

De l'élevage à la consommation : explorer ces métiers en évolution

Fiche élève

I. Introduction : du pré à l'assiette

Vous et votre assiette

Posez-vous la question :

Êtes-vous flexitarien ou flexitarienne ?

Savez-vous ce que ce terme signifie ?

Pour le savoir, regardez la vidéo (1'48).



Dans l'activité précédente, vous avez découvert le métier d'éleveur ou d'éleveuse.

Quels autres métiers connaissez-vous dans ce secteur ?

Pour vous aider, imaginez le circuit des activités possibles, du pré à l'assiette et listez les métiers auxquels vous pensez :

II. Découvrez Les métiers de l'élevage et de l'alimentation dans la collection Zoom

En cliquant sur le lien ci-dessus ou en flashant le QR code, vous pourrez retrouver ce Zoom à tout moment, en le téléchargeant à partir de la page de l'OniseP. C'est indiqué ainsi :

Téléchargements gratuits

 Les métiers de l'élevage et de l'alimentation (8.95Mo)



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

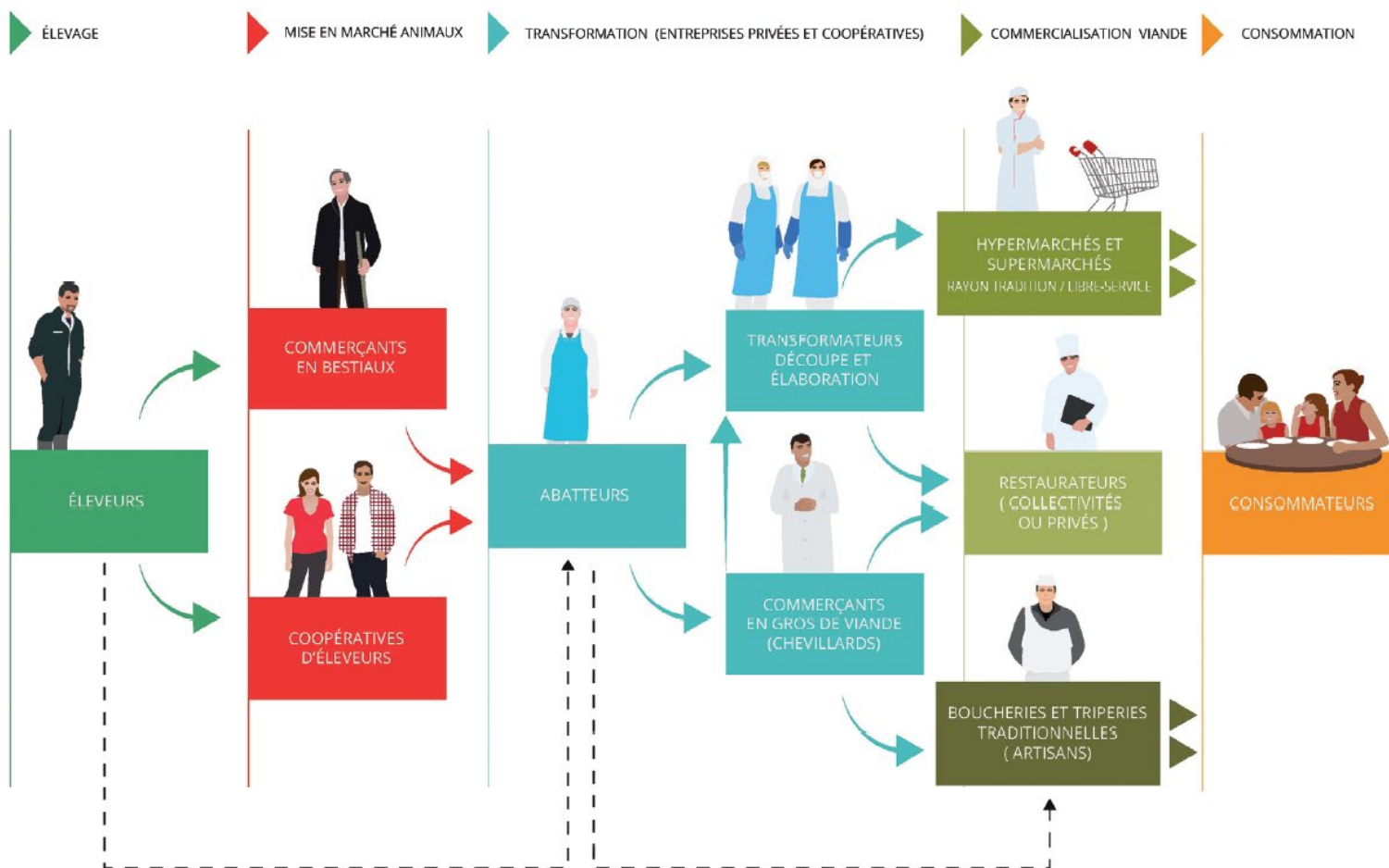


Restauration collective
300 000 personnes
dont 75 000 cuisiniers

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

Source : Les métiers de l'élevage et de l'alimentation, dans la collection Zoom, p. 2 du Zoom (p. 4 du PDF).

Du pré à l'assiette : les 5 grandes familles de métiers en image (Source : [Interbev](#), rapport 2019, p. 7).
Et vous ? Où pourriez-vous situer votre projet professionnel ?



