

B14.1 Production de viande bovine intensive

Public cible	<p>Le module est ouvert aux personnes bénéficiant d'un niveau de compétence équivalent à un CFC d'agriculteur et d'une bonne expérience pratique dans l'engraissement de bovins.</p> <p>Les niveaux de compétences acquises dans les modules B1 et B2 sont un prérequis à la fréquentation du présent module.</p>
Objectifs	<p>Au terme du module, l'apprenant(e) est capable de:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Conduire de manière économique et écologique un atelier d'engraissement de gros bovins et de veaux, garder et alimenter les animaux conformément à leurs besoins naturels et à leurs performances.2. Produire de la viande de qualité correspondant aux exigences du marché.3. Evaluer les différentes possibilités d'achat et de commercialisation des animaux en tenant compte des objectifs des partenaires du marché.4. Analyser sous les angles technique et économique le secteur de la production de viande bovine de son exploitation et proposer des mesures d'amélioration.
Contenu	<ol style="list-style-type: none">A. Production de viande bovine en SuisseB. Systèmes d'engraissement et racesC. AlimentationD. Détention, constructions, protection des animauxE. Soins, maladies, prophylaxieF. Marchés, mise en valeur des produitsG. Analyse technique et économique
Niveau	Brevet fédéral d'agriculteur / Examen professionnel
Forme et durée	25 heures de cours (théoriques et pratiques, visites) 20 heures de travail personnel
Evaluation	Examen oral (1h)
Reconnaissance	Module capitalisable pour l'obtention du brevet fédéral d'agriculteur
Coût	Fr. 190.- (sans matériel de cours et taxes d'examens)
Renseignements et inscriptions	Fondation Rurale Interjurassienne, CP 65, Courtemelon, 2852 Courtételle, tél. 032 420 74 20, pierre-andre.odiet@frij.ch

ECOLE DE CHEFS D'EXPLOITATION

ARC JURASSIEN



Objectifs détaillés

Au terme du module, l'apprenant(e) est capable de :

- A1 Décrire les conditions-cadre politiques et économiques pour la production de viande bovine en Suisse et en apprécier les forces et faiblesses.
- A2 Juger l'intérêt économique de la production de viande bovine en Suisse à partir des résultats comptables.
- A3 Analyser la place de la viande bovine dans l'alimentation moderne en fonction de ses composants nutritifs, de sa valeur diététique et de la quantité consommée.
- B1 Proposer et commenter des projets d'ateliers de production de viande bovine intensive.
- B2 Décrire les différentes races et croisements utilisés en Suisse et évaluer leurs aptitudes pour les divers systèmes d'engraissement.
- B3 Expliquer les différentes possibilités d'assurer la remonte du cheptel d'engraissement.
- C1 Elaborer et mettre en pratique des plans d'affouragement adaptés aux besoins des différentes catégories et lots d'animaux.
- C2 Décrire les caractéristiques nutritionnelles des différents aliments et en tenir compte lors de l'élaboration des rations.
- C3 Evaluer l'alimentation des bovins à l'engrais d'une exploitation sous les aspects économique et écologique et proposer des améliorations.
- D1 Expliquer les bases du comportement des animaux, décrire les exigences légales concernant la protection des animaux et évaluer leur impact sur les systèmes de production et les performances.
- D2 Evaluer les systèmes de garde pour les différentes catégories d'animaux, en particulier point de vue confort pour les animaux, organisation du travail et sécurité.
- D3 Citer les systèmes de garde encouragés par la Confédération et en expliquer les dispositions principales.
- E1 Citer et expliquer les facteurs principaux qui influencent la qualité du bétail de boucherie et de la viande.
- E2 Identifier des problèmes de qualité et proposer et appliquer des mesures d'amélioration.
- E3 Reconnaître des problèmes de santé et proposer et appliquer des solutions concrètes.
- F2 Estimer la valeur d'un bovin de boucherie selon la méthode CH-TAX.
- F1 Décrire la situation actuelle du marché de la viande bovine, expliquer son organisation et évaluer ses tendances d'évolution.
- F3 Citer et expliquer AQ-viande ainsi que les labels les plus répandus en production de viande bovine, décrire leurs avantages et inconvénients et juger leur opportunité pour sa propre exploitation.
- F4 Développer des idées et stratégies de commercialisation pour son atelier de viande bovine.
- G1 Evaluer un atelier d'engraissement à partir de chiffres-clé (performances, décomptes d'abattage) et proposer des mesures d'amélioration.
- G2 Analyser les produits et coûts de la production de viande bovine d'une exploitation, les comparer avec ceux d'autres exploitations et identifier les forces et faiblesses de la branche.