



# Fondamentaux de la filière viande



Sur demande

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Connaitre les méthodes et les différents modes d'élevage des animaux de boucherie
- ✓ Être capable d'énumérer les races et catégories dans les différentes filières
- ✓ Explorer les marchés d'animaux et l'achat vif
- ✓ Étudier la traçabilité des animaux vivants

## Programme :

### Les types d'élevage

- Diversité des types d'élevage : intensif, extensif, biologique, pastoral
- Enjeux technologiques, environnementaux et sociaux :
  - Impacts sur l'environnement, le bien-être animal et la qualité des produits
  - Évolutions attendues face aux exigences sociétales

### Races animales et aptitudes zootechniques

- Classification des races selon leur vocation : laitière, mixte, à viande
- Gestion génétique et biodiversité : sélection, conservation des races locales

### Panorama des grandes filières animales

- Filière bovine :
  - Organisation de la production (lait, viande), transformation, circuits de distribution
- Filière porcine :
  - Mode de production, abattage, découpe, particularités des marchés et qualité produit
- Filière ovine :
  - Saisonnalité, races locales, importance régionale, atouts et freins au développement

### Traçabilité, marchés et identification des animaux

- Fonctionnement des marchés d'animaux en 2025 :
  - Critères d'achat en vif : poids, conformation, état sanitaire, origine
- Traçabilité et identification :
  - Documents d'identification : passeport bovin, boucles, bases de données
  - Suivi de l'animal : de la naissance à l'abattage



**Durée** 11 h, 1,5 jour



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 440 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU