



Fondamentaux de la filière viande



Sur demande



Durée 11 h, 1,5 jour



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 440 €



Certifiant Non



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU

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