III. Métiers de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales : version 4.0

Observez les 5 grandes familles de métiers, dans le secteur de l'élevage, et décrivez ce que vous en savez ou ce que vous imaginez.

Les métiers évoluent constamment pour répondre aux besoins et enjeux sociétaux de leur époque.

Essayez d'imaginer cette évolution.

Appuyez-vous sur le [Zoom des métiers de l'élevage](#), puis continuez votre réflexion à l'aide du tableau pré-rempli de la page suivante.

Les grandes familles de métiers	Ce que vous savez de ces métiers ou ce que vous imaginez	Ces métiers en évolution, version 4.0
Élevage		
Mise en marché - Commerce de bestiaux - Coopératives d'éleveurs		
Transformation - Abattoirs - Transformation - Commerce de gros		
Commercialisation - Vente en hypermarché et supermarchés - Boucheries et triperies artisanales		
Restauration collective ou privée		

Les grandes familles de métiers	Métiers et données chiffrées (Source des données indiquées dans cette colonne : Zoom, p. 3, version PDF p. 5).	Ces métiers en évolution, version 4.0 Cliquez sur les liens ou faites des recherches à l'aide des mots-clés, pour en savoir plus.
Élevage	Dans 10 ans, 28 000 exploitations de bovins viande seront à reprendre. Découvrez la dotation jeune agriculteur (DJA). Cela vous tente ? Oui/Non	Bien-être animal et imagerie 3D Identification électronique de l'animal Traçabilité Élevage et Environnement Comment recueillir les données d'une exploitation ? Découvrez mesparcelles.fr (Source : Zoom, p. 4, version PDF p. 6)
Mise en marché - Commerce de bestiaux - Coopératives d'éleveurs	De nombreux postes sont à pourvoir dans la famille de la mise en marché (250 commerçants en bestiaux et salariés de coopératives). Souhaiteriez-vous rejoindre ces métiers ? Oui/Non	<i>Marketplaces</i> (places de marché en ligne)
Transformation - Abattoirs - Transformation - Commerce de gros	Et si vous rejoigniez l'un des 4 500 postes d'opérateurs, de techniciens et de conducteurs de machine dans les entreprises d'abattage ? Oui/Non	Numérisation des lignes de production Systèmes d'information intégrés
Commercialisation - Vente en hypermarché et supermarchés - Boucheries et triperies artisanales	Aujourd'hui, 10 000 offres d'emploi sont à pourvoir en boucherie artisanale ou en grande surface, sur toute la France. Des apprentis sont aussi recherchés. Qu'en pensez-vous ? Cela m'intéresse/Cela ne m'intéresse pas	Le conseil, la relation client <i>Click and collect</i>
Restauration collective ou privée	Côté restauration collective, près de 10 000 emplois de cuisinier sont à pourvoir chaque année. Souhaiteriez-vous vous former à ces métiers ? Oui/Non	Protection de la santé Logistique connectée

IV. Votre top 3 des métiers

Quels métiers pourraient vous intéresser et pourquoi ?

Prenez le temps de découvrir les portraits de pros qui vous intéressent et complétez le quiz « Mon top 3 des métiers », reporté ci-dessous (Source : p. 32 du Zoom, p. 34 du PDF).

Si vous l'aviez déjà complété en autonomie, comparez vos réponses. En cette fin de séance, sont-elles similaires ? Identiques ?

QUIZ

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 : ☐ en autonomie ☐ en équipe
Avoir des horaires : ☐ fixes ☐ souples
Passer mes journées : ☐ en atelier ☐ dans un bureau ☐ les deux
Exercer une pratique plutôt : ☐ technique ☐ manuelle ☐ intellectuelle
☐ Créer ma propre entreprise ☐ Travailler pour une entreprise
Travailler dans : ☐ une petite ou moyenne entreprise ☐ un grand groupe

Mes 3 principales qualités : les 3 qui me caractérisent...

☐ Adaptabilité	☐ Curiosité	☐ Hygiène	☐ Polyvalence
☐ Aisance relationnelle	☐ Dynamisme	☐ Organisation	☐ Réactivité
☐ Attention	☐ Écoute	☐ Passion	☐ Rigueur
☐ Autonomie	☐ Goût du contact avec la nature	☐ Patience	☐ Sens de la négociation
☐ Bonne condition physique	☐ Goût du contact avec les animaux	☐ Persévérance	☐ Sens des responsabilités

Mon projet de formation : je me projette dans...

Des études : ☐ courtes (CAP, bac pro) ☐ longues (bac + 2 à bac + 8)	
---	---

Une formation : ☐ par la voie scolaire ☐ <u>en apprentissage</u> ☐ indifférent	Apprentissage ou scolaire ?
---	-----------------------------

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 (X un peu, XX beaucoup, XXX complètement). Un exemple est proposé dans le tableau ci-dessous.

Métier qui m'a plu	Il correspond à mes préférences	Il correspond à mes qualités	Il correspond à mon projet de formation	Total de croix
Chef/chef de cultures	XXX	XX	XXX	8
...				

3 Mon top 3

Je sélectionne les 3 métiers qui ont obtenu le plus de X 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			Cherchez votre formation sur Educagri .	Visitez le site des Chambres d'Agriculture France .
2				

3				
---	--	--	---	---

Partagez vos choix d'orientation avec vos parents ou tuteurs légaux, vos enseignants et vos enseignantes et/ou le ou la psychologue de l'Éducation nationale.