis, des pavés, ou différents morceaux de viande prêts à cuire à la plancha. Aux premiers rayons de soleil débute la saison des barbecues ! Cette année, nous sommes passés en 8 jours de 25 à 150 kg de saucisses et de brochettes vendus chaque jour, ce qui se répercute directement

sur notre chiffre d'affaires. Nous avons, en effet, un objectif mensuel à atteindre : je dois donc rendre des comptes à mon supérieur, le chef de secteur « métiers de bouche », mais c'est un défi excitant. Pour autant, je conserve une certaine autonomie : en dehors des viandes que nous recevons, je peux aussi aller choisir des bêtes « sur pied » dans des concours sur Arras ou Valenciennes, ou bien travailler avec des éleveurs du coin. Pour plaire au consommateur, c'est important de s'approvisionner chez des fournisseurs locaux. ■

MON PARCOURS

Mon grand-père et mes oncles étaient bouchers, cet univers m'était donc familial. Après la 3^e, je me suis orienté vers un CAP* boucher, en apprentissage, avant de travailler dans de petits commerces de proximité. Je suis ensuite resté environ 10 ans chez Carrefour en tant que chef de rayon, avant de rejoindre Auchan, il y a une dizaine d'années.

* Certificat d'aptitude professionnelle.

FICHE MÉTIER

**CHEF BOUCHER/CHEFFE BOUCHÈRE
(EN GRANDE ET MOYENNE SURFACE)**

Formation : CAP boucher ou bac pro boucher-charcutier-traiteur, complété par quelques années d'expérience et, éventuellement, par une MC employé traiteur ou un BP boucher ; BM boucher-charcutier ou TP manager d'unité marchande. **Qualités :** goût du challenge, leadership, organisation. **Salaires débutants :** environ 2100 € brut/mois pour un chef de rayon boucherie.



Meriem Bouchelaghem, 23 ans
**CUISINIÈRE EN RESTAURATION SCOLAIRE,
À GRENOBLE (38)**

MON PARCOURS

Durant mon bac pro métiers du commerce et de la vente, j'ai eu envie de m'orienter vers la cuisine.

Cela me rappelait ma mère, traiteuse en Algérie, que, petite, j'ai jamais beaucoup aidé pour les fêtes! Je suis donc entrée en CAP agent polyvalent de restauration*, avant de suivre un CS** restauration collective, nécessaire pour manipuler les plats chauds. C'est mon apprentissage dans la cuisine d'un lycée en Ardèche qui m'a poussée à continuer dans la restauration scolaire.

* Devenu le CAP (certificat d'aptitude professionnelle) production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria).

** Certificat de spécialisation.

C'est lorsqu'elle remporte la finale du concours Gargantua en tant que commise de cuisine que son employeur la repère. Meriem travaille au sein du lycée professionnel Guynemer. Ce qui la motive, c'est donner envie aux élèves de goûter ses petits plats.

Le lycée dans lequel je travaille accueille des élèves durant la journée, mais aussi des internes qui y prennent le petit-déjeuner et le dîner. Je suis présente de 6h30 à 14h30 ou de 17h à 20h lorsque je fais partie de l'équipe du soir (une semaine par mois). Le matin, je relève la température des réfrigérateurs pour voir s'il n'y a pas eu de panne pendant la nuit. À midi, 150 élèves déjeunent à la cantine. Le menu proposé par mes trois collègues cuisiniers et moi-même varie tous les jours! Notre challenge est de faire découvrir aux

élèves des aliments qu'ils sont peu habitués à manger, en présentant un plateau type avec une viande ou un poisson, une garniture, et surtout en rivalisant d'efforts pour varier les assaisonnements et les modes de préparation. Nous changeons de poste quotidiennement. Aujourd'hui, je m'occupe des plats chauds, demain ce sera peut-être le froid, c'est-à-dire les entrées, que nous servons, comme au restaurant, dans une assiette bien décorée, etc. La présentation compte beaucoup! Mon service se termine une fois le matériel de cuisine lavé, le plan de travail nettoyé, les présentoirs du self propres et le sol lessivé. Ce que j'aime, c'est toucher à tout, même à la gestion des stocks lorsqu'il s'agit de garder un œil, avec le chef cuisinier, sur les approvisionnements. L'équipe dans laquelle je travaille m'a bien accueillie et formée. À terme, j'aimerais devenir cheffe de cuisine dans la restauration collective! ■

FICHE MÉTIER

CUISINIER/CUISINIÈRE EN RESTAURATION SCOLAIRE

Formation: CAP cuisine ou CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria), éventuellement complété par un BPA transformations alimentaires et/ou un CS restauration collective.

Qualités: esprit d'équipe, habileté manuelle, rigueur. **Salaires débutants:** autour du Smic (1540 € en 2020), puis variable selon l'ancienneté.



Adil Tijani Idriss, 26 ans
**APPRENTI CUISINIER
EN RESTAURATION D'ENTREPRISE,
À LYON (69)**

MON PARCOURS

Je suis originaire du Soudan. Lorsqu'on m'a accordé un titre de séjour, j'ai pu prendre des cours de français, puis choisir un métier. Pôle emploi m'a permis d'effectuer plusieurs stages, dont un dans la restauration collective, qui m'a plu et m'a donné envie de poursuivre dans cette voie. J'ai alors trouvé une formation en apprentissage à Grenoble par la mission locale: j'ai obtenu un CAP agent polyvalent de restauration*, puis j'ai entamé un CS** restauration collective, qui me permettra alors de travailler comme cuisinier.

* Devenu le CAP (certificat d'aptitude professionnelle) production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria).

** Certificat de spécialisation.



Alors qu'il se qualifie à la troisième place du concours Gargantua en tant que commis de cuisine, Adil est repéré par un restaurant administratif de Lyon, qui l'embauche. Motivé, il aime continuer à apprendre et projette de devenir chef cuisinier.

Je commence ma journée dès 6h30. Après avoir revêtu notre tenue de travail complète (veste, pantalon, chaussures de sécurité et charlotte), nous nous répartissons, avec une trentaine de collègues, les préparations froides, chaudes et les pâtisseries. En tant qu'apprenti, j'occupe différents postes pour me former. Jusqu'à 11h30, heure du début du service, nous préparons le repas des 1300 personnes qui viendront déjeuner. À 13h30, je débarrasse et nettoie les tables ainsi que le matériel du stand sur lequel je me trouve pour la journée; celle-ci se termine vers 14h. Je prends 30 minutes de pause déjeuner, avant ou après le service. Ce qui me plaît le plus, c'est de préparer les plats du jour et manipuler des produits frais. Aujourd'hui, par exemple, il y aura un burger, un petit salé aux lentilles, une salade César et un plat végétarien. La cuisson des viandes, quant à elle, s'effectue

devant le client. Depuis mon arrivée, j'ai beaucoup appris, notamment à fabriquer des saucisses (auprès de notre propre charcutier), mais aussi à préparer du foie gras, faire des pâtes sablées ou brisées, réaliser de vrais raviolis ou encore des pâtes fraîches maison à l'aide d'une machine appelée « raviolatrice ». Cela me servira pour la suite, car j'aimerais devenir chef cuisinier. L'an dernier, en participant au concours Gargantua, j'ai côtoyé des chefs, préparé de nouveaux plats. Je progresse tous les jours! ■

FICHE MÉTIER

CUISINIER/CUISINIÈRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Formation: CAP cuisine ou CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria), éventuellement complété par un BPA transformations alimentaires et/ou un CS restauration collective.

Qualités: esprit d'équipe, habileté manuelle, rigueur. **Salaires débutants:** autour du Smic (1540 € en 2020), puis variable selon l'ancienneté.

MON PARCOURS

Sans travail après un BTS* ANABIOTEC**, j'ai repris une formation de responsable qualité dans l'agroalimentaire. Pendant mon stage de 4 mois à la cuisine centrale de Toulouse, j'ai pu travailler à la mise en place des premières mesures de contrôle qualité et, peu après, j'ai été embauchée comme agente polyvalente. Cela m'a permis de continuer à me former, de passer un concours interne de technicien territorial pour devenir responsable qualité (catégorie B), puis celui d'ingénieur territorial (catégorie A) pour le poste que j'occupe aujourd'hui.

* Brevet de technicien supérieur agricole.
** Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques.



Sandra Estrade, 48 ans
**DIRECTRICE DE CUISINE CENTRALE,
À LA MAIRIE DE TOULOUSE (31)**



Il n'a fallu à Sandra que 2 années en tant qu'agente polyvalente avant de prendre la tête de la cuisine centrale de la mairie de Toulouse, qui livre chaque jour 34 000 repas aux écoliers de la ville. Sa mission ? Améliorer sans cesse la qualité de l'alimentation.

Mon rôle consiste à piloter le fonctionnement de la cuisine centrale, qui livre quotidiennement les repas de toutes les écoles primaires de la ville. Cela commence par la définition des menus, établis 2 mois à l'avance avec le diététicien. Il faut composer avec un budget donné (1,80 € le repas), mais aussi avec la nature des aliments : la demande des parents et l'évolution de la législation (loi Egalim) nous encouragent à choisir toujours plus de produits locaux, bio et de qualité. Je consacre également une bonne partie de mon temps à contacter des fournisseurs

et à les rencontrer pour nous approvisionner en fromage, en fruits et légumes, en viande, etc. Je dois me demander sans cesse qui peut nous fournir en quantité suffisante et à un tarif raisonnable. Pour cela, je passe un appel d'offres. Le budget se compte en millions d'euros : il s'agit de ne pas se tromper. Tous les mois, nous organisons des réunions budgétaires en interne et nous nous demandons si nos coûts correspondent à ce que nous avions prévu. Lorsque c'est possible, nous pouvons nous faire plaisir en achetant, par exemple, des produits plus chers, comme des haricots Tarbais Label rouge, ou en proposant une entrée avec du saumon, ou nous pouvons nous lancer dans un menu à thème. J'encadre une équipe de 86 agents, ce qui représente un certain travail de coordination et de management. C'est un métier qui me plaît, car il est très varié. ■

FICHE MÉTIER

DIRECTEUR/DIRECTRICE DE CUISINE CENTRALE

Formation : concours post-bac + 5 d'ingénieur territorial (catégorie A).
Qualités : leadership, organisation, sens des responsabilités. **Salaires débutants :** environ 1900 € brut/mois, évolution selon la grille de salaire de la fonction publique territoriale + primes en fonction des responsabilités.



David Briand, 41 ans
**RESPONSABLE DE LA RESTAURATION,
AU CHU DE POITIERS (86)**

Après avoir débuté comme commis de cuisine, David a grimpé les échelons : il est désormais responsable de la restauration au CHU de Poitiers, ce qui représente 9000 repas à produire chaque jour. Un challenge qui ne l'effraie pas !

Tous les lundis, j'anime une grande réunion de service où nous abordons toutes les problématiques de la semaine précédente. Je dois piloter la cuisine du CHU de Poitiers, l'ensemble du personnel et la réalisation des repas pour les patients ! Le restaurant ne ferme jamais, alors il faut que tout fonctionne : l'approvisionnement en matières premières, en matériel, et, bien sûr, les moyens humains. Ma mission, c'est de penser à tout et je n'ai pas vraiment d'horaires. Pour faire tourner la cuisine, j'ai avec moi une équipe de 150 agents, dont sept cadres. Le plus difficile est de gérer les imprévus. Une panne de matériel, une personne malade ou un changement du cours de la viande, du blé ou du sucre peut perturber tout le fonctionnement de la cuisine. Cela demande d'être attentif à tout ce qui se passe dans l'actualité, d'anticiper au maximum et de savoir réagir vite,

en modifiant les menus par exemple, car quoi qu'il arrive, il faudra servir les repas, et ce, pour un coût fixe alloué par la direction. Ce qui me plaît le plus, c'est justement cette absence de routine. Autre élément passionnant dans ce métier : les nouveaux projets à mener, tels que le remplacement du conditionnement plastique des barquettes par de la cellulose recyclable, ou l'amélioration de l'approvisionnement en nous fournissant auprès d'une légumerie, qui travaille avec un agriculteur local et emploie des personnes en réinsertion sociale. ■

MON PARCOURS

Après un CAP* cuisine, un BP** arts de la cuisine et un BTS*** management en hôtellerie-restauration, j'ai fait mes premières armes dans le prestigieux restaurant Le Cinq. J'ai enseigné la cuisine en lycée professionnel avant d'être recruté dans la restauration collective, comme gérant, puis responsable de deux maisons de retraite. J'ai ensuite travaillé au centre hospitalier de Saumur, avant de préparer un master en ingénierie de restauration collective de santé afin de candidater au poste de responsable adjoint au CHU de Poitiers. En 2013, le responsable est parti et je lui ai succédé.

* Certificat d'aptitude professionnelle.
** Brevet professionnel.
*** Brevet de technicien supérieur.

FICHE MÉTIER

RESPONSABLE DE RESTAURATION HOSPITALIÈRE

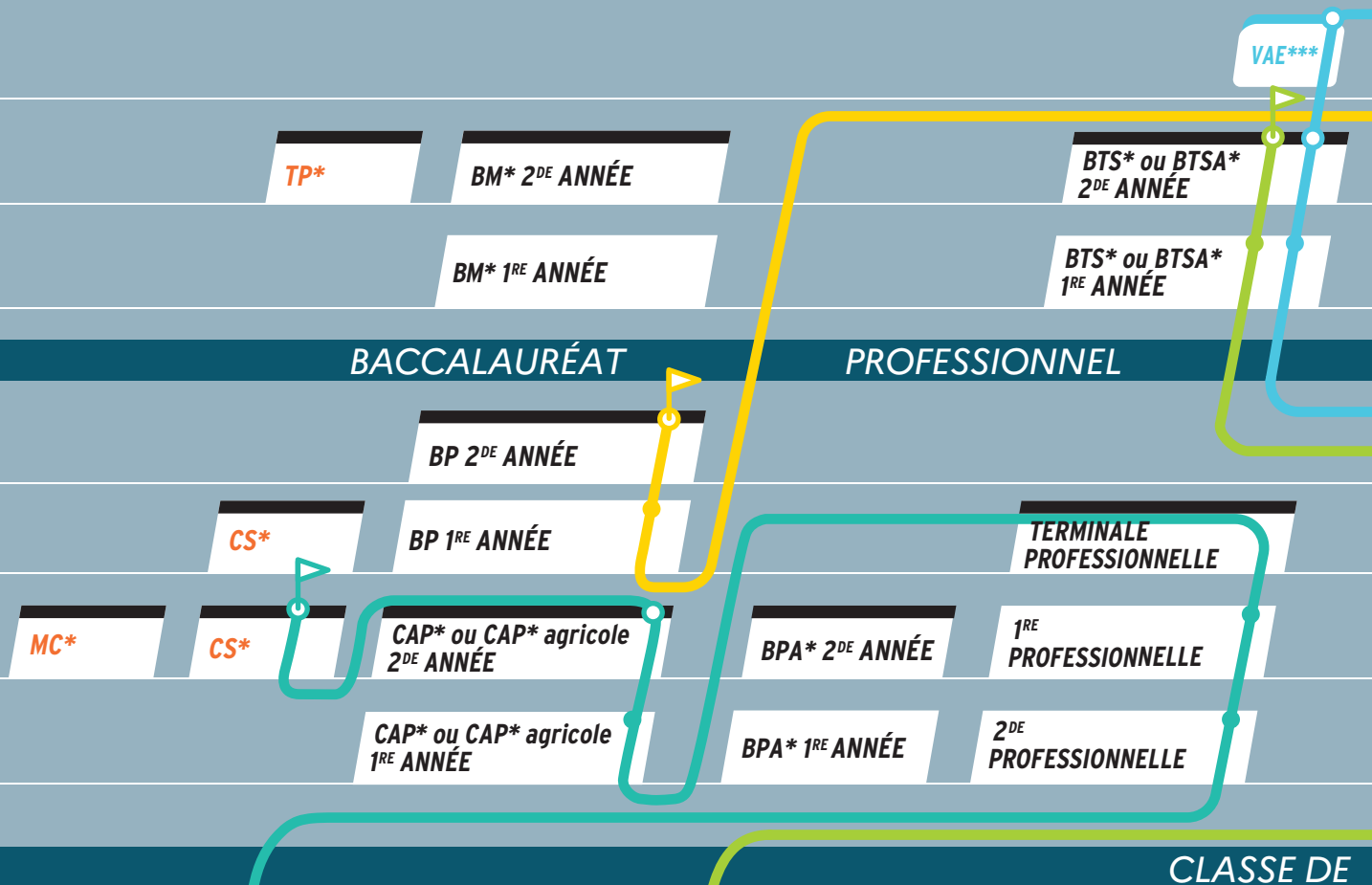
Formation : concours post-bac +5 d'ingénieur territorial (catégorie A).

Qualités : réactivité, sang-froid, sens des responsabilités. **Salaire**

débutant : environ 1900 € brut/mois, évolution selon la grille de salaire de la fonction publique hospitalière + primes en fonction des responsabilités.

