

Les métiers de la filière élevage et viande

Description

Il s'agit de découvrir les différents métiers de la filière élevage et viande à travers des recherches en ligne et sur le terrain ainsi que par la lecture et la compréhension de témoignages de professionnel(le)s.

Durée

2 séances d'1 heure.

Ancrages programmes

Parcours Avenir.

Objectifs pédagogiques

- Appréhender le potentiel de la filière « Élevage et viande » en termes d'orientation professionnelle, comprendre les évolutions possibles et les emplois relatifs à chaque secteur.
- Comprendre les métiers des différents secteurs et identifier les principaux/ales intervenant(e)s.

Compétences

- Lire des textes non littéraires, des images et des documents composites (y compris numériques).
- S'informer de manière rigoureuse.
- Participer de façon constructive à des échanges oraux.
- S'exprimer de façon maîtrisée en s'adressant à un auditoire.

Déroulement de la séance

1) Activité introductive

Introduire la séance par un rapide point avec les élèves pour savoir ce qu'ils/elles connaissent des métiers de l'alimentation en général.

Ensuite recentrer le propos sur la filière de l'élevage et de la viande avec une activité collective qui permet d'entrer dans le sujet facilement grâce à de vrais témoignages de professionnel(le)s.

Projeter les témoignages et les métiers correspondants ci-dessous au tableau.

Témoignages

- « On travaille pour soi, au contact de la nature, c'est une vraie satisfaction. Et travailler avec du vivant, s'occuper des animaux tous les jours de l'année, c'est formidable. »
- « Je veux dire au consommateur qu'il peut avoir une confiance absolue dans les produits de la filière. Ils sont contrôlés à plusieurs reprises et bénéficient d'une traçabilité française parfaitement maîtrisée. »
- « Nous essayons de mettre en valeur les producteurs, au sein du rayon boucherie traditionnelle ou en libre-service. On organise des animations, on crée des catalogues pour montrer à nos clients que nous travaillons en collaboration avec les entreprises locales. »
- « C'est un métier très varié. On peut tout aussi bien charger un camion, qu'aller acheter des bêtes à la ferme ou conseiller un agriculteur. Notre rôle est principalement de sélectionner les bêtes pour la GMS (Grande et Moyenne Surface) ou la boucherie. »
- « La passion, c'est primordial. Il faut aimer le produit et le contact avec la clientèle. Chaque viande a sa particularité et il faut de l'imagination et une bonne technique pour transformer un morceau et répondre aux besoins des clients. »

Métiers

Chef(fe) boucher/ère en grande surface - Éleveur/euse d'ovins - Artisan boucher/ère - Commerçant(e) en bestiaux - Responsable qualité en entreprise de transformation.

Attribuer à chaque professionnel(le) son témoignage. Pour cela, ne pas hésiter à mener une réflexion collective et à lancer une discussion avec les élèves.

Pour varier les témoignages et les supports, utiliser :

- la brochure Zoom métiers réalisée avec l'ONISEP, qui met en avant l'ensemble des métiers de la filière grâce à 20 portraits de jeunes professionnel(le)s.
- des interviews au format vidéo, le schéma de la filière des métiers de l'alimentation et un quiz disponibles sur le site Interbev-metiers.fr.

2) Activité de recherche

Répartir les élèves en groupes pour réaliser des exposés sur la filière de l'élevage et de la viande.

Quelques idées de thématiques métiers à traiter :

- Quelles sont les principaux bassins d'activité ?
- Quels sont les métiers porteurs ?
- Quels sont les atouts et les points de progrès du secteur ?

On peut aussi, selon l'intérêt de la classe, ajouter des thèmes de recherches spécifiques à chaque maillon de la filière : élevage, mise en marché des animaux, transformation, commercialisation de la viande.

Par exemple :

- élevage et transition écologique ;
- le rôle des responsables protection animale en abattoir ou du vétérinaire ;
- la maturation de la viande.

Les élèves disposent du reste de la séance pour commencer leurs recherches en ligne. Si possible, demander aux élèves de nourrir leur exposé en menant un entretien avec un(e) professionnel(le) (entretien filmé par exemple).

Pour cela, vous pouvez prendre contact en amont avec le comité régional INTERBEV de votre région (www.interbev.fr/interbev/comites-regionaux/) pour récupérer les coordonnées des professionnel(le)s prêt(e)s à répondre aux questions des élèves.

3) Présentation des exposés

Lors de la séance suivante, les élèves présentent leurs exposés (environ 10 minutes par groupe). Prévoir un temps de questions à la fin de chaque présentation.

Cette séquence de découverte de la filière peut se clore avec l'organisation d'une visite chez un(e) professionnel(le) de la filière (Rencontres Made in Viande par exemple) ou par l'intervention en classe d'un(e) des professionnel(le)s.

Pour aller plus loin

<https://www.interbev-metiers.fr>



Brochure Onisep, Les Métiers de l'élevage et de l'alimentation.