

## **B14.1 Production de viande bovine intensive**

<b>Conditions préalables</b>	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. Les niveaux de compétences acquises dans les modules B1 et B2 sont un prérequis à la fréquentation du présent module.
<b>Objectifs</b>	Au terme du module, l'apprenant(e) est capable de: <ol style="list-style-type: none"><li>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.</li><li>2. Produire de la viande de qualité correspondant aux exigences du marché.</li><li>3. Evaluer les différentes possibilités d'achat et de commercialisation des animaux en tenant compte des objectifs des partenaires du marché.</li><li>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.</li></ol>
<b>Contenu</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>A. Production de viande bovine en Suisse</li><li>B. Systèmes d'engraissement et races</li><li>C. Alimentation</li><li>D. Détention, constructions, protection des animaux</li><li>E. Soins, maladies, prophylaxie</li><li>F. Marchés, mise en valeur des produits</li><li>G. Analyse technique et économique</li></ol>
<b>Niveau</b>	Brevet fédéral d'agriculteur / Examen professionnel
<b>Forme et durée</b>	25 heures de cours (théoriques et pratiques, visites) 20 heures de travail personnel
<b>Evaluation</b>	Examen oral (1h)
<b>Reconnaissance</b>	Module capitalisable pour l'obtention du brevet fédéral d'agriculteur
<b>Prestataires</b>	Centres de formation agricole
<b>Validité pour le brevet</b>	5 ans après l'évaluation du module
<b>Adaptation des objectifs</b>	Adaptation selon nécessité
<b>Remarque</b>	Les modules « Production de viande bovine intensive » et « Production de viande bovine extensive » peuvent être combinés en un seul module « Production de viande bovine »

## Objectifs détaillés

	Au terme du module, l'apprenant(e) est capable de :	Cpro	Cmét	Cper	Csoc
A1	Décrire les conditions-cadre politiques et économiques pour la production de viande bovine en Suisse et en apprécier les forces et faiblesses (C2, C6)	X	X		
A2	Juger l'intérêt économique de la production de viande bovine en Suisse à partir des résultats comptables (C2, C6)	X	X		
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 (C4)	X			X
B1	Proposer et commenter des projets d'ateliers de production de viande bovine intensive. (C5)	X	X	X	
B2	Décrire les différentes races et croisements utilisés en Suisse et évaluer leurs aptitudes pour les divers systèmes d'engraissement (C2, C5)	X	X	X	
B3	Expliquer les différentes possibilités d'assurer la remonte du cheptel d'engraissement. (C2)	X	X		
C1	Elaborer et mettre en pratique des plans d'affouragement adaptés aux besoins des différentes catégories et lots d'animaux (C3,C5)	X	X	X	X
C2	Décrire les caractéristiques nutritionnelles des différents aliments et en tenir compte lors de l'élaboration des rations (C5)	X	X	X	
C3	Evaluer l'alimentation des bovins à l'engrais d'une exploitation sous les aspects économique et écologique et proposer des améliorations (C2,C3)	X	X	X	
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 (C2,C4)	X	X	X	
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 (C6)	X	X	X	X
D3	Citer les systèmes de garde encouragés par la Confédération et en expliquer les dispositions principales (C2)	X	X	X	
E1	Citer et expliquer les facteurs principaux qui influencent la qualité du bétail de boucherie et de la viande (C2)	X			
E2	Identifier des problèmes de qualité et proposer et appliquer des mesures d'amélioration (C4,C6)	X	X	X	
E3	Reconnaître des problèmes de santé et proposer et appliquer des solutions concrètes (C4,C6)	X	X	X	
F2	Estimer la valeur d'un bovin de boucherie selon la méthode CH-TAX (C2)	X	X		
F1	Décrire la situation actuelle du marché de la viande bovine, expliquer son organisation et évaluer ses tendances d'évolution (C2,C4)	X	X	X	
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 (C4)	X	X	X	
F4	Développer des idées et stratégies de commercialisation pour son atelier de viande bovine (C2,C5)	X	X	X	X

G1	Evaluer un atelier d'engraissement à partir de chiffres-clé (performances, décomptes d'abattage) et proposer des mesures d'amélioration (C6)	X	X	X	
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 (C2, C6)	X	X	X	