À CHACUN SON PARCOURS

Du CAP au bac+5, en passant par un BP*, un bac professionnel ou un BTS*, les parcours de Meriem, Laëtitia, JérémY, Camille et Flavien l'attestent: à tous niveaux d'études, il est possible d'exercer un métier dans l'élevage et l'alimentation, parfois après une réorientation.



p. 22

Meriem, 23 ans

En bac pro métiers du commerce et de la vente, Meriem décide de s'orienter vers la cuisine. Elle prépare un CAP* en restauration avant de se spécialiser avec un CS* restauration collective, en apprentissage.



p. 11

JérémY, 30 ans

Titulaire d'un bac sciences et technologies de l'agronomie et du vivant, JérémY passe dans la foulée un BTSA* analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole en alternance.

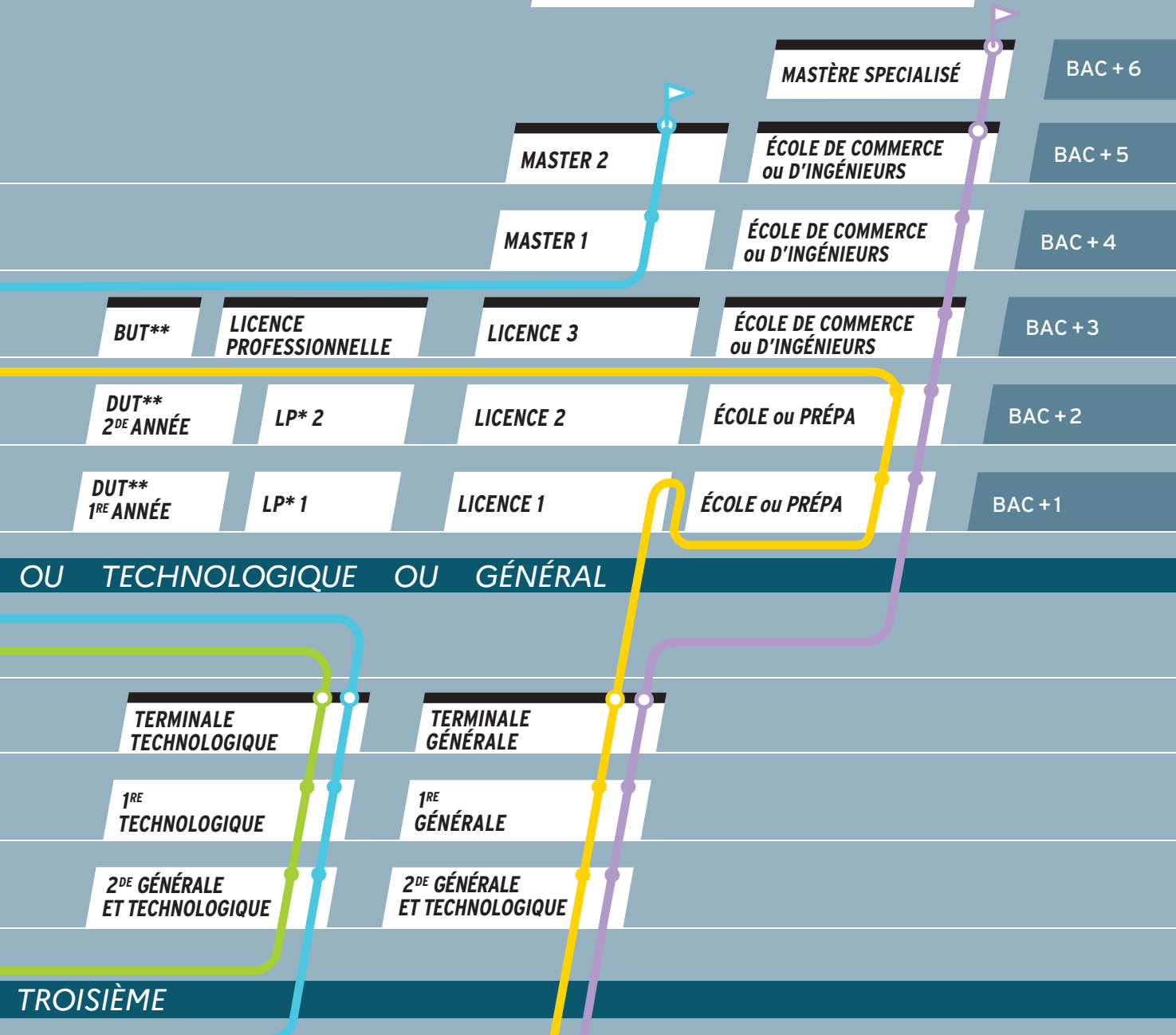


p. 16

Laëtitia, 40 ans

Diplômée d'un bac sciences et technologies de l'agronomie et du vivant et d'un BTS* en agroalimentaire, Laëtitia travaille 5 ans dans un abattoir puis entre en master en qualité-sécurité-environnement.

POUR ALLER PLUS LOIN
www.onisep.fr
www.interbev-metiers.fr - www.interbev-pedagogie.fr



p. 6

Camille, 26 ans

Son bac général en poche, Camille entame une licence en sport, puis une prépa bio avant d'obtenir un BP* en pharmacie. Elle rejoint finalement son père sur l'exploitation familiale et opte pour un BP* responsable d'entreprise agricole.



p. 19

Flavien, 32 ans

Après un bac général et une prépa bio, Flavien choisit de se lancer dans des études d'ingénieur. Il complète sa formation avec un MS* management international agroalimentaire.

LÉGENDE

* Retrouvez les déroulés des sigles des diplômes p. 29.

** À la rentrée 2021, le DUT (diplôme universitaire de technologie) devient une certification intermédiaire du BUT (bachelor universitaire de technologie) de niveau bac + 3.

*** Validation des acquis de l'expérience.

ANNÉE D'EXAMEN

FORMATION CONTINUE



Dernier diplôme acquis ou en cours d'acquisition

LES DIPLÔMES DU SECTEUR

CAP*/CAP* agricole, BP*/BPA*, bac pro, BTSA*, LP*, diplôme d'école... les diplômes du secteur sont présentés ici. La plupart peuvent être préparés en apprentissage. Un focus sur les CQP*, CS*, MC* et TP* nous renseigne sur la formation continue.

CAP*/CAP* AGRICOLE

Après la 3^e En 2 ans

En CFA*, en lycée professionnel ou en lycée professionnel agricole

Le CAP/CAP agricole (certificat d'aptitude professionnelle/certificat d'aptitude professionnelle agricole) est le premier diplôme d'entrée dans le secteur. Il se prépare, souvent en apprentissage, en 2 ans après la 3^e, en 1 an après un premier CAP ou en 3 ans en cas de difficultés et forme des ouvriers et des employés qualifiés dans des métiers précis.

- CAP boucher
- CAP conducteur routier marchandises
- CAP cuisine
- CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)
- CAP agricole agricultures des régions chaudes
- CAP agricole métiers de l'agriculture

BPA*

Après la classe de 3^e En 2 ans

En CFA* ou en lycée professionnel agricole

Diplôme national de niveau CAP, le BPA (brevet professionnel agricole) se prépare en apprentissage et ouvre vers la poursuite d'études (en BP* ou en bac professionnel).

- BPA transformations alimentaires
- BPA travaux de la production animale

BP*

Après un CAP* En 2 ans

En CFA* ou en lycée professionnel

Le BP (brevet professionnel) est un diplôme national de niveau bac. Le plus souvent préparé en apprentissage, il permet de travailler et atteste d'une haute qualification dans une activité professionnelle.

- BP boucher
- BP responsable d'entreprise agricole

BAC PROFESSIONNEL

Après la 3^e En 3 ans

En CFA* ou en lycée professionnel

Deux bacs professionnels intéressent le secteur et peuvent permettre d'entrer sur le marché du travail ou de poursuivre des études. Apprentissage possible.

- Bac pro CGEA (conduite et gestion de l'entreprise agricole)
- Bac pro boucher-charcutier-traiteur

BAC TECHNOLOGIQUE

Après une 2^{de} générale et technologique En 2 ans

En lycée général et technologique

Un bac technologique est particulièrement utile pour travailler dans ce secteur :

- Bac STAV (sciences et technologies de l'agronomie et du vivant)

BTSA*

Après un CAP* En 2 ans

En école ou en lycée professionnel agricole

Le BTSA (brevet de technicien supérieur agricole) débouche directement sur l'emploi, ou sur une poursuite d'études en LP (licence professionnelle), notamment. Apprentissage possible.

- BTSA ACSEA (analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole)
- BTSA GTLA (gestion des transports et logistique associée)
- BTSA productions animales

BM*

Après un BP* ou un bac pro En 2 ans

En CFA*

Le BM (brevet de maîtrise) est délivré en apprentissage (ou en formation continue), par les chambres de métiers et de l'artisanat. De niveau bac+2, il a été créé à l'initiative des organisations professionnelles. Il permet de se perfectionner dans le métier, mais prépare aussi à la création ou à la reprise d'une entreprise.

- BM boucher-charcutier-traiteur

EN FORMATION CONTINUE

LP*

Après un bac, un bac+1

ou un bac+2 En 1 an, 2 ou 3 ans

À l'université ou en IUT*

La LP (licence professionnelle) comprend un stage de 4 à 6 mois. Apprentissage possible.

■ ■ LP productions animales

À noter: créée à la rentrée 2020 à l'initiative de la branche professionnelle, de l'université de Brest, de l'Issfel et de l'interprofession, la LP* commerce et distribution parcours commerce, boucher, manager permet d'occuper des postes à responsabilités dans le secteur de la boucherie. Elle répond ainsi à une demande accrue des professionnels souhaitant développer leurs compétences, ainsi qu'aux attentes de salariés diplômés, cadres, du secteur privé ou public, souhaitant se reconvertir dans la boucherie artisanale.

DIPLÔME D'ÉCOLE SUPÉRIEURE DE COMMERCE

Après le bac En 5 ans

Après un bac+2 En 3 ans

En école supérieure de commerce

■ ■ Des écoles supérieures de commerce généralistes avec spécialisation dans les achats peuvent mener à des postes de responsable commercial dans la commercialisation des viandes.

DIPLÔME D'ÉCOLE D'INGÉNIEURS

Après le bac En 5 ans

Après un bac+2 En 3 ans

En école d'ingénieurs

■ ■ Des écoles d'ingénieurs, souvent en agronomie ou agriculture, peuvent mener à des postes en commercialisation des viandes.

CQP (CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE)

D'une durée de quelques jours à quelques mois, les CQP* intègrent les évolutions du métier et les tendances des consommateurs. Ces formations peuvent porter sur le perfectionnement des gestes techniques, la connaissance des produits, l'organisation des commandes (recevoir, stocker, expédier...), etc. Créés et délivrés par les branches professionnelles, les CQP sanctionnent l'acquisition de compétences liées à un métier.

■ CQP opérateur en préparation de commandes

■ CQP technicien boucher

Il existe d'autres CQP, surtout dans le secteur de la transformation, pour travailler dans les abattoirs, comme le **CQP opérateur en première transformation des viandes; opérateur en deuxième transformation des viandes; opérateur en troisième transformation des viandes.**

CS (CERTIFICAT SPÉCIALISATION)

De niveaux différents, les CS* du secteur cités dans cette publication sanctionnent un complément spécifique de formation. Ils sont souvent dispensés en apprentissage sur une année.

Niveau bac:

■ CS commercialisation du bétail: acheteur estimateur

■ ■ CS conduite d'un élevage avicole et commercialisation des produits; conduite d'un élevage bovin lait; conduite d'un élevage bovin viande; conduite d'un élevage caprin; conduite d'un élevage ovin viande; conduite d'un élevage porcin

Niveau CAP:

■ CS restauration collective

MC (MENTION COMPLÉMENTAIRE)

Les MC* permettent d'ajouter à la qualification de départ une spécialisation supplémentaire. Il en existe de différents niveaux et elles sont souvent dispensées en apprentissage sur une année.

■ MC employé traiteur (niveau CAP*)

TP (TITRE PROFESSIONNEL)

De niveau CAP à bac+3, les TP, reconnus par le RNCP (Répertoire national des certifications professionnelles), sont délivrés par le ministère du Travail, de l'Emploi et de l'Insertion. En formation initiale ou en apprentissage, leur durée de préparation varie de quelques mois à 2 ans.

■ TP manager d'unité marchande (niveau bac+2)

Familles de métiers

- PRODUCTION
- MISE EN MARCHÉ
- TRANSFORMATION
- COMMERCIALISATION
- RESTAURATION COLLECTIVE

Sigles

- BM: brevet de maîtrise
- BP: brevet professionnel
- BPA: brevet professionnel agricole
- BTS: brevet de technicien supérieur
- BTSA: brevet de technicien supérieur agricole
- CAP: certificat d'aptitude professionnelle
- CFA: centre de formation d'apprentis
- CQP: certificat de qualification professionnelle
- CS: certificat de spécialisation
- IUT: institut universitaire de technologie
- LP: licence professionnelle
- MC: mention complémentaire
- MS: maîtrise spécialisée
- TP: titre professionnel

8 QUESTIONS/RÉPONSES

Si le BTSA* est le diplôme le plus préparé pour accéder aux métiers du secteur, certains professionnels exercent avec un CAP*, un bac professionnel, une LP* ou un diplôme d'ingénieur. Comment s'y retrouver et construire son parcours de formation ? Des experts répondent à vos questions.

1 L'APPRENTISSAGE, LA VOIE DE LA RÉUSSITE ?

Oui, et c'est même l'ADN du secteur ! « L'apprentissage fait partie de l'esprit du métier. Par exemple, tous les artisans bouchers prennent des apprentis pour leur transmettre leur savoir-faire : découper, désosser, éplucher... Des gestes techniques qui ne s'apprennent que sur le terrain », précise Anne-Marie Jasnot, directrice formation à la Confédération de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs. *Idem* dans l'élevage, le négoce ou la restauration collective. « En alternance, les jeunes vont très vite sur du concret : dès l'entrée en CAP* cuisine, ils apprennent les bases comme les règles d'hygiène, la production pour de gros volumes... indique Murielle Jouy, responsable pédagogique au CFA* des métiers territoriaux du CNFPT (Centre national de la fonction publique territoriale). Et en travaillant tous les jours, on devient rapidement opérationnel. » Résultat : l'alternance fonctionne comme une pré-embauche, les employeurs proposant, bien souvent, à l'issue du cursus, un contrat de travail à leur apprenti.

3 FAUT-IL UN DIPLÔME POUR ÊTRE EXPLOITANT AGRICOLE ?

Oui, le métier est vaste (soins du troupeau, entretien des bâtiments, relations commerciales...), et il s'est transformé avec l'apparition de nouveaux processus de production et de normes sanitaires. Alors qu'il était possible d'apprendre sur le tas, il est aujourd'hui nécessaire de décrocher au moins le bac pro CGEA (conduite et gestion de l'entreprise agricole), ou bien le BP* REA (responsable d'entreprise agricole). Pour se mettre à son compte et convaincre ses partenaires (investisseurs, négociants...), mieux vaut décrocher un BTSA* ACSEA (analyse, conduite et stratégie de l'entreprise), qui donne toutes les bases, notamment en gestion et en comptabilité, car l'exploitant agricole est un véritable chef d'entreprise.

2 DÉBUTER SANS DIPLÔME, EST-CE POSSIBLE ?

Les abattoirs, les salles de découpe et les entreprises de transformation recrutent des opérateurs sans condition de diplôme. « Pour ces embauchés, souvent non diplômés, la formation se fera en entreprise », explique Frédérique Longueville, consultante formation pour la section bétail et viande de la Coopération agricole. Car « sans diplôme » ne signifie pas « sans qualification ». La branche professionnelle délivre un CQP* qui reconnaît leurs compétences : CQP opérateur en première, deuxième ou troisième transformation des viandes, CQP responsable d'équipe, etc. Et des instituts de formation régionaux délivrent le certificat OTIV (opérateur en transformation industrielle des viandes) et le certificat OTIA (opérateur de transformation en industrie alimentaire).

4 QUELLES FORMATIONS POUR DEVENIR BOUCHER ?

« On peut suivre un CAP* en 2 ans ou un bac professionnel en 3 ans, après le collège », indique Anne-Marie Jasnot, directrice formation à la Confédération de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs. Le CQP* technicien boucher en 1 an est, lui, destiné aux personnes souhaitant se reconverter et donne le niveau CAP*. « Pour ouvrir sa boutique, tenir sa comptabilité, animer son équipe... il faut obtenir en 2 ans, un BP* boucher, poursuit Anne-Marie Jasnot, ou un BM* boucher-charcutier-traiteur. » Enfin, le secteur propose deux nouveaux diplômes permettant d'accéder à des postes à responsabilités dans l'univers de la boucherie artisanale : le TP* manager d'unité marchande de niveau bac+2, qui s'adresse en priorité aux titulaires d'un BP* ; la LP* commerce et distribution parcours commerce, boucher, manager, ouverte aux détenteurs d'une double certification (une première qualification en boucherie et un diplôme de niveau bac+2, comme le TP* ou le BTSA*). Cette LP* se prépare en 18 mois en alternance à l'IUT* de Montreuil et inclut une spécialisation métier, équivalente au CQP* technicien boucher, dispensée à l'ENSMV (École nationale supérieure des métiers de la viande).

5 LICENCE PRO: QUELLE VALEUR AJOUTÉE?

« La licence pro productions animales parcours conseil, valorisation et commercialisation des animaux d'élevage est née d'une demande des professionnels de la filière qui souhaitent former des jeunes technico-commerciaux », explique Stéphane Veyer, coordinateur de cette licence au CFA* du CEZ-Bergerie nationale de Rambouillet. Pendant 1 an, une quinzaine de jeunes apprentis sont initiés, par des professionnels, aux pratiques du métier: réalisation d'audits de conformité des élevages, estimation des animaux, techniques de vente... De niveau bac+3, la LP* consolide les acquis du bac+2 (BTSA* analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole ou productions animales, licence 2 de biologie...) et apporte des compétences supplémentaires, ce qui permet de s'insérer immédiatement: « Près de 90 % des jeunes sont embauchés en CDI (contrat à durée indéterminée) avant la fin de leur année! » conclut Stéphane Veyer.

7 COMMENT SE FORMER EN RESTAURATION COLLECTIVE?

Avec les mêmes diplômes qu'en restauration traditionnelle. « Commencer par un CAP* cuisine est très apprécié et beaucoup de grands chefs n'ont que ce diplôme », analyse Murielle Jouy, responsable pédagogique au CFA* des métiers territoriaux d'Ile-de-France du CNFPT. Citons le CAP* production et service en restaurations et le bac pro cuisine. Accessible après le CAP* cuisine, le CS* restauration collective « a été conçu pour former les cuisiniers à produire de gros volumes, à respecter les normes très strictes en matière d'hygiène et de traçabilité, à proposer des régimes et des textures adaptés aux usagers », commente Samira Benammar. Travaillant à l'Enilv (l'École nationale des industries du lait et des viandes), elle a participé à la mise en œuvre de ce CS*. « Quand vous êtes cuisinier en collectivité, vous pouvez travailler pour une crèche, une école, une entreprise, une maison de retraite, un hôpital, etc. », pointe-t-elle, avant d'insister sur l'importance du « bien-manger »: « La restauration collective travaille aujourd'hui avec des produits frais et locaux. »

6 QUELS DÉBOUCHÉS AVEC UN DIPLÔME D'INGÉNIEUR?

« Il y a aujourd'hui une forte demande d'ingénieurs compétents dans le développement de nouveaux produits et procédés industriels, mais également dans l'organisation de la production avec, notamment, la révolution des outils numériques, explique Marie-Hélène Quémener, directrice de l'Ifria-Ouest. Ce centre de formation d'apprentis spécialisé dans la transformation agroalimentaire propose trois formations d'ingénieurs. On peut aujourd'hui, par exemple, utiliser des objets connectés tels que des puces RFID (radio frequency identification, ou radio-identification) pour améliorer la traçabilité des produits tout au long de l'industrialisation, ou bien installer des capteurs afin de surveiller en temps réel la température sur les différentes lignes de production. Autre exemple d'innovation: la rénovation des flux et des activités, grâce à la robotisation et aux nouvelles technologies. »

8 CONTINUER À SE FORMER UNE FOIS EN POSTE?

C'est possible et même nécessaire, une grande variété de formations permet de se former tout au long de la vie. Elles sont proposées par les établissements scolaires ou les branches professionnelles (CS*, CQP*, etc.), ou dispensées par les chambres départementales d'agriculture. Tout en restant compétitif économiquement, le secteur doit répondre à de nouveaux défis sociétaux: garantir le bien-être animal, protéger l'environnement, etc. Ainsi l'Institut de l'élevage organise 2000 stages par an à l'intention des techniciens, qui conseillent les éleveurs. « Des modules de 2 heures à 5 jours, voire à distance, permettent de se perfectionner et d'actualiser ses compétences. Il peut s'agir de stages d'approfondissement sur l'alimentation des troupeaux viande ou sur l'équipement des bâtiments, rapporte Philippe Dumontier, son responsable formation. L'organisme reçoit ainsi beaucoup de demandes de formation sur la thématique des "élevages autonomes": comment éviter d'acheter des aliments, et produire soi-même céréales et fourrage pour son troupeau? »

* Retrouvez les déroulés des sigles des diplômes p. 29.

MON TOP 3 DES MÉTIERS

1 MON PROFIL

J'établis mon profil professionnel en cochant les cases qui me correspondent.

MES PRÉFÉRENCES : J'AIMERAIS...

- Travailler: seul/e en équipe
- Avoir des horaires: fixes souples
- Passer mes journées: en extérieur en intérieur
- Exercer une pratique plutôt: technique manuelle intellectuelle
- Créer ma propre entreprise être salarié/e
- Travailler dans: une petite entreprise un grand groupe

MES QUALITÉS: LES 3 QUI ME CARACTÉRISENT...

- Adaptabilité
- Dynamisme
- Goût du challenge
- Polyvalence
- Aisance relationnelle
- Écoute
- Habileté manuelle
- Réactivité
- Anticipation
- Endurance
- Leadership
- Rigueur
- Autonomie
- Esprit d'équipe
- Organisation
- Sang-froid
- Créativité
- Goût de la négociation
- Passion
- Sens des responsabilités

MON PROJET DE FORMATION : JE ME PROJETTE DANS...

- Des études : courtes (CAP, bac pro) longues (bac+2, bac+3, bac+5)
- Une formation: par la voie scolaire en apprentissage indifférent

2 MA SÉLECTION DE MÉTIERS

J'inscris dans le tableau ci-dessous les 5 métiers qui ont le plus attiré mon attention au fil de ma lecture. En consultant les fiches métiers en bas des portraits, j'évalue à quel degré ces métiers correspondent à mon profil (♥ un peu, ♥♥ beaucoup, ♥♥♥ complètement). Nous avons rempli un exemple!

Métier qui m'a plu	Il correspond à mes préférences	Il correspond à mes qualités	Il correspond à mon projet de formation	Total de ♥
Éleveur/éleveuse de bovins	♥♥♥	♥♥	♥♥♥	8
...				

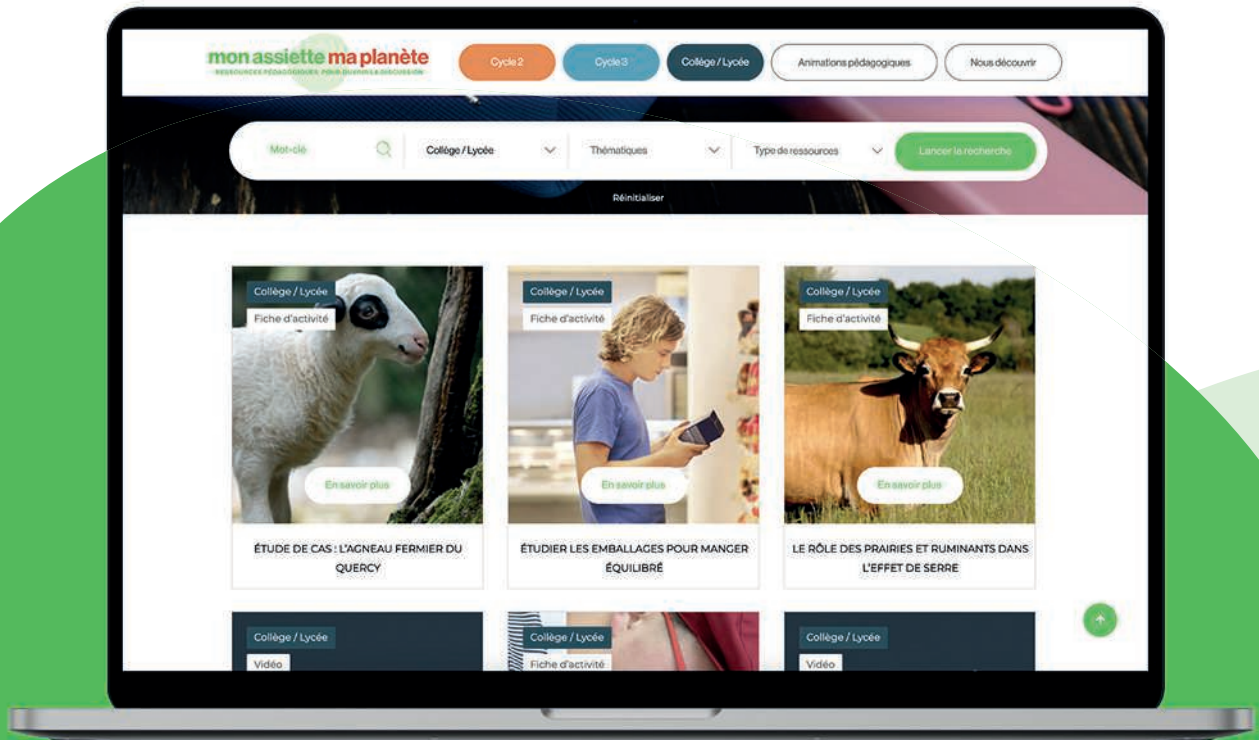
3 MON TOP 3

Je sélectionne les 3 métiers qui ont obtenu le plus de ♥ dans le tableau ci-dessus. En face de chacun d'eux, j'inscris le projet de formation correspondant. À moi maintenant de me renseigner davantage sur ces métiers!

	Métier envisagé	Diplômes requis
1		
2		
3		

Mon assiette Ma planète

La nouvelle plateforme pédagogique d'INTERBEV



Sur Mon assiette Ma planète les enseignants peuvent télécharger, commander des ressources gratuitement ou réserver des rencontres avec les professionnels de la filière élevage et viande.

Cette plateforme propose de nombreux contenus utiles pour développer l'esprit critique des élèves et organiser des débats en classe autour des sujets de société que sont l'environnement et l'alimentation durable.

**Rendez-vous sur
www.monassiette-maplanete.fr**

ZOOM

MÉTIERS

ÉLEVAGE ET ALIMENTATION

Sur une exploitation ou un marché aux bestiaux, dans un abattoir, une cuisine de restauration collective ou une boucherie, les métiers de l'élevage et de l'alimentation font une large place aux nouvelles technologies, sans oublier le bien-être animal et la sécurité alimentaire du consommateur. Le secteur accueille des jeunes passionnés, quels que soient leurs talents ou leur niveau d'études.

Quels métiers y exerce-t-on ? Quel est le quotidien des quelque 800 000 professionnels qui y travaillent ? Y a-t-il des opportunités pour les jeunes ? Peut-on facilement évoluer ? Quelles formations sont nécessaires pour s'insérer ?

Largement illustré, ce « Zoom » propose une information synthétique sur un secteur qui recrute. Au-delà des clichés, il fait découvrir les métiers via le témoignage concret de celles et ceux qui les exercent. Au travers de leurs parcours parfois atypiques, il livre les clés de stratégies d'orientation possibles.

Ce guide aidera les jeunes à se projeter dans leur vie professionnelle et à trouver leur voie. Pour les équipes éducatives, c'est une ressource utile au parcours Avenir des élèves et à l'orientation des étudiants.

Cette publication a été réalisée
en collaboration avec :



DANS CE NUMÉRO

EMPLOI

Questions/Réponses

De quoi parle-t-on ?
Quels débouchés
pour les jeunes ?
Comment faire carrière ?
Et les métiers demain ?

PORTRAITS DE PROS

Production

Mise en marché

Transformation

Commercialisation

Restauration collective

FORMATIONS

À chacun son parcours

Les diplômes du secteur

Questions/Réponses

QUIZ

Mon top 3 des métiers

Code de diffusion 901552
ISSN 1772-2063
Mars 2021

[onisep.fr/lalibrairie](https://www.onisep.fr/lalibrairie)



4,90 €